

hiérarchisation ou différenciation ?...

Editorial, par Marc Miannay	1
Le palmarès	2
Les huit cuvées de référence	3-4
Les cuvées de référence et la hiérarchisation	5
L'encépagement dans les cuvées de référence	5
Point de vue et images du vignoble... par Eric Verdier	5
Interview : retour à Saint-Chinian	6
Les prix	7
Les contacts	8



Credit photo : Serge Privat.

Vignes en courbes de niveau sur Calisso. La présence de schistes et la beauté du paysage sont indéniables. Cela suffit-il à définir et garantir dans le temps une typicité au consommateur ?

Sur les terres languedociennes, la hiérarchisation se met progressivement en marche. L'appellation Saint-Chinian vient de compléter de deux nouveaux décrets permettant aux viticulteurs de revendiquer les noms de Berlou et Roquebrun.

Une dégustation récente d'une quarantaine de cuvées nous permet de dégager huit cuvées d'un niveau remarquable. Aucune ne provenant des nouvelles aires d'AOC Berlou et Roquebrun.

La réforme nécessaire de l'Institut National des Appellations d'Origine passe par un repositionnement des meilleurs terroirs, un resserrement des pratiques viticoles et de plus grandes ambitions qualitatives pour la totalité des AOC.

En Languedoc, nombreux sont les terroirs à vouloir se différencier : Minervois La Livinière, Corbières Terroir de Boutenac ou plus loin dans le temps Faugères ou Saint-Chinian, régions isolées des Coteaux du Languedoc dès 1982 en sont des exemples. Dès 2001, nous avons émis des interrogations sur le souhait de vouloir différencier les terroirs de Berlou et de Roquebrun car la supériorité de ces deux zones n'avait jamais été démontrée dans nos nombreuses dégustations.

Nous ne doutons pas du travail sérieux des commissions d'évaluation des parcelles et de définitions des particularités, mais en l'absence de dégustations d'évaluation du produit final, se pose le sérieux problème de la qualité des commissions d'agrément.

Marc MIANNAY

Nos remerciements à l'attachée de presse du syndicat pour la collecte des échantillons et au syndicat de Saint-Chinian pour la documentation



Les cuvées retenues

Domaine Borie La Vitarèle - Les Crès 2002	14,5
Domaine G. Moulinier - Les Terrasses Grillées 2003	14
Château du Prieuré des Mourgues - Grande Réserve 2002	13
Clos Bagatelle - La Gloire de Mon Père 2002	13
Château Cazal Viel - Cuvée des Fées 2003	13
Château Bousquette - Cuvée Prestige 2002	13
Domaine Canet Valette - Cuvée Maghani 1999	13
Domaine Canet Valette - Cuvée Maghani 2001	13
Domaine Navarre - Cuvée Olivier 2002	13
Domaine Canet Valette - Une et Mille Nuits 2002	12
Domaine Rimbert - Le Mas au Schiste 2002	12
Mas Champart - Causse du Bousquet 2003	12
Domaine La Linquiere - Le Chant des Cigales 2002	12
Domaine Navarre - Cuvée Olivier 2003	12

Cuvées non retenues

Château Viranel - Élevé en Fût de Chêne 2000	
Domaine de Gabelas Cuvée Juliette 2002	
Domaine Carrière Audier - Le Castelas 2002	
Château Etienne des Lauzes Cuvée Yneka 2002	
Château Viranel - V du Château Viranel 2003	
Domaine La Linquiere - Le Chant des Cigales 2003	
Cave Les Vins de Roquebrun - Château Roquebrun 2002	
Domaine Rimbert - Le Mas au Schiste 2003	
Château Moulin de Ciffre 2002	
Domaine de Tabatau - «Lo Tabataïre» 2002	
Domaine du Sacré-Cœur - Cuvée Jean Madoré 2003	
Domaine de Gabelas - Cuvée des Terres Rouges 2002	
Domaine G. Moulinier - Les Sigillaires 2003	
Château Cazal Viel - Cuvée l'Antenne 2001	
Château Gragnos - Anselme 2003	
Château Maurel Fonsalade Cuv. La Fonsalade Vieill. Vignes 2001	
Château Maurel Fonsalade Cuv. La Fonsalade Vieill. Vignes 2003	
Château Maurel Fonsalade - Cuvée Frédéric 2003	
Vignerons Saint-Chinian - Gde Cuvée Renaud de Vallon 2002	
Vignerons Saint-Chinian - Gde Cuvée Renaud de Vallon 2003	
Domaine du Sacré-Cœur - Cuvée Jean Madoré 2002	
Domaine La Madura - Classic 2002	
Château des Albières - Cuvée Georges Dardé 2002	
Domaine Carrière Audier - Château Vieussan 2003	
Domaine de Tabatau - «Lo Tabataïre» 2003	
Château Coujan - Cuvée Bois Joli 2002	
Domaine Carrière Audier - Cuvée Aurélie 2003	
Château Coujan - Cuvée Gabrielle de Spinola 2002	



