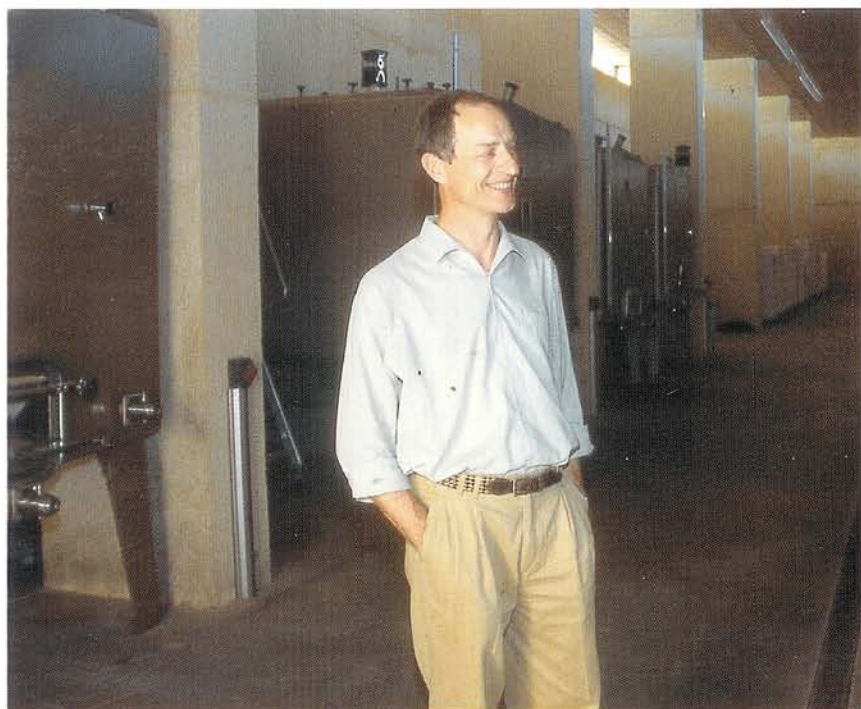


Michel Smith

LES GRANDS CRUS
DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

EDITIONS RENAULT

Domaine les Aurelles



Basile Saint-Germain. On a beau dire, mais ce nom a quelque chose d'intrigant. On pense à un personnage de roman, on imagine un musicien ou un philosophe. Le nom de son domaine, Les Aurelles, contribue à épaissir le mystère. Et l'arrivée face à la cave ne fait qu'accentuer l'énigme. Non loin du très modeste aérodrome de Pézenas, à portée de vignes de Saint-Jean de Bébian, l'architecture contemporaine et les gros blocs de pierres du Gard qui se dressent, telles des fortifications, ne contribuent pas à effacer l'impression première et on a hâte de voir ce qui se cache derrière. Ce qui est sûr, c'est que l'on est ici en présence d'un domaine iconoclaste, bien loin de l'image policée et convenue du château à la bordelaise qui inspire, encore de nos jours, de nombreux vigneron languedociens en mal d'identité. D'ailleurs, Basile, qui pourtant est Lorrain de naissance, connaît bien le Bordelais. Formé à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, il a fait ses classes en 1984 à Latour, l'un des châteaux-phares du Médoc. C'est sur les bancs de la fac que ce vigneron un peu sec, aux allures de sage cadre de multinationale, a rencontré Karl Mauguin avec lequel il s'est associé, caressant tous deux l'espoir fou et ambitieux de construire un domaine en Languedoc afin de mettre en pratique leurs idées. « Dès 1992, j'ai prospecté dans le secteur de Pézenas, car j'avais goûté les vins d'Alain Roux, raconte Basile. En 1994, Marc Dubernet m'avait branché sur Bébian qui était à vendre, mais, malheureusement, nous avons loupé la vente. Alors on a cherché dans le secteur du plateau de Nizas en nous concentrant sur le terroir du Villafranchien pur et en privilégiant les parcelles avec une bonne profondeur de galets et de sable ». Avec pour base de départ le village de Caux, les deux associés bâtissent leur territoire viticole, pièce par pièce, sur le « Petit Nice », un secteur particulièrement chaud du plateau de Nizas. Ils démarrent avec 8 ha, restaurent les vignes et plantent eux-mêmes en diversifiant les origines et l'encépagement pour aboutir, enfin, à un domaine trois fois plus grand.

Aujourd'hui, Basile, séparé de son associé depuis 2004, exploite les Aurelles avec le soutien de sa compagne, Caroline Voisin, Cognaçaise d'origine. Ils s'en tiennent à la démarche initiale, très ciblée sur le terroir, en évitant les excès de maturité et de concentration. Priorité à la finesse et à l'acidité... même si cela leur ferme les portes des palais de certains dégustateurs patentés, amateurs de vins bodybuildés. « Nos vins ne sont pas des bêtes à concours », rappelle Basile à celui qui se sent désarçonné par leur originalité. L'expérience des Aurelles est loin d'être parachevée. Et tant que les racines de la vigne n'auront pas percé le mystère des profondeurs du Villafranchien, Basile ne sera pas satisfait.

