

Dîner du 14 mars 2008

Les vins de Gaillac avec le Domaine Rotier

28 participants

Invité : M. Alain Rotier, propriétaire à Cadalen.

Le premier vin dégusté est hors programme et réservé aux membres ponctuels. Il s'agit d'un Mâcon Viré-Clessé 2006 de chez Mauffray, offert par Jacques Fillot au chai. Merci de tout cœur pour cette ravissante entrée en matière qui nous a néanmoins un peu retardés.

Généralités sur les vins de Gaillac

Le vignoble de Gaillac est divisé en trois parties selon le terroir :

Au Nord : un terroir calcaire

Aux abords du Tarn : un terroir argileux

Au sud : un terroir de graves comparable à celui des graves de Bordeaux.

Les mêmes différences se retrouvent pour d'autres vignobles du sud-ouest comme le Cahors. Ce vignoble est très ancien et remonte aux temps romains où l'offre grandissante a justifié l'extension des vignobles au-delà de la région narbonnaise, en direction de la vallée du Rhône et de Gaillac. A cette époque, l'encépagement était destiné à la production de vins rouges. Après le phylloxéra, des cépages de vins blancs ont été replantés. L'AOC a été obtenue en 1938 pour les blancs et en 1970 pour les rouges. Les Parisiens, peu avertis des tendances provinciales, considèrent souvent que le vignoble de Gaillac est essentiellement un vignoble de blancs. Corrigeons nos idées reçues et reconnaissons la valeur des Gaillac rouges, particulièrement dans la zone des graves.

L'encépagement de Gaillac est très varié. M. Plageolles, viticulteur et historien, en identifie une dizaine dont il narre l'histoire depuis les cathares avec beaucoup de verve. Il n'est pas sûr que l'histoire y trouve son compte. Il existe un conservatoire des vieux cépages qui a dénombré plus de 100 hybrides, identifiés par leur code génétique et non par l'histoire.

Les cépages blancs :

- ⇒ Le Loin de l'œil qui s'exprime au mieux sur les terrains de graves. Ce cépage ancien a tendance à être très productif et nécessite d'être maîtrisé. Il apporte du gras lorsqu'il est suffisamment concentré.
- ⇒ Le Mauzac qui prend toute sa valeur sur les terroirs argileux. C'est lui qui donne les vins de voile, comparables aux vins jaunes d'Arbois.
- ⇒ La muscadelle que l'on retrouve dans les graves bordelais
- ⇒ Le sauvignon
- ⇒ L'ondenc : cépage très local qui donne d'excellents vins liquoreux mais qui existe en très faible quantité.

Les cépages rouges :

- ⇒ Duras : cépage méditerranéen, il résiste bien à la sécheresse comme en 2003 par exemple. Il est peu tannique mais donne des arômes épicés et du gras.
- ⇒ Braucol : cépage du sud-ouest, il résiste bien au mildiou.
- ⇒ Syrah qui s'exprime bien en dehors des étés torrides.
- ⇒ Merlot
- ⇒ Cabernet franc

Le domaine Rotier



[\(http://www.domaine-rotier.com/\)](http://www.domaine-rotier.com/)

Le vignoble Rotier se situe au sud du Tarn et tous ses terroirs sont donc des graves. La production est faite de 60% de rouge pour 40% de blanc. Il s'agit d'un domaine familial recréé il y a 30 ans par M. Rotier père et Mme Rotier mère. Ils ont vendu leur raisin à la cave coopérative jusqu'au moment où l'exploitation a été reprise par le fils Alain Rotier et son beau frère Francis Marre.

Ce sont des adeptes de la culture raisonnée. Ils pratiquent donc l'enherbement sauf sous le pied. Pour limiter la pollution de la terre par les herbicides, ils viennent de faire l'acquisition d'une machine pour traiter sous le rang. Les traitements se limitent donc au soufre et au cuivre à faibles doses afin d'éviter la saturation de la terre comme ceci s'observe en Champagne

Les vins



Comme dans beaucoup de vignobles du sud-ouest, il existe trois gammes de vins selon la concentration :

- ⇒ **Initiales** qui offre des vins légers et gourmands
- ⇒ **Les Gravels** qui donnent des vins plus structurés
- ⇒ **Renaissance** avec des vins très puissants et charnus dont on appréciera l'équilibre.

Initiales blanc 2007

Loin de l'œil 50%, sauvignon 50%. Rendement 55hl/h, vinifié à l'abri de l'air en réduction.

Nez très sauvignon. En bouche, les notes agrumes dominant avec néanmoins des arômes de pêche en milieu de bouche. Le final est également agrume avec une persistance assez courte.

♥♥♥ Renaissance blanc 2006

Même assemblage et même terroir. La différence vient de l'âge de la vigne et de la maturité des raisins lors de la vendange. Le vin est élevé en barriques de 400 l (15% de fûts neufs) sur lie avec bâtonnage pendant 9 à 10 mois. Le rendement est de 40 hecto/hectare.

Le nez est puissant et flatteur. La bouche est marquée par une très belle complexité aromatique, dominée par les fruits blancs et exotiques. En final, la minéralité s'exprime, bien fondue avec des arômes discrètement vanillés. Après quinze minutes dans le verre, les notes anisées et mentholées se développent sans perception de gras.

La longueur est très satisfaisante et le vin s'est bien allié avec la terrine de saumon au raifort.

Regoûté après le vin rouge, ce vin reste toujours très présent et équilibré ; ceci dénote d'une très belle concentration.

Très beau rapport prix qualité.

Les Gravels rouge 2005

Duras 30%, braucol 25%, syrah 35% et cabernet sauvignon 10%. A terme, la politique du domaine est de supprimer l'encépagement en merlot et cabernet sauvignon.

Vinification tout en cuve, pour un vieillissement de 7 à 8 ans.

Sur le fruit rouge, au nez comme en bouche. Vin souple et généreux avec des notes réglissées. Le final est sur le fruit rouge avec une note d'acidité (minéralité) sans tannin.

Belle alliance avec le pot au feu de canard.

♥♥ Renaissance 2005 rouge

Vieilles vignes. Duras 25%, braucol 25%, syrah 25% et cabernet sauvignon 25%. Vinification en cuves puis élevage 1 an en barrique de 400 l dont 15% sont renouvelées chaque année. Ouillages réguliers.

Servi en carafe pour arrondir les tanins.

Le nez est effacé. En bouche ce vin est assez austère mais présente une très belle longueur. Ceci est assez caractéristique des vins fermés. En tout état de cause, ce vin a un très bon potentiel de longévité et s'exprimera mieux dans quelques années. A conseiller aux amateurs patients qui possèdent une bonne cave.

♥♥♥ Renaissance 2006 doux

100% de loin de l'œil qui prend bien la pourriture noble. Ce vin est récolté par 2 ou 3 tries successives jusqu'au 30 septembre. La vendange est décidée lorsque l'indice de réfractométrie atteint 22°. La vinification a lieu en barriques de chêne pendant un à deux mois. L'élevage en barrique a duré 10 mois. Ce vin contient 150 g de sucre résiduel et correspond plus à une sélection de grains nobles qu'à une vendange tardive.

Grande intensité et beaucoup de complexité. Des arômes d'abricots, de figes, miellés et confits et une acidité qui n'est absolument pas perçue.

Servi sur un roquefort, l'alliance est intéressante et ce vin supporte bien le caractère puissant de ce fromage.

La longueur de ce vin est comparable à celle que l'on observe avec les Anjou et les Alsace en sélection de grains nobles. Le prix n'a néanmoins rien de comparable.