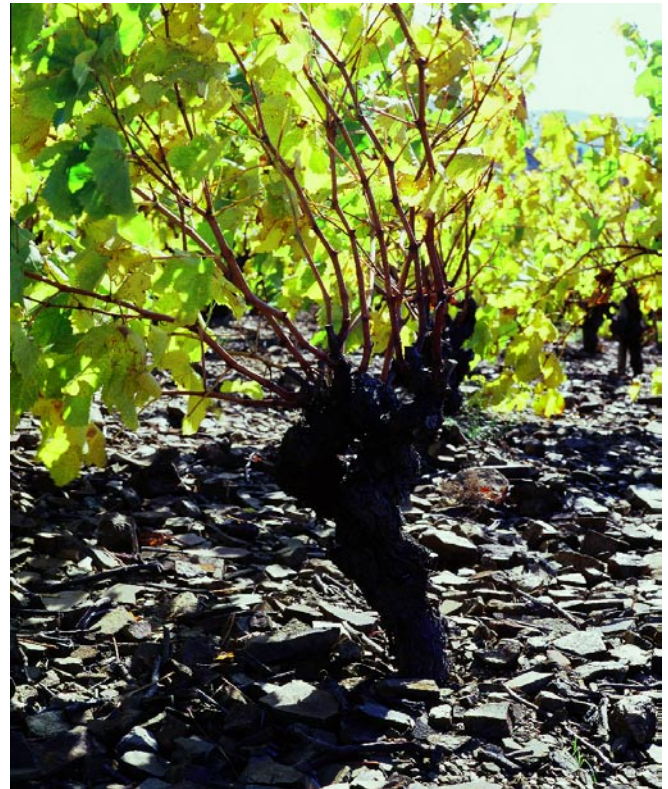
Les huit cuvées de référence

Domaine Borie La Vitarèle - Les Crès 2002

Les 2,20 hectares ont été gagnés sur la garrigue, les rendements sur ces terres pauvres sont modérés, moins de 25 hectolitres à l'hectare. Du nom occitan «Les Crès», désignant ces terroirs roulés caractéristiques de l'époque quaternaire (villafranchien), la cuvée assemble pour moitié les cépages syrah et mourvèdre. Un travail sérieux à la vigne qui se traduit par une belle régularité sur les millésimes 1998 (14/20) et 1999 (13,5/20). Le dernier millésime goûté, 2002, obtient un remarquable 14,5/20 récompensant la maîtrise des rendements (25 hl/ha), une vinification soignée et l'élevage. Les 4 000 bouteilles font honneur à l'appellation.

Domaine G. Moulinier - Les Terrasses Grillées 2003

Joël Moulinier propose régulièrement sa grande cuvée à une clientèle de grands amateurs. Certains n'hésitent pas à la comparer à d'autres grandes syrahs sur le vignoble de la Côte-Rôtie, c'est dire le potentiel de ce terroir abandonné à la nature depuis un siècle. Jugé trop maigre ou caillouteux, situé à 250 mètres d'altitude sur des sols pentus, les rendements y sont certes faibles, moins de 20 hectolitres à l'hectare, mais quelle densité !!! Quatre parcelles participent à l'assemblage harmonieux de cette cuvée : le terroir de Salabert sur schistes (Commune de Saint-Chinian), le Priou (schiste sur Pierrerue), La Canisse (Grès sur Pierrerue) et Les Serres (calcaire de Cazedarnes). La partie calcaire donne des acidités plus présentes et des tanins plus anguleux. Sur la partie schisteuse les tanins sont plus soyeux et plus puissants et les grès offrent des arômes de fruits très mûrs. L'assemblage des différentes parties démontre la maîtrise du vinificateur. Régulier à 16/20 sur les millésimes 1999 et 2000. Les millésimes 2001 (12,5/20) et 2002 (13/20) sont en retrait. Incontestablement, 2003 amorce la remontée de cette cuvée référence de l'appellation (14/20).



