

Voyage en Cabardès et Limoux

3 et 4 octobre 2009

16 membres présents

Une pensée d'abord aux absentes qui n'ont pas fait exprès de l'être. Bon courage à toutes, vous avez été au cœur de nos pensées affectueuses pendant tout ce voyage.

Pour parler de généralités, le temps a été radieux et l'organisation parfaite. Annie a fait encore la preuve de sa maîtrise dans le rôle de grande ordonnancière des voyages du CEP. Grand merci de la part de tous les participants.

Samedi 3 octobre

➤ Le vignoble de Cabardès

Après un voyage sans histoire, nous sommes arrivés en milieu de matinée dans une ancienne bergerie restaurée, transformée en bar à vins où étaient prévus la dégustation des Cabardès et le déjeuner. Nous avons été accueillis par Franck sommelier et cuisinier fort sympathique. Nicolas de Lorgeril nous a rejoint et a complété brillamment la présentation du domaine. Son retard était justifié par une réunion sur l'organisation des vendanges : les blancs ont tous été rentrés mais les rouges sont encore sur les pieds, leur maturation ayant été ralentie par la sécheresse. Tout excès nuit puisque l'objectif est d'obtenir :

- Une maturation lente pour extraire des arômes du terroir
- Une homogénéité de maturation des constituants du raisin : peau, pépins et pulpe
- Un équilibre sucre et acidité optimal.

Le château de Pennautier est situé dans le Languedoc, sur le méridien de Paris, sur la ligne de partage des eaux entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. C'est la limite des feuillus et des résineux, c'est la ligne de l'olivier où ces arbres gèlent à l'Ouest et prospèrent à l'est. Les cépages plantés dans cette région proviennent des deux climats : le Bordelais et les Côtes du Rhône. A ce niveau, le Massif Central se rapproche des Pyrénées et les deux flancs de montagne s'opposent directement. Le Cabardès se trouve à la partie ouest du Languedoc au sud de la Montagne Noire (fin du Massif Central) et en face des Pyrénées, dans un couloir très venté (soit vent d'est, soit vent d'ouest mais toujours du vent). Veuillez consulter la carte ci dessous.

Le terrain du Cabardès est essentiellement calcaire avec un bon drainage. Ajoutons au terroir, le soleil, l'altitude qui assure des gradients thermiques nocturnes et le travail des vignes et ceux qui ne sont pas venus vont dès maintenant le regretter.

Concernant la culture, le choix s'est porté sur l'agriculture raisonnée : taille sévère, vendange en vert, labourage, pas de désherbant, peu de traitement. Si le père de M. de Lorgeril a eu l'idée de transférer les vignes de la plaine aux pentes des contreforts de la Montagne Noire, le fils a transformé cette exploitation en une entreprise qui emploie 70 personnes dont 10 cadres. L'acquisition récente de vignobles dans des AOC proches étend la palette de choix.

La vinification des blancs se fait le plus longtemps possible à la température la plus basse possible : 3 semaines à 13° en moyenne. Les blancs génériques sont vieillis en cuve, les terroirs

d'altitude sont vieillis en fûts avec bâtonnage régulier. Chaque cépage est vinifié séparément ce qui fait un énorme travail : par exemple, en Roussillon, 2 cépages et 3 terroirs = 6 vinifications différentes !

L'AOC de Carbadès est réservé aux rouges s'ils associent les cépages bordelais (Cabernet sauvignon et merlot) et les cépages méditerranéens (Syrah, grenache et mourvèdre) dans une proportion autour de 50-50 ± 10%. Les blancs sont des vins de pays.

Dans un but de simplicité, les rouges du vignoble du Domaine de Lorgeril sont classés en 3 catégories : l'appellation générique dite « classique », les terroirs d'altitude (ex collection privée) et le grand vin (L'Esprit)

Chardonnay de Pennautier 2008

Vin de Pays d'Oc élevé en cuve.
Nez fruité (fruits blancs) avec un final sur l'acidité

♥♥♥ Marquis de Pennautier chardonnay terroir d'altitude 2007

Vignes d'altitude et 12 mois de barriques
La robe est dorée et les arômes plus complexes associant le fruit et les agrumes. Le final est plutôt sur l'acidité mais les arômes fruités restent présents. Belle longueur.
Encore une fois, ce vin a été plébiscité par l'assistance qui nous a expliqué toutes les vertus de ce vin sur le plan social, gastronomique et même affectif.

♥ Château de Pennautier classique Rosé 2008

Syrah grenache cinsault pour 60% et merlot pour les 40%
Initialement, la syrah domine avec des arômes de fruits rouges en début de bouche et un final poivré. Secondairement, le vin se fond et devient plus complexe. Ces rosés méritent d'être conservés un ou deux ans avant d'être consommés.

Château de Pennautier classique rouge 2008

C'est le vin générique vieilli en cuve.
Le nez est sur le fruit rouge avec un final tannique fondu et de la structure, globalement assez linéaire mais avec une personnalité plus que correcte pour un vin d'entrée de gamme

♥♥ Château de Pennautier rouge Terroirs d'Altitude 2006

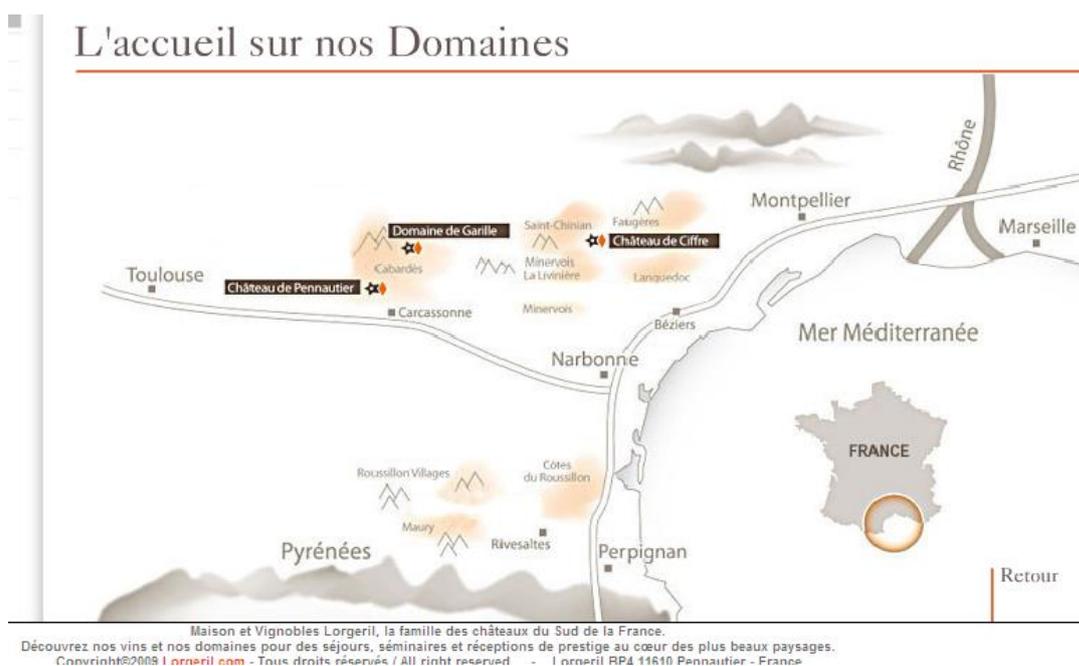
Anciennement « collection privée ».
Elevé en barriques (1/3 de un vin et 2/3 neuves) pendant 12 à 14 mois. Rendement faible à 43 hecto/hectare.
Les arômes sont plus mûrs et ce vin est nettement plus structuré. Le final est tannique avec de l'astringence. A mon sens, il est plus costaud que d'habitude et aurait mérité d'être décanté.

♥♥♥ L'Esprit 2002

De 1997 à 2000, l'Esprit était issu pour 60% de syrah et pour 40% de merlot. Depuis 2000 ; le cabernet sauvignon a remplacé le merlot.
18 mois de barriques et soutirage sans filtration ni collage. Autant vous dire qu'il vaut mieux soit décanter avec précaution soit servir la bouteille couchée selon les goûts.
Vin très concentré et très équilibré. Les arômes de fruits noirs et murs sont très présents. Le final est complexe avec une alliance entre le fruit, le tannin et la réglisse. A notre sens, ce vin reste le fleuron de la production.
Idée de fin de dégustation : la bonne alliance de ce vin est la viande grillée pour remplacer la sauce !

➤ Les autres vignobles du Domaine de Lorgeril

- Minervois : La Borie Blanche
- Faugères : Le Château de Ciffre
- Saint Chinian : Le Moulin de Ciffre
- Côtes du Roussillon : Le Mas des Montagnes



Il y a deux ans, l'acquisition de vignes en Roussillon a complété les trois autres terroirs. Cela leur donne l'occasion de vendre du Maury que nous n'avons pas goûté. La vinification se fait dans les caves de Maury en attendant qu'ils s'autonomisent.

