

L'affaire Hannah Arendt

L'histoire cachée des Verts

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 septembre 2016 n° 2296

L 13780 - 2286 S - F: 4,50 €

125
PAGES

Spécial vins

**161 grandes bouteilles
à moins de 10 euros**

509 vins sélectionnés

13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

**LE GUIDE COMPLET
PAR TRANCHES DE PRIX**

Frantz Saumon

Viticulteur à Montlouis-sur-Loire,
(Indre-et-Loire).

SPÉCIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN



Le minervois fait son cinéma

Trois décennies pour trouver et affiner un style. La phase démonstrative en puissance est terminée, on la joue en finesse et on communique jeune et branché.

PAR OLIVIER BOMPAS

Trente ans, l'âge mûr pour l'homme, celui des premiers bilans pour une appellation. Minervois a passé ce cap l'an dernier en organisant le festival Tastes en Minervois, un événement gastro-vino-rigolo qui met en scène la gastronomie et le vin au

travers de tapas préparées par des chefs de la région, joyeux mélange de cuisine régionale et de cuisine du monde, en recherchant des accords mets-vins. On mange, on boit, et surtout on ne se prend pas trop au sérieux. Cela peut paraître relativement normal, cet esprit festif un peu débridé, mais avec les vins du Minervois c'est

nouveau et assez révolutionnaire. Pendant plus de trente ans, les vignerons ont surtout cherché à passer pour des gens sérieux, à faire connaître et reconnaître une qualité et un travail consciencieux. Beaucoup de boulot dans les vignes, dans les caves et aussi pas mal dans les têtes pour changer l'image des vins du Midi, du Languedoc et du Minervois. Ce n'était guère le temps de la marrade. « On a le sentiment d'avoir écrit une page de notre histoire. Le socle Languedoc se structure et ça oblige les appellations historiques à s'améliorer... Il y a un rajeunissement parmi les vignerons, ceux qui reprennent après les parents et aussi beaucoup de

MICHEL LABELLE

Frédéric et Morgane Schwertz

Domaine des Maels

« La clientèle plus jeune est très ouverte »

« On s'est rencontrés en Champagne durant nos études [Morgane est bretonne, Frédéric, alsacien]. On a travaillé en Alsace durant trois ans comme œnologues et on a eu l'idée de s'installer dans le Languedoc pour le soleil et pour des raisons économiques. On savait ce qu'on voulait : un vignoble en bon état, une cave, une maison, une vie de village et un lieu de passage. On est arrivés en 2002 et notre deuxième fille, Manon, est née le dernier jour des vendanges. La première s'appelle Elisa, d'où le nom du domaine, Maels [contraction des deux prénoms]. On a gardé 15 hectares sur les 30... On a été bien accueillis. Les gens de notre génération ont compris qu'il fallait rouler ensemble. Depuis le départ on voulait travailler en bio, on y est depuis 2011. Le long du canal, il y a des restaurants avec une fréquentation très internationale, on essaie d'être présents sur leur carte. Quand on a commencé la vente dans les Salons, nos vins étaient considérés comme de la piquette du Languedoc. Aujourd'hui, l'image est très bonne... La clientèle plus jeune est très ouverte, dans les Salons, on a des étudiants qui viennent et ils nous suivent ensuite, pour le mariage, le baptême... Le style des vins a changé en Minervois. La page qui se tourne, c'est d'abord ça : la finesse. »

nouveaux », commente, presque solennel, Jean-Louis Poudou, du Domaine de la Tour Boisée, un des pionniers historiques de la période renaissance du Minervois. « *On a mis en place le festival Tastes en Minervois pour dépasser un peu l'image classique des confréries et marquer un changement d'époque; il faut regarder devant!* » Et la suite, comme dans beaucoup de vignobles, concerne, entre autres, la mise en valeur des terroirs.