Crédit photo : Serge Privat.

Les vignes sur schistes à l'automne.

Domaine Canet Valette - Cuvée Maghani 2001

Le domaine est né en 1975, à la suite d'une reconversion professionnelle du père de Marc Valette. Il décide d'acheter onze hectares de vignes difficiles à travailler et dont personne ne voulait. C'est seulement en 1992 que les premières vinifications au domaine ont lieu. Depuis 1998, il dispose de son chai, construction financée par la vente d'une partie des vignes (en vin de pays). Les rendements sont faibles 22 hectolitres à l'hectare, les vendanges sont manuelles et par tris successifs. Récemment goûté les millésimes 1999 (13/20) et 2001 (13/20) confirment le talent de Marc Valette.

Clos Bagatelle - La Gloire de Mon Père 2003

Le domaine dispose de 55 hectares en production dont 47 en appellation Saint-Chinian sur des sols de natures différentes, schisteux ou argilo-calcaire. Depuis les rendements mesurés de 35 à 50 hectolitres à l'hectare, le soin apporté à l'assemblage de quatre cuvées et la volonté d'élaborer un grand vin, tout est pensé pour que «La Gloire de mon Père» soit le fleuron du domaine et une référence en matière de grands vins du Languedoc. La cueillette manuelle avec tri à la vigne, les méthodes de vinification adaptées à chaque cépage, l'élevage en fûts de chêne neufs des Vosges (chauffe forte) démontrent l'ambition pour cette cuvée, ni collée, ni filtrée. Un vin toujours puissant et fondu. Bon millésime 1999



à 13,5/20. L'assemblage du millésime 2002 (13/20) privilégie le mourvèdre (45 %), la syrah (30 %) et le grenache (25 %).

Château du Prieuré des Mourgues - Grande Réserve 2002

Le domaine dispose de 20 hectares d'un terroir schisteux. Comme tous les rouges du domaine cette cuvée est vinifiée en cuves. Elle assemble trois cépages : une majorité de syrah (70 %), du grenache (20 %) et 10 % de mourvèdre. L'élevage dure de 13 à 15 mois, suivant les millésimes, et s'effectue sur un parc de barriques 20 % neuves (40% d'un vin et 40 % d'un second vin préalablement utilisées pour les blancs), Bons millésimes 1998 (13/20) , 1999 (12/20) et 2000 (14/20). Dernier millésime goûté, 2002, obtient 13/20.

Château Cazal Viel - Cuvée des Fées 2003

Bien confisqué aux moines de Fontcaude à la Révolution, ce vignoble de quatre-vingt cinq hectares était déjà exploité par les Romains. Étant le plus grand en superficie de l'appellation Saint-Chinian, il se devait d'élaborer un grand vin. Sur cette cuvée provenant d'un terroir argilo-calcaire à 250 mètres d'altitude, les rendements sont seulement de 42 hectolitres à l'hectare. Faisant référence à l'histoire d'une grotte proche du vignoble et habitée par des fées elle provient du seul cépage syrah, l'un des fleurons du Languedoc-Roussillon. Régulier dans les millésimes 1998 (13/20) et 1999 (13,5/20). Un peu en retrait sur le millésime 2002 (12/20), en progression sur 2003 à 13/20.

Domaine Navarre - Cuvée Olivier 2002

Les trois cépages syrah, carignan et grenache sont représentés à parts égales dans cet assemblage. Le domaine se situe sur la commune de Roquebrun, la plupart des vignes proviennent du lieu-dit «Le Bouscadet» principal tènement de collines, coteaux et petits vallons à 150 mètres d'altitude. Nous ne pouvons qu'encourager ce propriétaire qui a acquis deux hectares de bosquets pour assurer l'équilibre entre la vigne et la nature originelle du lieu. La cuvée progresse régulièrement : 1988 à 13/20 et 1999 à 13,5/20 sur un millésime de vigneron. Les derniers millésimes goûtés, 2002 et 2003, obtiennent 13/20 et 12/20, se situent dans la lignée.