Les vins sont donc tous classés en générique, terroir d'altitude et à l'occasion « grand vin ». Voilà de la simplicité qui va nous aider à mémoriser car la vinification est la même pour chaque classe. Néanmoins, les terroirs sont très différents et nous avons pu constater une grande diversité des arômes prête à satisfaire un large éventail de clients. Cette démarche est moderne et nous ne pouvons qu'y souscrire avec enthousiasme.

Déjeuner du samedi

Nous avons été reçus dans la bergerie et l'équipe nous a servis avec gentillesse et efficacité. La cuisine est raffinée et nous nous sommes régalés de produits frais et bien équilibrés en calories et en saveur.

Tartare de poissons aux agrumes (pamplemousse très doux)

Brochette de bœuf aux tomates séchées à la cuisson parfaite

Sauvignon blanc Pennautier 2008

Vin très frais et bien équilibré. Complètement sur les arômes du cépage à l'image de ce que font les Sud-africains ou les Néo-zélandais. Les Français du CEP (sauf le président) n'ont globalement pas apprécié ce vin tout en rondeur sans note minérale ni acidité. L'alliance avec l'entrée était parfaite.

Château de Pennautier rouge classique 2007

Vin simple, rond et fruité. Initialement, les tannins sont très présents mais en cours de dégustation, avec le temps et en mangeant le plat, ils se sont fondus.

Croisière sur le canal du midi

Toujours sous un soleil étincelant, nous avons pu digérer tranquillement pendant cette croisière plus languissante que culturelle. Certains se sont même permis une sieste pendant que notre accompagnatrice nous distillait des événements sur l'histoire de ce canal : belle réussite technique d'un ingénieur (Riquet) qui finit ruiné sans avoir pu inaugurer son œuvre. Il eut en effet la malchance de décéder à 5 km de la fin de la construction du canal.

➤ Dégustation des autres terroirs que le Cabardès

La soirée commence par la visite du château dans une atmosphère particulièrement studieuse : la construction style Versailles, les jardins, les peintures, la chambre de Louis XIII etc. Notre guide, sommelier émérite, a essayé de répondre aux questions perfides de l'assistance :

- Mais qui est le personnage sur cette toile du XVIII^{ème} ? Baladur, Louis XIV ou sa sœur.
- Mais où sont les écuries probablement détruites au XVII^{ème} ? Dans le jardin, la chapelle ou sous la piscine.
- Mais d'où vient la pierre naturelle de ce joli dallage ? Du château, de la piscine ou de Leroy Merlin.

N'ayant pas anticipé la soif d'apprendre l'histoire qui animait notre groupe, notre guide a été quelque peu dérouté. Fort heureusement, cet épisode n'a duré que peu de temps et nous sommes rapidement revenus à notre passion habituelle : l'œnologie et la gastronomie.

Quoiqu'il en soit ce château est très beau et ressemble à Versailles dans un cadre champêtre. On imagine les fêtes que ces châtelains pouvaient donner en sachant que les invités devaient parcourir une bonne distance avant d'y arriver.

Dîner dégustation du 03 octobre

♥♥♥ Mas des Montagnes blanc Terroirs d'Altitude Côtes du Roussillon blanc 2008

C'est en 2007 que la famille de Lorgeril a effectué les premières vendanges.

Grenache blanc 50% et macabeu 50%. Vinification comme le marquis de Pennautier : élevage en barriques pendant 8 à 10 mois.

Le nez n'est pas très agréable ; En revanche, la bouche est intéressante avec beaucoup d'arôme et un final long et soyeux. Vive le grenache blanc quoique je manque souvent d'objectivité à son égard !

Moulin de Ciffre Terroirs d'Altitude St Chinian rouge 2007

Grenache Syrah et un peu de mourvèdre.

Le nez est fruit et chocolat. En bouche, l'attaque est fruit noir puis les tannins s'expriment avec intensité et un final astringent. Ultérieurement, à la fin du dîner, les courageux qui ont voulu aller au bout des choses ont jugé que ce vin s'était assoupli.

♥♥ Château de Ciffre Terroirs d'Altitude Faugères rouge 2007

Syrah et grenache.

Nez et bouche sur le fruit noir avec une belle structure. Final sur des tannins très fondus. Une belle réussite qui allie terroir et concentration.