Jean-François Orosquette, du Château La Grave, est à la manœuvre et s'occupe du dossier au sein du syndicat de l'appellation : « *On a des zones spécifiques et c'est légitime de les valoriser, mais la première vertu de cette démarche, c'est de fédérer les vignerons, qu'ils soient fiers de ce qu'ils font et qu'ils aient envie de tirer la qualité vers le haut...* » C'est Philippe Sicard, jeune vigneron représentant la quatrième (Suite page 224) ■■■

Minervois Vin rouge

Cépages

Syrah, mourvèdre et grenache en cépages principaux, et aussi carignan, cinsault, terret, aspiran, piquepoul rouge.

Millésimes

2015 : bon millésime, vins complets, typés, de garde.

2014 : conditions climatiques compliquées, qualité inégale.

2013 : millésime intermédiaire, fin de vendanges pluvieuses, inégal.

2012 : millésime frais, très concentré, demi-récolte, vins de garde.

2011 : millésime de vignerons, assez moyen.

Carte du vignoble page 233



DOMAINE D'AUSSIERES

L'élégance côté sud

*Noblesse de caractère et richesse
des saveurs.*



www.aussieres.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Père et fille. Audrey et Bernard Rouanet.

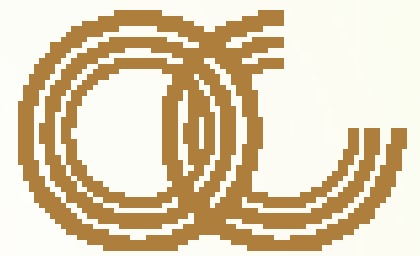
Audrey Rouanet

Domaine Rouanet-Montcélèbre

« Les bars à vins sont très demandeurs »

« Mon père avait une entreprise de travaux agricoles, il a acheté la propriété aux enchères deux jours après ma naissance, c'était peut-être prémonitoire... En 2002, il a décidé de vendre et de voyager. Il avait un acheteur, il était content, tout se passait comme il avait prévu et là j'ai dit : non, ce n'est pas possible ! J'ai entrepris mes études et après une école d'ingénieur agro et un diplôme d'œnologie, je suis revenue travailler sur le domaine. Je suis installée depuis le printemps 2015. Je suis en deuxième année de conversion en bio, les projets

ne manquent pas : nouveau caveau de vente, agrandissement de la cave et développement des ventes en bouteilles. C'est moi qui ai lancé la bouteille en 2012, alors, en partant de zéro, c'est un peu long... Mais mon frère va bientôt me rejoindre, il est dans la mécanique, les motos. On va organiser le travail et ça permettra d'être plus efficaces au niveau du commercial, ça prend du temps mais c'est intéressant, et puis les bars à vins pullulent et la chance, c'est qu'ils sont très demandeurs de vins du Languedoc... »

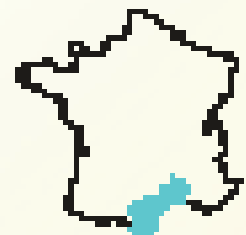


PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Les Vignobles

DEVENEZ PAYS D'OCOLOGUE

Pour mériter leur label IGP, tous les vins
Pays d'Oc sont dégustés chaque année : pas besoin
d'être un expert pour être sûr de leur qualité.

Chaque année, plus de 1000 vins sont dégustés par des experts pour garantir leur qualité. C'est pourquoi tous les vins Pays d'Oc sont dégustés chaque année : pas besoin d'être un expert pour être sûr de leur qualité.



UN VIN PAYS D'OC EST NUMÉRIQUE POUR LA QUALITÉ, À CONSUMER AVEC UN ÉTILON

■ ■ ■ (Suite de la page 221) génération sur le domaine familial, qui est chargé de motiver les troupes de la zone du plateau de Cazelles : « C'est d'abord une aventure humaine très enrichissante et motivante pour tout le monde, au sein d'un véritable biotope, 300 hectares au milieu des bosquets de pins, dans un triangle formé par Aigues-Vives, Agel et Saint-Jean-de-Minervois au nord. » Ses vins sont parmi les plus recherchés de l'appellation et la cuvée qu'il a créée avec l'acteur Jean-Claude Dreyfus, un fidèle de la région, se retrouve régulièrement en rupture de stock. « C'est aussi une belle rencontre, et la personnalité de Jean-Claude Dreyfus, un plus extraordinaire... Pour le coup, on sort des sentiers battus. »

