



Amélie et Cécile Buecher avec Mathieu... et Ursus, Vignoble des Deux Lunes

# ALSACE PINOT NOIR

3  
**LOIRE > ANJOU**  
**GAGNEZ LE GROLLEAU !**

10  
**ALSACE**  
**PINOT NOIR D'ALSACE**

26  
**AUSTRALIE**  
**COMMENT VIEILLISSENT**  
**LES GRANDS VINS ?**

30  
**À LA RENCONTRE DU...**  
**DOMAINE RICHOU (ANJOU)**

33  
**À SUIVRE...**  
**LES AURELLES**  
(LANGUEDOC)  
**CHÂTEAU DE BÉRU**  
(CHABLIS)

38  
**UNE JOURNÉE AVEC...**  
**LILIAN BÉRILLON**

48  
**PORTRAIT**  
**BENOÎT COURAULT**

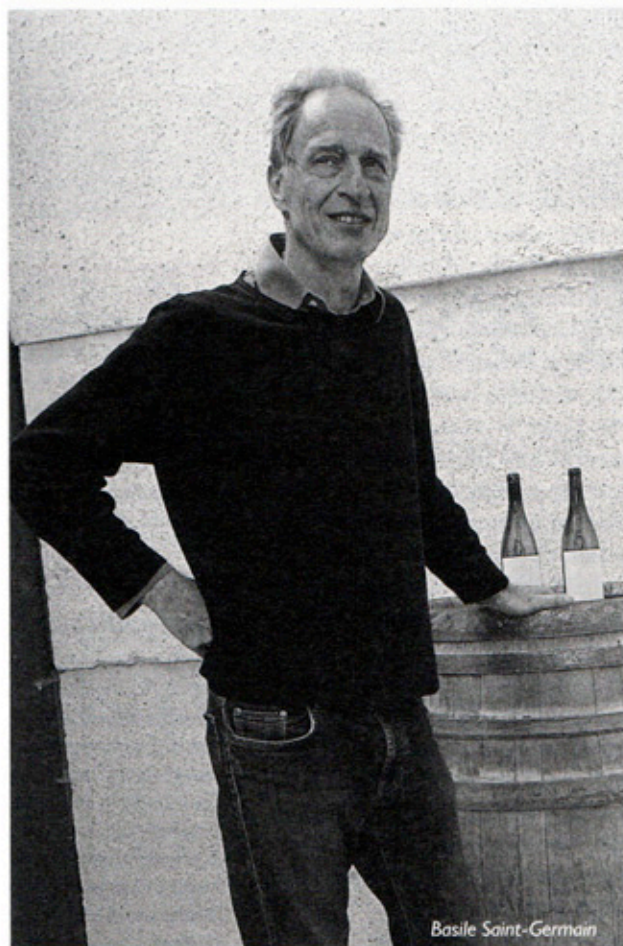
# À SUIVRE...

## Domaine Les Aurelles

AO COTEAUX-DU-LANGUEDOC  
& LANGUEDOC-PÉZENAS

Depuis près de 20 ans, Caroline et Basile Saint-Germain s'efforcent avec exigence et détermination de donner ses lettres de noblesse à leur domaine languedocien, 9 ha situés autour de Nizas. Leurs vins, précis, profonds et séduisants témoignent de leur réussite.

*« Ne fais jamais quoi que ce soit à la légère et règle uniquement tous tes actes d'après la réflexion, complément nécessaire de la pratique. »*  
Marc Aurèle, II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.



Basile Saint-Germain

### Un Lorrain dans la vigne

Que dire de la trajectoire de Basile Saint-Germain ? Comment ce svelte et jeune sexagénaire, fils d'un conducteur de trains grandi à Forbach au pied des terrils, s'est-il retrouvé vigneron dans le Languedoc ? Hasard, occasion, décision mûrement réfléchi ? Sans doute un peu des trois. Des études de géographie et d'architecture à Strasbourg et à Bordeaux le conduisent à rencontrer René Pijassou, professeur de géographie à l'université de Bordeaux. Il découvre le vignoble médocain et décide de suivre des études à l'Institut d'œnologie de Bordeaux. Il effectue ensuite un stage au Château Latour. Durant deux années, il redessine le parc tout en y apprenant le travail de la vigne et des vinifications auprès de Jean-Louis Mandrau. On le retrouve plus tard bras droit de Caroline, laquelle a créé, avec son père, la maison Léopold Gourmel à Cognac. Pendant 7 ans, dans cette école de patience et de méticulosité, il se perfectionne dans les méthodes culturelles et apprend l'art de la distillation et de l'élevage. Il tisse aussi de nombreuses relations, car « le cognac ouvre des portes ». Son envie de faire du vin est « un cheminement progressif ». « J'aurais aimé acheter un vignoble à Bellet, mais le foncier était trop cher », regrette-t-il. Il se tourne alors vers le Languedoc et, après deux ans d'investigation, il achète des parcelles pour constituer son domaine en 1995.