♥♥ Mas des Montagnes rouge Terroirs d'Altitude Côtes du Roussillon 2007

Syrah et grenache mais le grenache prédomine.

Nez fruit rouge avec de la cerise. Très puissant avec un final très long sur des notes poivrées et minérales. Une vraie réussite.

Regouté en fin de repas, la dominante grenache persiste, le final est toujours aussi long mais beaucoup plus fondu.

Domaine de la Borie Blanche Terroirs d'Altitude Minervois 2004

70 % syrah et 30% grenache.

Vin très surprenant alliant une grande richesse aromatique sur le fruit et de la longueur. Le nez est la bouche sont sur une grande dominante de fruit avec un vin soyeux et bien équilibré. En fin de dégustation, la dominante fruitée persiste mais le final apparaît réduit. Ce vin est à tester spécifiquement.

Ceci est lié au fait qu'une partie de la vinification initiale est faite en macération carbonique comme les beaujolais.

Le repas du samedi soir

Grande finesse avec des produits d'une qualité exceptionnelle, de quoi ravir nos palais délicats !

♥♥♥ Marquis de Pennautier blanc Terroirs d'Altitude 2006

Servi sur des coquilles St Jacques sur une purée de brocolis et de petits pois.

Comme souvent dans les terroirs méridionaux, il vaut mieux tester les blancs après les rouges. Des siècles d'habitudes à combattre : haut les cœurs messieurs et mesdames les iconoclastes !

Beaucoup moins toasté que le 2007. Question à poser aux spécialistes : pourquoi cette différence ?

Excellent et très bien équilibré. La minéralité est présente mais on ne retrouve ni notes beurrées ni notes noisettes. Trop jeune ?

♥♥♥ Pennautier rouge 2005 Terroirs d'Altitude en magnum

Servi sur un filet mignon de veau sur une ratatouille parfaitement cuisinée.

Une belle réussite où toutes les qualités de ce vin s'expriment : le fruit, le tannin et la minéralité. Bravo mais ce vin n'est plus à la vente. Dommage pour les absent(e)s.

Rêve de Pennautier 2004

Il s'agit d'un chardonnay moitié passerillé moitié botrytisé. Pour ceux qui ne le savent pas, le chardonnay peut être vinifié comme un Sauternes et donner des vins moelleux avec une grande richesse aromatique. Ceci se pratique dans le sud et de façon surprenante dans le Mâconnais. Prière au curieux de s'adresser aux anciens qui ne manqueront pas de la faire une description pittoresque du vin levroulé !

Dimanche 4 octobre

Nuit dans une grande maison séparée en logements indépendants de quelques chambres. Toilette et salle de bain sur la pallier ont renforcé la cohésion de chaque équipe.

Petit déjeuner préparé dans la cuisine de chaque gîte par celui ou celle qui s'était levé avant les autres. Repas frugal nous laissant la possibilité de faire des excès par la suite. Merci à Bruno d'avoir évalué pendant l'après midi cette frugalité et d'avoir acheté préventivement quelques baguettes gentiment distribuées dans chaque pavillon.

A noter une discussion assez technique sur l'art de beurrer les tartines le matin : pain froid beurre froid, pain chaud et beurre froid et pain chaud et beurre fondu. Le débat reste entier et nous sommes à votre disposition pour organiser un big sondage à ce propos.

Visite de Carcassonne

Par une charmante guide aux yeux vert clairs et au sourire enjôleur. Cette partie culturelle nous a fait comprendre la personnalité de cette région, patrie des cathares si cruellement martyrisés et ancienne zone frontière avec la Catalogne. La vieille ville est une grande reconstitution de la cité médiévale qui sert de décor à l'imagination des nombreux touristes qui l'envahissent quotidiennement puisqu'il ne reste plus que 90 habitants.

Déjeuner

Le site de notre auberge près de Limoux est superbe entre les ruines d'une église médiévale et un joli cours d'eau venant droit des Pyrénées. L'accueil et la cuisine y sont familiaux et de bonne facture. Les vins servis ne représentent pas vraiment la qualité de la région. On oubliera donc cette adresse.

➤ Le vignoble de Limoux

Qui connaît cette appellation située dans les premiers contreforts des Pyrénées, au sud de Carcassonne. Le climat est comparable à celui du Cabardès avec un mélange d'influences atlantiques et méditerranéennes.