Les Terres et les Vignes

Depuis 2002, la biodynamie est mise en pratique progressivement, alors que pesticides et désherbants étaient déjà exclus du domaine depuis 1995. Les 24 ha de vignes, répartis sur Nizas, mais aussi sur Adissan et Pézenas, sont labourés une fois l'an. Un compost biologique a été utilisé au début, lors de la reprise en main des vignes. Les nouvelles plantations se font à 6.300 pieds à l'hectare, sur des terres ayant reposé plusieurs années, et les plus vieilles vignes (70 ans) sont la clairette et le carignan. « Depuis 2002, les porte-greffes sont plantés et greffés sur place après un an ou deux d'enracinement », précise Basile Saint-Germain. Dans l'encépagement, le grenache noir occupe le tiers des vignes, suivi par le carignan, le mourvèdre puis la syrah. En vignes blanches, les roussannes, certaines puisées à Beaucastel, l'emportent, suivies par les clairettes. Deux types de terroirs : l'un est composé de terrasses de sables et de graves du Villafranchien, avec peu d'argiles et de limons (pH acide), l'autre d'éboulis basaltiques, avec deux fois moins de sables et de graves et un peu plus d'argiles et de limons (pH 6,4).



Les Vins

L'emploi des blocs de calcaire coquiller, outre l'aspect esthétique, répond visiblement au souci de Basile Saint-Germain et de son architecte de respecter l'environnement, mais aussi de l'intégrer pleinement dans leur démarche viti-vinicole. Des poutres de béton jusqu'aux produits de traitement pour le bois, en passant par l'inertie thermique, la ventilation et la climatisation, tout a été étudié avec soins par Gilles Peraudin, lauréat du grand prix de la Pierre en 2001, qui a construit pour les Aurelles une véritable cave écologique. C'est dans ce lieu unique que le raisin arrive en cagettes de 15 kg pour être conduit par un tapis jusqu'à l'égrappoir. Non foulées, les baies sont ensuite dirigées par un autre tapis dans des cuves en acier émaillé à chaud, plus larges que hautes « afin de favoriser la diffusion du contenu pelliculaire dans le jus ». La fermentation se déclenche par levures indigènes et les macérations durent entre 15 jours et un mois, « mais on n'est jamais trop catégorique », avec pigeages et remontages conduits en fonction des besoins. Les rouges ne sont pas filtrés. Quant aux raisins blancs, ils ne sont cueillis que le matin. Le pressurage est pneumatique et tous les blancs sont vinifiés et élevés en fûts de 350 litres depuis 1996. Le seul vin goûté dans cette couleur a été l'Aurel en 2001 qui se présentait très sec avec des notes de pinède et de réglisse. Mais j'ai entendu dire le plus grand bien de la version 2002. En rouge, une première cuvée Déella est considérée comme un second vin. Le millésime 2002 représentait une belle affaire (un quart de la récolte) pour ceux qui aiment le côté rafraîchissant du vin avec néanmoins de la finesse et de la longueur à revendre. À boire sans attendre et sans modération ! Solen (« soleil » en Suédois) et Aurel (prénom romain) sont les deux cuvées majeures. Au début, des essais d'élevage en barriques furent tentés, puis vite abandonnés pour retrouver la vérité du raisin. Un autre 2002 s'est distingué dans la cuvée Solen (75 % carignan)

avec nez distingué, floral, mais réservé. La bouche est ample, gourmande, majestueuse, particulièrement fraîche et équilibrée, armée d'une belle longueur. Le Solen 2000 déçoit un peu : on y décèle un léger excès d'alcool, des notes grillées et une grande puissance doublée d'une touche d'amertume avec, tout de même, un joli fruit mûr qui apparaît en finale, redonnant un soupçon d'espoir. 2001, à 65 % carignan, faisait aussi le difficile trois ans après, en dépit de notes réglissées et d'une belle amplitude. Le très carignan 1997 apparaissait, quant à lui, sous une trame serrée avec de très beaux tannins, pas mal d'amplitude et une jolie finale sur le cuir. Il était loin d'être prêt à boire, prouvant que les vins des Aurelles ont besoin de quelques années de bouteille avant de s'exprimer pleinement. La cuvée Aurel, quant à elle, souvent dominée par le tandem grenache et mourvèdre, avec parfois une petite place pour la syrah, me paraît plus ouverte. Exemple, le 2001 qui affiche une très belle robe et un superbe nez épicé. En bouche, la puissance se fait sentir, la concentration aussi, avec des touches de café, des tannins présents et une belle amplitude. La même cuvée en 2002, finesse et profondeur au nez, vire sur le fruit rouge confit en bouche avec, à la fois, une bonne mâche et une sève persistante et réglissée jusqu'en finale. Les deux vins en ont pour 10 ans au moins. 1998, en revanche, sera bientôt prêt : robe encore foncée, nez de terre brûlée, de ciste et de laurier, très sudiste dans l'âme (un peu de carignan), très réglisse en bouche, il n'a que le défaut d'être un peu sec en finale. Bref, voilà un domaine fascinant à suivre de très près.

*Basile Saint-Germain,
Domaine Les Aurelles,
8 Chemin des Champs Blancs,
34320 Nizas.
Tél. : 04 67 25 08 34.*