Château Bousquette - Cuvée Prestige 2002

Dès le millésime 1998 (14/20), nous fûmes séduits par cette cuvée issue de vignes âgées, cultivées en biologique depuis 1972 et le millésime 2000 (13/20) a confirmé cet excellent niveau. Le millésime 2003 (13/20), après un bon 2002 (12/20) confirme l'excellence du domaine. Assemblage de quatre cépages syrah, grenache, mourvèdre et carignan, les 6 000 bouteilles démontrent les potentialités de cette appellation à produire d'excellents vins à moins de 10 €.

L'encépagement dans les cuvées retenues					
	Syrah	Mourvèdre	Grenache	Carignan	Cinsault
Domaine Borie La Vitarèle Les Crès 2002	50	50			
G. Moulinier - Les Terrasses Grillées 2003	100				
Canet Valette - Cuvée Maghani 2001	50		50		
Clos Bagatelle La Gloire de Mon Père 2003	30	45	25		
Prieuré des Mourgues Gde Réserve 2002	70	10	20		
Château Cazal Viel - Cuvée des Fées 2003	Dominante				
Domaine Navarre - Cuvée Olivier 2002	33		33	33	
Château Bousquette - Cuvée Prestige 2002	40	5	45	10	



Les cuvées de référence et la hiérarchisation

Domaine Borie La Vitarèle

Situées à Causses-et-Veyran, la parcelle «Les Crès», est le nom en occitan des terroirs de galets roulés caractéristiques des lits de fleuves fossiles de l'époque quaternaire (villafranchiens). La Cuvée Les Schistes, autre cuvée du Domaine, bien que située sur schistes n'a pas été retenue dans la classification de l'INAO car exposée au nord. Ce domaine continuera à revendiquer l'appellation saint-Chinian.

Domaine G. Moulinier

Par nature la cuvée haut de gamme assemble différentes natures de sols. Le domaine estime que le terroir c'est une chose mais les hommes en sont une autre. La moitié de l'exploitation repose sur des schistes, cependant les propriétaires ne se sentent pas concernés estimant que cela complique inutilement une offre déjà très large.

Clos Bagatelle

Situé sur le village de Saint-Chinian, le domaine ne sera pas concerné par la hiérarchisation. Christine Simon regrette le retrait du Cinsault dans les décrets, ce cépage donne de bons résultats notamment sur les schistes. Pour elle, il correspond à un besoin de vins à boire sur le fruit. Après avoir été tentée, un temps, d'arracher, elle va au contraire replanter des parcelles avec ce cépage.

Château du Prieuré des Mourgues

Ce domaine est situé en limite de l'aire d'appellation Berlou et ne pourra la revendiquer.

Château Cazal Viel

Le domaine se situe sur des terres argilo-calcaire de Saint-Chinian et ne pourra revendiquer les nouvelles appellations.



Point de vue et images du vignoble...

Plus que jamais cette dégustation est un parfait exemple du fossé qui existe entre deux viticultures, l'une d'excellence où la recherche de la qualité est l'objectif principal du vigneron, l'autre productiviste qui se contente de fournir de bons vins stables et quelques avantages subjectifs et oh combien «pompeux» que se doit de garantir une A.O.C.

Montaigne avait prophétisé il ya bien longtemps que «trop de lois tue les lois». Il en sera de même pour nos chères A.O.C. Trop d'appellations tue l'idée même de valorisation d'une zone par rapport à une autre. La dilution, dans tous les sens du terme, de nos A.O.C. avec un morcellement qui se veut toujours plus précis est un leurre.

On noie le poisson de la faiblesse qualitative des vins dans un discours qui tient plus de la querelle de clocher, où pour se singulariser de son voisin on prône les vertus de sa zone par rapport à telle autre, le paysage et la géographie remplacent le vin dans le verre, le fantasme prend le dessus sur la réalité, même si le vin n'est pas bon, on sait qu'il vient de là et cela doit suffire à contenter le client tout en flattant la vanité du vigneron.

