

Château d'Anglès (Languedoc) Terroir de la Clape

Dîner du 05 février 2010



25 participants. Soulignons encore et toujours que le vignoble français ne se résume pas aux régions bordelaises, bourguignonnes et champenoises. Les vins de Loire, du Sud-est et du Sud-ouest ont progressé de façon majeure et nous offrent des vins excellents à des prix très abordables. Nous continuerons à les promouvoir même si l'assistance n'est pas aussi nombreuse que pour les grands noms.

La soirée a été animée par Arnaud Fabre, cousin et invité de Bertrand Fabre, membre émérite du CEP.

La présentation est excellente, animée et précise. On sent bien l'amour du vin qui se transmet de génération en génération. Le CEP adore ces soirées où se mêlent la tradition, la passion et où se rencontrent des gens d'horizon différents, aux valeurs partagées (pour causer le techno-language).

Les membres du CEP ont été studieux et appliqués ; on peut applaudir le pouvoir de concentration et la soif de découverte des participants quels que soit leur ancienneté au CEP et le moment de la dégustation.

Un peu d'histoire trans-générationnelle (pour causer le socio-language)

Il s'agit d'une famille dont la passion du vin remonte à trois générations. Venant l'un du Maroc et l'autre de la Tunisie, ils se sont installés dans le Bordelais, l'un pour participer à la création des crus bourgeois, l'autre pour prendre en charge le cru Fourcas Dupré, Lustrac de la meilleure facture. Lors des premières dégustations organisées au CEP, M. Gobineau nous l'avait présenté. Remarquable vin qui a séduit le président. Celui-ci n'a pas hésité à investir dans quelques bouteilles et magnum qui ont été à la hauteur de la situation, particulièrement dans le millésime 1988.

Mais revenons à l'histoire familiale : le père d'Arnaud Fabre a travaillé comme directeur technique au château Lafite Rothschild où il a participé à la construction du 1^{er} chai rond (architecte Ricardo Bofill) et au clonage du cabernet sauvignon. Il a ensuite poursuivi son activité dans le Bordelais en investissant dans le vignoble argentin. L'achat du vignoble de la Clape est le résultat d'un coup de foudre en 2001 ; il y assure la culture et la vinification, Arnaud Fabre se chargeant de la commercialisation.

La Clape

Le vignoble de la Clape est petit (900 hectares), situé au bout de la chaîne des Pyrénées. Le climat y est sec et ensoleillé. Le vignoble de la famille Fabre étant situé du côté de la mer bénéficie de la brise marine nocturne qui évite à la vigne de se dessécher. On a déjà vu le bénéfice de ce climat à château de Figuières dans le Var. Le terroir est calcaire (gros calcaire très filtrant) avec de nombreux cailloux qui incitent la vigne à chercher son enracinement profondément. Nous avons eu l'occasion de palper un caillou calcaire blanc et un autre rouge ; dommage qu'il n'y en ait eu qu'un seul de chaque, nous n'avons pas osé les sucer pour en extraire toute la minéralité. Cette expérience devra être tentée sur place (imaginez la photo !). Ces terroirs sont très particuliers et donnent des vins de caractère contrairement au terroir de plaine qui donne des vins ordinaires et en quantité ; à noter que la superficie du vignoble de Languedoc est la plus étendue du monde (encore un record français !).

Deux cuvées sont élaborées

- Château d'Anglès La Clape cuvée « classique » en blanc, rosé et rouge (ex « Coteau du Languedoc » sur les anciennes étiquettes ces vins ayant obtenus depuis l'autorisation de s'appeler aussi La Clape) qui offre des vins gourmands et fruités.
- Château d'Anglès La Clape cuvée « Grand Vin » qui donne des vins complexes et structurés. