



n°560
avril 2012
p 64 et 69

**MILLÉSIME
2005**

16,5/20

DOMAINE LES AURELLES
Coteaux du Languedoc Solen

Une texture d'une grande finesse,
sans aucune sécheresse, franche,
étirée, qui prend du volume et de
la chair en finale. Encore jeune.

Bouteilles disponibles : **34**
(180 magnums)

Prix départ cave : **17,80 € (36 €)**



Une dégustation
d'Antoine Gerbelle

LE LANGUEDOC À L'ÉPREUVE DU TEMPS

OFFREZ-VOUS DES VIEUX MILLÉSIMES

Cette dégustation rare révèle le superbe potentiel de vieillissement de nombreux vins du Languedoc. 61 très belles bouteilles de 1985 à 2005, toutes encore disponibles à la vente.

Après la Bourgogne en 2009 (lire La RVF n° 531) et la vallée du Rhône en 2010 (La RVF n° 546), voici le troisième volet de l'étude des millésimes anciens encore disponibles à la vente. Une dégustation rare. L'étude du vieillissement des rouges est en effet un sujet récent pour le Languedoc. Parce que le passé vinicole qualitatif de l'Hérault et de l'Aude est tout aussi neuf. Trente ans pour les pionniers, à peine quinze pour la majorité des domaines méritants et aujourd'hui médiatisés. Et si l'on reconnaît au Languedoc des prédispositions naturelles pour produire des rouges savoureux à boire jeunes (moins de cinq, six ans), amateurs et même producteurs doutent encore de sa capacité à accoucher de vins qui restent bouleversants après vingt ou vingt-cinq ans de bouteille.

La suprématie des coteaux

Certains grands noms (Mas Jullien, Montcarmès, Léon Barral) sont absents de cette dégustation, car elle imposait de posséder des stocks en vente, (au moins 150 bouteilles, sauf exception). Mais dans l'ensemble, les grands vigneron de la région sont présents. Les coteaux-du-languedoc confirment leur suprématie, avec des ténors comme Peyre Rose, Clos Marie, Aupilhac ou Les Aurelles, sans oublier le brillant Esprit de Font Caude d'Alain Chabanon. Ailleurs, se retrouvent les fortes individualités d'usage : Canet-Valette et sa cuvée Maghani en Saint-Chinian, les vieux grenaches du château de Nouvelles à Fitou, ou encore les généreux et équilibrés corbières des Ollieux Romanis et du château La Baronne. La

cuillère de bois revenant aux minervois, moins complexes, sans allonge, qu'il faut boire dans les cinq, six ans.

Des finales trop asséchantes

Les vins nous ont rarement choqués par leur richesse alcoolique. Nous avons été plus heurtés par le trop grand nombre de vins asséchés prématurément. Une sécheresse métallique de fin de bouche qui kidnappe le plaisir du fruit. Trop forte extraction en vinification ? Altération de la vendange à l'égrappage ? Élevage dans des fûts trop asséchants ? Caves de vieillissement à trop basse hygrométrie ? Manque d'élevage en masse ? De nombreux paramètres peuvent être responsables de ce durcissement des matières et de la perte prématurée du fruit des vins. C'est en les étudiant que les languedocs rouges amélioreront leur tenue au vieillissement. Après dix ans de bouteille, seules 15 à 20 % des cuvées restent vraiment intéressantes. Des vins qui ont besoin d'être mis en scène à table, en laissant le premier rôle aux viandes à la graisse rôtie, confite (agneau, canard), ou mijotées en longue réduction de sauce, spécialement au vin.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Antoine Gerbelle a dégusté 595 vins du 6 au 8 février 2012, à Montpellier et à Narbonne, grâce au CIVL. La dégustation était ouverte aux vignerons de toutes les appellations du Languedoc. Les producteurs de vins de pays ont été contactés directement par La RVF. Les vins rouges devaient être antérieurs à 2005 et disponibles à la vente.