Compte rendu soirée Gérard Bertrand

28 février 2025

24 participants

Gérard Bertrand est une figure médiatique du vin français. Il parcourt le monde en vantant les mérites de ses vins et plus généralement de la production française.

A 60 ans, il a un parcours magnifique dans le domaine du rugby et de l'œnologie, deux disciplines où il a brillé successivement. Il a réalisé sa 1ère vendange à dix ans et il vient de fêter sa 50ème vendange ! Son père a été victime d'un accident alors qu'il n'avait que 22 ans et cet évènement tragique l'a rapidement poussé à trouver sa voie. Il reprend le vignoble de Villemajou en 1987 pour en prendre la direction en 1994 à l'issue de sa carrière de rugbyman.

Il rachète le vignoble de Cigalus en 1995, date à laquelle il se convertit rapidement à la biodynamie dès les années 2000. La biodynamie permet de préserver la fraicheur des vins grâce à l'enracinement profond des ceps.

Dès lors la croissance sera continue et le nombre d'employés de l'entreprise passera de 4 à 400, répartis dans 150 pays.

L'entreprise siège dans le Château de l'Hospitalet situé au cœur du vignoble de la Clape. Ce lieu magnifique est aussi un hôtel 5 étoiles avec spa et vous pourrez avoir une idée de la qualité de la prestation en allant sur le site https://www.gerard-bertrand.com/pages/domaines-et-chateaux/chateau-l-hospitalet . Vous pouvez aussi réserver en juillet pour le festival de jazz et bien d'autres manifestations artistiques.

L'activité du vignoble se répartit selon deux axes :

- Le négoce (achat de raisins et vinification sur place) qui apporte une source de revenus assez constantes ; le volume est conséquent car les raisins proviennent de vignes étendues sur pas moins de 5000 hectares.
- Les domaines qui permettent d'exprimer le talent et les terroirs. La région est sujette aux épisodes de sécheresse et ce point mérite une adaptation immédiate au niveau de la commercialisation et à distance pour adapter les méthodes de culture et l'encépagement. Parmi ces méthodes, il est question d'ouvrir une canalisation à partir du Rhône et des stockages des épisodes cévenols. Tous ces vignobles sont situés dans la région du Languedoc.

Dans les domaines, l'utilisation de soufre et de cuivre est proscrite. Seules sont utilisées des plantes à base d'huiles essentielles, dans le respect du calendrier lunaire.

French Cancan Rosé*/Effervescent*

Bulle délicate avec une belle fraicheur sur le fruit rouge avec des notes d'agrumes.

Chardonnay Domaine de l'Aigle 2023 AOP Limoux

Racheté en 2006 à Antoine Roday, vigneron bourguignon (d'où le cépage !). Situé à 500 mètres d'altitude, il est à cheval entre le climat méditerranéen et océanique. Il occupe le sommet du terroir de Limoux, dont le climat frais de piémont pyrénéen a permis la production des premiers vins effervescents de France dès 1531 à l'abbaye de Saint-Hilaire. Le terroir est complexe sur une pente accentuée. Passé en fût 7 à 8 mois avec 70% de barriques neuves.

Ce vin est agréable à l'apéritif quoique dominé par le les arômes boisés. Un peu de garde devrait lui rendre plus d'équilibre.

Cigalus blanc 2022

Vignoble acquis entre 1995 et cédé depuis à sa fille Emma. L'encépagement est qualitatif avec un faible rendement (de l'ordre de 25hl/ha). Chardonnay 60%, sauvignon et une pointe de viognier. 7 mois d'élevage en fûts neufs.

Vendange manuelle et vinification à 70% en barriques neuves et le reste en cuve inox.

Robe dorée et nez intense. La bouche est complexe et le vin très structuré : arôme pêche et fruits secs avec une note boisée vanillée marquée. Très belle longueur.

♥♥ Domaine de l'Aigle Pinot Noir 2023 / IGP Haute Vallée de l'Aude AB

Sur le même terroir en altitude que le Limoux blanc. Vendanges manuelles et macération à froid avec pigeage. Pressage délicat avec séparation. Elevage 9 mois en fûts de chêne. Pas de filtration.

Nez fruits rouges un peu groseille. Tannins boisés et notes minérales marquées. Belle finale sur les tannins boisés

♥♥♥ Cigalus rouge 2022

Assemblage de 7 cépages dont la syrah vieillie en cuve et le reste en fûts. Vieilli jusqu'à obtention de la fermentation malo-lactique. Conservé un an en bouteille minimum avant commercialisation.

Robe profonde. Fruits noirs bien murs. Les tanins sont bien fondus pour ce vin puissant. Final mentholé.

♥♥♥ La Forge Grand Vin Rouge 2021 / AOP Corbières Boutenac

Boutenac est un cru du Languedoc que nous avons déjà rencontré avec l'ami Schurando. Carignan très vieilles vignes (plus de 100 ans) associés à de la syrah. Terroir silex. Vieillissement en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois. N'a pas l'AOC car certains cépages ne rentent pas dans l'AOC.

15°5 non perçu. Très belle présence et un très bel équilibre. Arômes cerise et épices. Final sur le minéral avec de la fraicheur et les épices.

♥♥♥ Rivesaltes Ambré 1979.

Gérard Bertrand a racheté des stocks de rivesaltes conservés depuis des décennies dans les caves du Roussillon. Certains d'entre nous sont très friands de ces produits mais force est de reconnaitre qu'ils ont perdu en popularité et que les stocks se sont accumulés.

17° pour ce grenache blanc quoique beaucoup de ces vins ne soient pas des mono-cépages habituellement. Ces vins sont élevés en foudre très volumineux avec soutirage régulier favorisant l'oxydation. Une fois en bouteilles, ils sont stables.

Robe dorée et brillante, en bouche une grande onctuosité et des goûts de noix