Il s'agit essentiellement d'une production de vins blancs dont le cépage traditionnel est le mauzac (comme à Gaillac). Il est le constituant principal voir exclusif de la Blanquette. Le chenin (comme à Vouvray) a été introduit plus récemment pour donner de l'acidité au mauzac qui en manque. Le chardonnay est de culture plus récente ; il est incorporé en faible quantité dans la blanquette mais est un constituant important des crémants. Il est utilisé pour faire des vins tranquilles dont la qualité progresse régulièrement. D'aucun disent même que ce chardonnay serait utilisé pour la fabrication des chardonnays commercialisés dans la région de Cabardès qui est plus propice aux cépages de vin rouge. Ceci n'est pas scandaleux puisqu'il s'agit de vin de pays et que le résultat est excellent. Ne crachons pas dans la soupe et ne soyons pas plus royaliste que le roi. Des essais de culture du pinot noir sont effectués dans la région de Limoux.

Le terroir est calcaire et le climat est méditerranéen pour deux communes (St Hyppolite et St Polycarpe) et atlantique pour le reste.

Les vins pétillants sont donc le domaine de prédilection de cette région. Leur typicité est d'avoir un degré en alcool plutôt faible, ce qui n'est pas toujours évident. Récemment, le climat propice a élevé la concentration en sucre donc en alcool, justifiant une modification sensible de la vinification afin de maintenir un rapport alcool / acidité favorable.

Il existe trois types de vin pétillant à Limoux :

La blanquette de Limoux est constituée pour plus de 80% par du mauzac et la vinification est de type champenoise : Fermentation complète puis addition de levure qui permet une deuxième fermentation en bouteille. Ces vins sont typiquement fruités et titrent entre 11 et 12° d'alcool.

Le crémant de Limoux incorpore différents cépages et est vinifié par la méthode champenoise

La blanquette de Limoux, méthode ancestrale, est particulière : la vinification est arrêtée en cours de fermentation alcoolique par filtration (pour certains par SO₂ et bonjour les céphalées et pour d'autres par pasteurisation et pourquoi pas). Il existe donc du sucre résiduel et le degré alcoolique est faible, entre 6 et 7°. La levure est additionnée ensuite sous forme de billes qui lui sert de support. Ces billes sont ensuite éjectées lors du dégorgement, au froid comme en Champagne. Ceci en fait un vin doux et sucré que les locaux servent pour le dessert ou à la place du thé. Le président vous recommande sa consommation tout au long de la journée pendant les périodes de chaleur, y compris à l'apéritif. Son faible degré alcoolique vous permet d'en reprendre sans risquer d'être KO dès le début du repas. En cette période de réchauffement climatique, cette information prend tout son sens et le dégagement de CO₂ lors de l'ouverture de la bouteille est probablement négligeable !

Le relief est escarpé et les vallées profondes. Il ne nous a pas été donné la possibilité de voir le vignoble situé dans les hauteurs, à distance de la ville de Limoux. Le président, qui a traîné ses guêtres dans cette région, vous recommande sa visite tant par le route qui traverse des gorges calcaires qu'à pied. Les gens sont accueillants, la nourriture est variée et les prix abordables.

L'AOC « Blanquette de Limoux » date de 1938 et ne concernait initialement que la méthode ancestrale, vin typique pétillant et fruité, au degré alcoolique de l'ordre de 6 à 7°. L'appellation Crémant de Limoux date de 1990. L'AOC des vins tranquilles ne couvre que les blancs et est encore plus récente : 1993.

La locomotive de l'appellation est le « sieur d'Arques » dont nous avons vu les grands bâtiments au cœur de la ville. Il est très bien noté au guide Hachette mais son approche industrielle ne nous convient pas.

Dégustation au domaine Delmas

Accueil par le patron et sa femme, par ailleurs très discrète.

Il s'agit d'une propriété familiale de 25 et bientôt 30 hectares plantés essentiellement en blanc. Le respect des traditions est la règle et il est évident que M. Delmas défend la promotion de l'AOC au point de nous recommander, en fin de dégustation, des adresses de collègues plus jeunes. Il a pourfendu la grosse concurrence qui arrive à négocier plus de pinot que la France peut en produire ! Il reconnaît les qualités de Pennautier qui contribue largement et honnêtement au développement de la viticulture de la région. M. Delmas vend sa production pour 85 % à l'étranger.