À défaut d'améliorer la qualité des vins en cave, les commissions d'A.O.C. vont nous faire faire d'extraordinaires progrès en matière de topographie du territoire national !..

Il faut bien qu'il y ait dans cette mascarade un coté positif, n'est-il pas vrai ?

Eric VERDIER

Retour à Saint-Chinian

Au tout début des années 1980 de retour à Saint-Chinian, Guy Moulinier, fonctionnaire des Douanes se reconvertit dans la viticulture. Par ses choix « révolutionnaires » pour l'appellation, il suscitait l'inquiétude des anciens du village « *Les Moulinier vous avez toujours été courageux et sérieux, alors du mourvèdre qui monte à 1,90 mètres... Plantez au moins quelques cinsault pour faire du jus...* ». Véritable exception sur cette appellation, la cuvée « Les Terrasse Grillées » s'est dessinée dans les choix du début des années 1980 avec l'acquisition de parcelles en friches entre 200 et 300 mètres d'altitude et la mise en œuvre d'une viticulture aperçue sur d'autres appellations. Ces terres très pauvres, désertées depuis un siècle suite à la crise phylloxérique, constituaient autant de terroirs neufs propices à produire une syrah à petits rendements, à maturité précoce et à fort degrés alcooliques. En sept millésimes, les anciens du village peuvent être rassurés... Moulinier a réussi, les vins figurent sur la carte de certains restaurants New-Yorkais aux côtés de l'Hermitage de Chave ou de Beaucastel en Châteauneuf-du-Pape.

Comment redevient-on viticulteur ?

Nous sommes issus d'une famille, les Moulinier, très pauvre, mon père Guy était la réussite de la famille car il était fonctionnaire... À Saint-Chinian, le vigneron c'était le dernier des métiers, alors pensez-vous quand il est revenu au village au début des années 1980 pour créer son domaine...

Et vous vous êtes de suite lancés en cave particulière ?

De 1980 à 1987, nous avons apporté nos raisins à la Cave Coopérative, nous avons mis à profit cette période pour acheter des friches, (95 % de nos vignes actuelles étaient en friche) et planter de la syrah en profitant des aides européennes de restructuration du vignoble. En 1987, nous nous sommes fait « éjecter » de la Cave Coopérative et nous avons vinifié chez un confrère, au Domaine Casal-Viel, pendant quatre ans. Nous avons réalisé seuls notre premier millésime en 1992.



Vos choix au vignoble étaient contestés ?

Oui, car nous partons du principe qu'avec des petits rendements et un important espace foliaire nous pouvions obtenir des syrahs à maturité précoce, à bons degrés d'alcool et surtout de systématiquement vendanger avant les pluies de l'équinoxe d'automne. Nous nous sommes repositionnés sur les hauts de coteaux en échangeant des parcelles avec des coopérateurs et nous avons quatre à cinq hectares de garrigue pour un hectare de vignes. Au final, nous sommes à 15 hectolitres à l'hectare sur les Terrasses Grillées et à vingt-cinq sur Les Sigillaires. Nous pratiquons des vendanges en vert très sévères afin d'avoir six raisins par cep. Nous vendangeons par tris, deux sur la syrah et trois sur le mourvèdre, ensuite 95 % de la qualité du vin étant faite à la vigne nous n'engageons que du traditionnel en vinification avec des efforts sur l'élevage.

Comment avez-vous trouvé vos débouchés ?

En 1994, nous avons huit barriques et nous avons eu la visite d'un américain Jeffrey Davies qui avec un de ses compatriotes Rob Cohen nous a acheté le vin avant la mise en bouteille. Depuis, nous avons régulièrement augmenté le volume des parcelles pouvant prétendre aux Terrasses Grillées. Nous avons encore six hectares de syrah, plantées sur des grès, à intégrer. À terme, la propriété fera vingt-huit hectares.