Ludique. Résolument moderne et anti-ringard, tel semble être le nouveau mot d'ordre du minervois, énoncé d'une voix sûre par Bertrand Cros-Mayrevieille, un costaud de 29 ans issu d'une famille vigneronne. Embauché voilà huit ans pour tenir la boutique de l'appellation, la Maison des vins, il a été promu et chargé de la communication en 2013. Et depuis, ça valse, ça pulse, ça bouillonne : « On a lancé Destination Minervois, une série de huit films, un peu scénarisés, humoristiques. Le retour est intéressant. On a été beaucoup vus sur YouTube. »

Le succès est tel que se mijote déjà une saison 2 qui devrait en rajouter dans l'humour et le délire : « Il faut sortir de la com institutionnelle. Il faut aller chercher la magie d'une appellation. Le côté ludique sur les réseaux sociaux, ça parle aux jeunes. Pour le rosé, on m'avait donné de grosses bouteilles gonflables, je me demandais bien ce que j'allais en faire... Alors on a imaginé un petit scénario et on s'est jetés avec dans le canal du Midi... Ma génération revient vers le vin, ceux de mon âge et même moins. Quand j'étais petit, c'était un peu ringard; aujourd'hui, travailler dans le vin, c'est bien vu. Autour de moi, beaucoup de jeunes ne boivent plus de pastis ni de whisky, le vin et la gastronomie, ça leur parle. » ■



Minervois, les accords

Des vins à la fois généreux et charnus, aux arômes de fruits noirs, qui s'accordent à un assortiment de viandes grillées, à commencer par des travers de porc relevés d'épices, une vraie saucisse de Toulouse ou une brochette de petits boudins antillais. Leur caractère fruité s'accorde aux légumes simplement grillés et arrosés d'un filet d'huile d'olive. Les plus riches, après quelques années de cave, peuvent être servis avec un cassoulet et des fromages de caractère comme un saint-nectaire affiné.

Sélection sur 102 vins goûtés à l'aveugle (* jusqu'à 10 €)

Minervois 2015

***16/16,5 - Château Sainte-Eulalie**
Isabelle Coustal
34210 La Livinière
04.68.91.42.72-06.03.89.13.41.
Plaisir d'Eulalie. Riche, fruité éclatant, beaucoup de chair, frais, épices douces, poivre, garrigue, très harmonieux, élégant, très long. 5,90 €.

***16 - Château La Grave**
Famille Orosquette
11800 Badens
04.68.79.16.00-06.81.32.15.25.
Tristan & Julien. Net, sur le fruit, saladé de fruits rouges, charnu, tanins denses, savoureux, droit, complet, persistant. 6,60 €.

***15,5/16 - Domaine Villepeyroux-Forest**
Henri Forest
Villepeyroux
11600 Trausse-Minervois
06.85.82.79.29.
Clos de l'Olivier. Frais, fruits rouges, cerise, tanins fins, réglisse, juteux, charnu, très velouté, bon amer, savoureux. 8 €.

***15,5 - Domaine de la Tour-Boisée**
Jean-Louis Poudou
11800 Laure-Minervois
04.68.78.10.04-06.07.48.15.12.
Une histoire de famille. Tout en fruit, tanins denses, du fond, bonne matière, vin riche, épices, laurier, savoureux. Doit se fondre. 7,50 €.

***15/15,5 - Château Faiteau**
Jean-Michel Arnaud
34210 La Livinière
06.15.90.89.48.
Frais, note mentholée, fruits rouges, cerise burlat, charnu, dense, tanins fins, profond, doit se fondre, bon potentiel. 7,85 €.