La culture est bio depuis 1986. Cette stratégie est difficile à maintenir avec la recrudescence de l'escat et de la cicadelle. Les vins sont élevés en barrique de chêne avant d'être traités pour la deuxième fermentation. La tradition voulait que ces vins soient conservés dans des fûts de châtaignier ; cette idée a été reprise sans succès mais nul doute que ces problèmes techniques ne résisteront pas à la conviction de notre hôte.

♥♥ Blanquette de Limoux

12° et 7 à 8 grammes de sucre résiduel. Les raisins (90% mauzac et 10% chenin) ont été récoltés en 2007 et il a vieilli 9 mois sur lattes.

Ce vin est très typé et peut être distingué des autres vins pétillants de Champagne ou de la Loire. Bulles fines, arôme sur les fruits blancs plutôt pêche puisque les arômes de pommes sont considérés comme peu flatteurs dans ce contexte. Bel équilibre avec une réelle persistance sur le fruit.

♥ Crémant de Limoux

12°5 avec 60% de chardonnay, 30% de chenin et 10% de pinot, issus du millésime 2007.

Moins fruité mais a beaucoup plus de corps et moins de typicité. Belle persistance et très agréable en fin de bouche

♥♥♥ Crémant de Limoux cuvée sacrée

Raisins 2005 avec 20% de pinot. Terroir sélectionné et issu de la première pressée. Plus d'arômes tout en gardant une très belle finesse. Beaucoup de classe pour ce vin qui dépasse beaucoup de ses alter egos d'autres régions.

♥♥♥ Blanquette de Limoux, méthode ancestrale

On est dans du 100% mauzac. Le résultat est excellent avec un vin doux, suave et persistant. Complètement fondu sur des arômes de fruits blancs : pomme et pêche. Sa longueur surprend et on a envie d'en reprendre. Certains n'ont d'ailleurs pas pu résister, Dieu leur pardonne après nous !

Nous avons eu la chance de goûter ce vin avant sa deuxième fermentation alors qu'il était encore en cuve. Le vin est toujours sur le fruit avec un final amer qui s'estompe rapidement.

♥ Pinot noir rouge tranquille 2006

Les raisins proviennent du terroir d'Antugnac.

Vin très agréable complètement sur le cépage avec des arômes de fruits murs (cassis en particulier). Beaucoup d'élégance avec un final agréable où les tannins apparaissent bien fondus.

M. Delmas nous a offert une bouteille d'ancestrale vinifiée par un de ses jeunes concurrents. Ce vin ne contient ni SO₂ et n'a pas été dosé. Nous le testerons rapidement pour vous et RV sur le blog pour plus d'informations.

Retour sur Paris via Toulouse.

Au départ de Limoux, tout le monde se satisfaisait de la ponctualité de ce voyage. Pas un seul retard et même quelques étapes où nous avons réussi à dégager des marges. Juste cinq minutes de retard en fin d'après midi le dimanche, pour accepter un cadeau de M. Delmas et prendre conscience de la rareté du vin offert (essentiel pour ceux qui vont le boire à la prochaine réunion de bureau).

Et voilà que, au bout du voyage, le compte n'y est plus et l'horaire d'enregistrement de l'avion s'approche alors que nous sommes toujours dans le bus. Grande cogitation et signes de désespérance : allons nous revivre l'angoissante expérience de Strasbourg ?

Notre coach (Bruno) nous assure qu'il est toujours prêt à maintenir le moral du groupe, la secrétaire nous dit que tout est prévu, le président plane toujours sur la félicité des derniers vins dégustés, d'autres anticipent la manœuvre : Sortie précipitée du bus, don de l'obole au chauffeur après avoir ouvert les portes du coffre et surtout pas avant, constitution des équipes chargées de l'assaut du comptoir d'Air France.

En fait, les choses se sont passées différemment : les groupes (surtout ceux sans bagage) foncent vers l'enregistrement ou les bornes, les autres (surtout ceux avec des bagages) s'enquillent dans la queue et le président prolonge toujours ses rêveries en fermant la marche. Enfer et damnation, les derniers membres sont, au dernier moment de l'enregistrement, victimes d'une crevaisson de valise. Branle-bas de combat et mobilisation de la logistique Air France sous forme de grands sacs plastiques permettant le colmatage de la brèche. Fin de l'histoire : tout le monde a pu embarquer à l'appel de son nom dans la liste des retardataires.

Pour le voyage suivant, nous recommandons :

- De prendre de la marge par rapport aux horaires proposés par la société de car
- De s'équiper de cantines plutôt que de valises « fashion »
- De contrôler le président, y compris dans ses activités sociales !