Aujourd'hui, ses « paysages » s'étendent sur 20 ha dont 9 ha de vignes répartis en 16 parcelles dans les communes de Nizas, Pézenas et Adissan. Elles sont situées en coteau sur d'anciennes terrasses du Villafranchien<sup>1</sup>, de nature sablo-graveleuse (10 à 15 m de profondeur) et comportant sur les flancs des éboulis basaltiques. Le sol est meuble, les ceps sont sains, les méthodes culturales sont biologiques, sans que cela soit revendiqué, bien que le laboratoire Excel de Bordeaux les garantisse. L'enherbement est naturel, les vignes sont très fleuries au printemps. « J'essaie de trouver le bon moment pour travailler les sols, car parfois ils se claivent », explique Basile le perfectionniste. Il passe ainsi la lame inter-ceps, tandis que les finitions sont effectuées à la pioche. Les traitements, de nuit pour une meilleure assimilation, sont préventifs (soufre mélangé à du fenouil, de la prêle et de la bourrache). Les vendanges – une dizaine de matinées – s'étalent sur 6 semaines. Caroline dirige avec « fermeté et douceur » les 16 vendangeurs. Le tri est réalisé sur souche car « c'est le moment le plus opportun : on a la grappe en mains, on la sent ». « Je vinifie juste avec des raisins, sans aucune technologie », ajoute Basile. L'élevage des rouges se fait dans des cuves en acier émaillé (une par cépage) sur un temps long, peut-être sous l'influence de sa période cognaçaise : « Je laisse passer le temps, 4 ans permettent de poser les vins ». Pour vivre ce temps long et... pour écouter Ella Fitzgerald ou Youn Sun Nah, l'imposant chai de 700 m<sup>2</sup> est l'endroit

1. Étage le plus ancien du quaternaire (2,6 millions d'années). Il doit son nom aux fossiles découverts à Villafranca d'Asti dans le Piémont.

**« Je vinifie juste avec des raisins, sans aucune technologie »**

révé. D'une hygiène absolue, minimaliste et fonctionnel, bâti en pierre du Gard (calcaire coquillé) dans le style "Bauhaus", ce chai d'une « austérité réjouissante » n'est pas climatisé, tout juste comporte-t-il un puits canadien (échangeur air-sol) : « Les raisins sont nés sous le soleil, la chaleur est leur quotidien ! ». François Pennequin, œnologue, le conseille. C'est avec lui et Caroline, un « redoutable palais », qu'il procède aux assemblages. La présence attentive de son épouse est réconfortante, d'autant qu'il avoue ne pas être venu avec des certitudes, mais avec des doutes. Basile est particulièrement rigoureux et exigeant avec les autres comme avec lui-même. « En tant que Lorrain, je suis assez à cheval sur les principes ». Dans la région, il n'a pas que des amis, mais il s'en moque : « À défaut de fréquenter les autochtones, je préfère dialoguer avec mes vignes », s'amuse-t-il. Ses modèles, si tant est qu'il en ait, sont éclectiques ; il cite volontiers Eloi Dürrbach (*R&B* n° 17), Michel Chapoutier (*R&B* n° 54), Marcel Lapierre (cf. *R&B* n° 78), et son ami suisse Blaise Duboux (*R&B* n° 105). Basile avoue son faible pour le carignan – « le cépage nourricier et culturel de cette région » –, et il envisage d'en planter en utilisant des sélections massales, peut-être en les greffant sur place sur des racinés. « La vigne n'est pas simplement un îlot, c'est tout un paysage, des odeurs, des sons que la bouteille transmet lorsqu'elle est ouverte à l'autre bout du monde », et il ajoute : « Ce qui m'importe, c'est le toucher des tanins. Et je suis encore loin de ce que je souhaite réaliser. Je me considère comme un débutant ! » ■

J.-M.G.



### **Coteaux-du-Languedoc blanc**

*Aurel 2009*

Roussanne. 3 à 4 passages. Élevage de 2 ans en fût de plusieurs vins. De plus en plus expressif au fur et à mesure de son aération. Nez délicat et printanier de frangipane et de melon avec une pointe muscatée. Touches de « racine », d'angélique et d'écorce d'orange amère. Bouche droite avec une salinité qui trace un sillon. Jolie amertume sapide en finale. Vin impressionnant avec un style imposant. Beaucoup de caractère et d'originalité.

### **Coteaux-du-Languedoc rouge**

*Déella 2010*

Grenache (80 %) et syrah (20 %) Jus fin, frais. Du croquant. Épices et fleurs, pruneau et touche viandée, arboise, romarin, écorce de pin. Pointe de cacao. Bouche droite, pure, bien dessinée, élégante dans sa droiture avec une vraie personnalité de terroir. Sapide. De la tension, de la vibration. Tannins serrés. Finale mentholée. Du potentiel.

### **Languedoc-Pézenas**

*Solen 2009*

Carignan (60 %) et grenache (40 %) Après aération, belle intensité aromatique. Fruits cuits, caramel, tomate séchée. Bouche riche, pleine, opulente. Matière et élevage un peu sophistiqués. Précision maîtrisée. Très belle longueur. Vin velouté et caressant, taillé pour la garde.

### **Languedoc-Pézenas**

*Aurel 2009*

Mourvèdre (75 %) et grenache (25 %) Nez frais et nerveux. Bâton de réglisse. Touche sauvage. Beau jus élégant, assez chic mais de belle texture. Bouche rectiligne, structurée, ciselée. Qualité des raisins, matière harmonieuse et équilibrée, avec une belle fraîcheur. Moins compact que le précédent, semble aussi moins travaillé. Beau jus énergique et dynamique. Un vrai vin de plaisir et de repas.