Bassement matérialiste

Index	Climat	Prix exact TTC Propriété	Zone de Prix
Borie La Vitarèle (Domaine)	Les Crès	14,80 €	< 15 €
Bousquette (Château)	Cuvée Prestige	8,75 €	< 10 €
Canet Valette (Domaine)	Cuvée Maghani	19,85 €	< 30 €
Cazal Viel (Château)	Cuvée des Fées	10,40 €	< 15 €
Clos Bagatelle	La Gloire de Mon Père	20,00 €	< 30 €
Madura (Domaine La)	Grand Vin	14,90 €	< 15 €
Mas Champart	Causse du Bousquet	9,90 €	< 10 €
Moulinier Joël et Guy (Domaine)	Les Terrasses Grillées	25,00 €	< 30 €
Navarre (Domaine)	Cuvée Olivier	10,00 €	< 10 €
Prieuré des Mourgues (Château du)	Grande Réserve	12,00 €	< 15 €



Domaine des Comtes Méditerranéens
La Tuilerie - 34210 - La Livinière
Tél. : 04 68 91 42 63 - Fax : 04 68 91 62 15

Domaine Carrière Audier
Monsieur Audier Max
Vieussan le Haut - 34390 - Vieussan
Tél. : 04 67 97 77 71
Fax : 04 67 97 34 14

Château Veyran
Monsieur Antoine Gérard
Château Veyran
34490 - Causses & Veyran
Tél. : 04 67 89 65 77
antoine@chateau-veyran.com
Fax : 04 67 89 65 77
www.chateau-veyran.com

Clos Bagatelle
Madame Simon Christine
Cave des Quatre Vents - Avenue Saint-Pons
34360 - Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 04 23 et 04 67 93 61 63
closBagatelle@wanadoo.fr
Fax : 04 67 93 68 84

Château Coujan
SCEA F. Guy & S. Peyre
Château Coujan - 34490 - Murviel les Béziers
Tél. : 04 67 37 80 00
coujan@mnet.fr
Fax : 04 67 37 86 23
www.chateau-coujan.com

Domaine G. Moulinier
Monsieur Moulinier Guy
34360 - Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 23 18
domaine-moulinier@wanadoo.fr
Fax : 04 67 38 25 97

Domaine Canet Valette
Monsieur Valette Marc
Route de Causses et Veyran - 34460 - Cessenon sur Orb
Tél. : 04 67 89 51 83
earl-canet-valette@wanadoo.fr
Fax : 04 67 89 37 50

Château Cazal Viel
Monsieur et Madame
Miquel Henri et Christiane
Hameau Cazal Viel - 34460 - Cessenon-sur-Orb
Tél. : 04 67 89 63 15
info@cazal-viel.com
Fax : 04 67 89 65 17
www.laurent-miquel.com

Château Viranel
Monsieur et Madame Bergasse-Milhé Danièle et Gérard
34460 - Cessenon
Tél. : 04 90 55 85 82
info@chateau-viranel.com
Fax : 04 90 55 88 97
www.chateau-viranel.com

Domaine La Madura
Monsieur et Madame Bourgne Nadia et Cyril
61, avenue Raoul Bayou
34360 - Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 17 85
info@lamadura.com
<http://www.lamura.com>

Domaine Borie La Vitarèle
Monsieur et Madame Izarn Planes Cathy et François
Lieu-Dit La Combe - 34490 - Causses et Veyran
Tél. : 04 67 89 50 43
jf.izarn@libertysurf.fr
Fax : 04 67 89 70 79
www.borielavitarele.fr

Château Bousquette
Monsieur et Madame Perret Eric et Isabelle
Route de Cazouls - 34460 - Cessenon sur Orb
Tél. : 04 67 89 65 38
labousquette@wanadoo.fr
Fax : 04 67 89 57 58
www.chateaubousquette.com

Mas Champart
Monsieur et Madame Champart Isabelle et Matthieu
Bramefan -
34360 - Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 20 09
mas-champart@wanadoo.fr
Fax : 04 67 38 20 09

Château du Prieuré des Mourgues
Vignobles Roger – Monsieur Roger Jérôme
Pierrerie - 34360 - Saint-Chinian
Tél. : 04 67 38 18 19
prieure.des.mourgues@wanadoo.fr
Fax : 04 67 38 27 29
www.prieuredesmourgues.com

Domaine Navarre
Monsieur Navarre Thierry
34460 - Roquebrun
Tél. : 04 67 89 53 58
thierry.navarre@wanadoo.fr
Fax : 04 67 89 70 88