***15 - Domaine du Petit-Causse**
Philippe et Maguy Chabbert
34210 Felines-Minervois
04.68.91.66.12-06.71.13.09.68.
Griotte de Ventajou. Fruits rouges, juteux, beaucoup de chair, tanins fins, denses, bien veloutés, harmonieux, assez élégant. 8,50 €.

***15 - Château Prat-Majou**
Géraldine Gay
11800 Laure-Minervois
04.68.78.08.57-06.10.25.12.01.
La Transformation. Fruits noirs, note balsamique, garrigue, très séveux, fine amertume, réglisse, note mentholée, tanins doux, velouté. 8,50 €.

***14,5/15 - Château Mirausse**
Raymond Julien
Mirausse 11800 Badens
04.68.79.12.30-06.87.77.81.53.
Le Rouge de l'Azerolle. Cerise, mûre, réglisse, tendre, souple,

de la chair, fin, gourmand, bien frais, tanins encore un peu présents en finale. 6,50 €.

***14,5 - Les Combes cachées**
Michel Pousse
31450 Fourquevaux
06.80.70.18.79.
Compote de fruits rouges, suave, juteux, épices, garrigue, note balsamique, long, harmonieux, tonique. 9,60 €.

***14/14,5 - Domaine des Homs**
Jean-Marc de Crozais
11160 Rieux-Minervois
04.68.78.10.51-06.09.74.94.92.
Clots de Pals. Fruits rouges, pot-pourri, rose séchée, fin, tanins souples, de la fraîcheur, délicat, gourmand. 7,50 €.

2014

16,5/17 - Le Loup-Blanc
Vignoble du Loup-Blanc
La Roueyre 11120 Bize-Minervois
04.67.38.18.82/00.15.

La Mère-Grand. Végétal frais, tendu, cerise, noyau, vif, floral, garrigue, très séveux, en finesse, élégant. 16 €.

14,5/15 - Régal. Frais, mûre, très séveux, savoureux, de la fraîcheur, tanins encore fermes, juteux. 12 €.

16,5/17 - Domaine Jean-Baptiste Sénat
11160 Trausse-Minervois
04.68.78.38.17-06.71.82.56.44.
La Nine. Fruits rouges, garrigue, fin, suave, tanins délicats, serrés, tendu, très élégant. 13 €.

16/16,5 - Domaine Sicard
Philippe Sicard
34210 Aigues-Vives
04.68.91.23.94.

Jean-Claude Dreyfus. Mûre, poivre, laurier, racé, tanins denses, veloutés, harmonieux, très persistant. 13 €.

***16 - Château Guery**
11700 Azille
04.68.91.44.34.

Grès. Fruits rouges, bigarreau, figue, charnu, réglisse, dense, juteux, finale très épicée, long, complet. 6,30 €.

***16 - Domaine des Maels**
Morgane et Frédéric Schwertz (voir portrait)
11200 Argens-Minervois
04.68.27.52.29-06.23.49.34.16.
Beaucoup de fruit, fraise, mûre, riche, note amère agréable, tanins denses, savoureux, note mentholée, balsamique, harmonieux, finale laurier et garrigue. 7,50 €.

***15,5/16 - Domaine Ruiz**
11800 Laure-Minervois
06.88.08.98.84.

Famille. Nez élégant, dense, profond, complet, tanins serrés, du fond, poivre, riche, long, bon potentiel. 10 €.

15,5 - Domaine Terres-Georges
Anne-Marie et Roland Coustal
11700 Castelnaud-d'Aude
06.30.49.97.73-06.40.51.73.35.
Quintessence. Nez délicat, fruits rouges, vif, floral, aromatique, tanins denses, serrés, bien frais, tout en longueur, savoureux, doit se fondre. 13 €.

15 - Abbots & Delaunay
11800 Marseillette
04.68.79.00.00.

Cumulo-nimbus. Nez riche, expressif, cerise, cassis, noyau, élevage soigné, dense, juteux, tanins soyeux. 19,50 €.

15 - Domaine Cailhol-Gautran
Nicolas Gautran
Cailhol 34210 Aigues-Vives
04.68.91.26.03-06.80.57.61.48.

