



n°572
juin 2013
p 156

Pézenas

Les vins de Pézenas sont parmi les meilleurs de l'année, grâce à une qualité globalement excellente sur ce secteur épargné par les pluies.

Réussites exceptionnelles

■ DOMAINE LES AURELLES Aurel

Fruit ample, superbe densité de chair et finesse de tanins. Magnifiques saveurs lardées-fumées en finale, l'alliance parfaite de la maturité du fruit et de la fraîcheur. Un très grand vin intense et digeste, peut-être le meilleur de nos dégustations. **N. C.**

Millésime 2012

NOTRE JUGEMENT SUR UNE ANNÉE DIFFICILE

ARDU POUR LES VIGNERONS, LE MILLÉSIME 2012 RÉSERVE NÉANMOINS DE BELLES SURPRISES POUR CELLES ET CEUX QUI SAURONT BIEN CHOISIR. LES MEILLEURS VINS SERONT DÉLICIEUX.

Par Alexis Goujard et Olivier Poels

Aucun doute, 2012 restera dans les mémoires comme l'un des millésimes les plus compliqués à gérer depuis deux décennies. Une année où seuls les meilleurs domaines s'en sortent ! Tout au long de l'année, la météorologie s'est montrée sévère sur le territoire. Entre un printemps très humide à Bordeaux, un gel fort dans la vallée du Rhône méridionale, un hiver languedocien extrêmement sec, des vagues de grêle dévastant parfois les trois quarts de la production des vigneronns bourguignons, provençaux et saumurois, aucune région n'a été épargnée par la rigueur de la météorologie et la pression des maladies. Il en découle des faibles rendements et une qualité hétérogène des vins. Un travail prévenant, méticuleux et des interventions à tout moment dans la vigne étaient indispensables pour réussir ce millésime.

Des rouges plus fins et fruités dans le Sud

Plus homogène, **le nord de la vallée du Rhône** signe un millésime de belle facture, avec des syrahs classiques (très beaux hermitages et saint-joseph gourmands) et surtout de très jolis blancs fins et aromatiques. En descendant vers le sud, les cuvées révèlent des degrés alcooliques plus bas et des structures tanniques plus légères qu'en 2011, redonnant des rouges plus fins et fruités. C'est un peu le même constat **en Languedoc-Roussillon** avec un millésime qui s'annonce moins chaleureux et plus accessible. **En Provence**, lorsque le rouge n'est pas mis au second plan de la qualité, derrière le rosé, les vins offrent un style tendre et digeste. Nous sommes enthousiasmés par les assemblages de cabernet-sauvignon et de syrah des meilleurs coteaux d'Aix-en-Provence ou dans le secteur des Baux, tels ceux du domaine de Trévallon. Les couleurs et les équilibres y sont magnifiques. Les blancs sudistes sont moins solaires qu'en 2011. Résultat, ils s'expriment plus en finesse et en fraîcheur. Les blancs du Languedoc et du Roussillon seront parfumés et digestes jeunes. De la même façon, les blancs secs du **Sud-Ouest** sont bouquetés et très plaisants à condition de savoir les choisir.

Dans le Languedoc, à Nizas, **Basile Saint-Germain**, vigneron et propriétaire du domaine des Aurelles, ne cache pas sa satisfaction devant des rouges d'une grande fraîcheur. « *Cette année, les syrahs s'expriment dans la finesse, elles affichent bien plus de fraîcheur qu'en 2009 et un meilleur potentiel de garde qu'en 2011.* » Même enthousiasme chez **Jean-Marc Grussaute**, vigneron du domaine Camin Larredya, en Jurançon. « *J'aime beaucoup ce millésime à*

**« Dans le Languedoc,
les syrahs expriment
une belle finesse. »**

Basile Saint-Germain



BASILE SAINT-GERMAIN. Vigneron dans le Languedoc, il est le propriétaire du domaine des Aurelles.