La Table du loup. Expressif, fruits rouges, burlat, tendre, fin, pas trop extrait, mentholé, épices, laurier sec, long, élégant. 18 €.

14,5/15 - Carretal. Fruits rouges, cerise, fin, épices, poivre, végétal frais, tanins serrés, note amère agréable. Doit se fondre. 12 €.

15 - Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot
Cazelles 34210 Aigues-Vives
03.80.61.07.95-06.76.44.26.94.

Les Fontanilles. Joli fruit, charmeur, fin, charnu, petits tanins fermes, juteux, fruité éclatant, beaucoup de fraîcheur. 16 €.

***15 - Château Saint-Jacques d'Albas**
Graham Nutter
11800 Laure-Minervois
04.68.78.24.82.

Domaine d'Albas. Soupe de fraises, mûre, tanins denses, veloutés, très expressif en bouche, laurier, végétal frais, garrigue, long, savoureux, mentholé, floral. 7 €.

***14,5/15 - Château Borie-Neuve**
Bruno Correia
11800 Badens
04.68.79.28.62-06.09.47.17.38.

Benjamin. Fruits rouges, frais, tanins fins, savoureux, dans un style délicat, tendu, velouté, laurier, balsamique. 8,90 €.

14,5/15 - Château de l'Herbe-Sainte
Famille Greuzard
11120 Mirepeisset
04.68.46.30.37-06.09.38.90.36.

Ambroisie. Cassis, burlat, orange amère, fumée, dense, tanins fermes, serrés, original, juteux, long. 15 €.

14/14,5 - Château de Paraza
Annick Danglas
11200 Paraza
06.17.87.51.46.

In Vino Veritas. Fruits rouges, frais, fraise, mûre, végétal frais, tanins fins, veloutés, épicé en finale. 25 €.

***14 - Château Mirausse**
Raymond Julien
Mirausse 11800 Badens
04.68.79.12.30-06.87.77.81.53.

Le Grand Penchant. Fruits rouges, cerise, juteux, tanins fins, tendre, très gourmand, souple en finale. 10 €.

***14 - Domaine Monastrel**
Brigitte et Vincent Enaud
11120 Bize-Minervois
04.68.46.01.55-06.14.32.09.20.

Bizan. Fruits noirs, dense, frais, suave, juteux, fruité bien présent, noyau, long, gourmand. 8 €.

Château de Peyriac. Fruits rouges, vif, savoureux, cerise, mûre, du nerf, séveux, tanins fermes, savoureux, long, racé, garrigue, très frais. 7,50 €.

***15 - Le Clos du Marbrier**
Irène Prioton

11160 Caunes-Minervois
04.68.43.85.79-06.85.91.27.57.

Les Quadras. Petits fruits rouges, tanins souples, un peu épicé, garrigue, de la fraîcheur, gourmand. 8,50 €.

14,5/15 - Château Cabezac
Cabezac 11120 Bize-Minervois
04.68.46.23.05.

Carinu. Végétal frais, cerise, griotte, bon amer, juteux, tanins denses, fin, tout en longueur. 13,50 €.

2012

***15 - Château du Donjon**

Caroline et Jean Panis
11600 Bagnoles
04.68.7718.33-06.07.09.81.86.

Prestige. Terre humide, mûre, épices, menthe, note amère agréable, chocolat, harmonieux, tanins veloutés, à boire. Vin de repas. 10 €.

***14,5/15 - Château La Grave**
Famille Orosquette

11800 Badens
04.68.79.16.00-06.81.32.15.25.

Privilege. Nez délicat, fondu, caressant, crémeux, gourmand, confiture de fruits noirs, finale fraîche, équilibré. 9,90 €.

***14 - Domaine de Cantaussel**
Claude et Jean-Luc Bohler

34210 Siran
04.68.91.46.86-06.41.18.17.45.

Estelum. Confiture de baies sauvages, réglisse, menthe, fourrure, tanins fondus, finale un peu accrocheuse. 9,20 €.

***14 - Château Tourril**

Philippe Espeluque
11200 Roubia
04.68.91.36.89-06.85.03.45.54.

Panarella. Café, moka, pain grillé, chocolat, note mentholée, tanins fondus, veloutés. Vin de repas. 9 €.

2011

***15,5 - Château de l'Herbe-Sainte**

Famille Greuzard
11120 Mirepeisset
04.68.46.30.37-06.09.38.90.36.

Tradition. Cerise amarena, note mentholée, floral, gènepi, original, équilibré, enrobé, long, élégant. 7,40 €.

14,5/15 - Château d'Argères

Famille Cros-Mayrevieille
Domaine Métaierie-Grande
11800 Laure-Minervois
04.68.78.31.72.

Tellus. Pâte de fruit, expressif, charnu, suave, bien fondu, complet, agréable encore sur le fruit, élégant. 13,10 €.

***14 - Château de Paraza**

Annick Danglas
11200 Paraza
06.17.87.51.46.

Cuvée spéciale. Nez discret, réglisse, chocolat, tendre, tanins veloutés, évolué, équilibré, un peu sèche en finale. 9 €.

Minervois-la-livinière

2014

16 - Domaine L'Ostal-Cazes

Domaines Jean-Michel Cazes
Tuilerie Saint-Joseph
34210 La Livinière
04.68.91.47.79-06.22.98.51.88.

Grand Vin. Floral, végétal frais, suave, savoureux, bon amer, vif, tanins fermes, harmonieux, dans un style tendu. 22 €.

16 - Château Sainte-Eulalie

Isabelle Coustal
34210 La Livinière
04.68.91.42.72-06.03.89.13.41.

La Cantilène. Expressif, fin, bigarreau, juteux, de la chair, vif, profond, élégant, racé, très équilibré. 13,40 €.

15,5/16 - Clos des Roques

Sophie Gastou
34210 Cesseroas
04.68.91.28.70-06.52.79.84.82.

Salade de fruits rouges, bigarreau, mûre, très savoureux, charnu, tendre, harmonieux, caressant, long, garrigue. 11 €.

15 - Château Faiteau

Jean-Michel Arnaud
34210 La Livinière
06.15.90.89.48.

Gaston. Fruits noirs, goudron, réglisse, tanins doux, rond, du volume, finale poivrée, de la fraîcheur. 13,50 €.

2012

***16 - Domaine**

Rouanet-Montcélébre

Audrey Rouanet (voir portrait)
Montcélébre 34210 Cesseroas
04.68.91.37.88.

Nez élégant, violette, floral, cerise amarena, fumée, gourmand, tanins veloutés, fins, tendre, végétal frais, fine amertume. 9 €.

14,5/15 - Domaine de la Borie-Blanche

Vignobles Lorgèril
11610 Pennautier
04.68.72.65.29.

Grand Vin. Confiture de cerise, pain grillé, réglisse, tanins fermes, juteux, harmonieux, persistant. 22,10 €.

13,5/14 - Domaine de Cantaussel

Claude et Jean-Luc Bohler
34210 Siran
04.68.91.46.86-06.41.18.17.45.

Pic-Saint-Martin. Orange confite, note amère agréable, tanins fins, tendu, savoureux. 14,90 €.

2010

15 - Clos Centeilles

Patricia Boyer-Domergue
34210 Siran
04.68.91.52.18-06.11.65.15.81.

Fruits noirs, mûre, charnu, réglisse, tanins fondus, enrobé, équilibré, vin de repas. 17 €.

Maison
méditerranéenne
vins & produits régionaux

FAITES LA CAVE
23-24 SEPTEMBRE

OUVERT 7 JOURS SUR 7
TOUTE L'ANNÉE



ON SORT
LES GRANDS VINS !

DEGUSTATIONS
11h00, 15h00, 16h00

MAISON MEDITERRANEENNE
DES VINS - LE GRAU DU ROI
04 66 53 51 16

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

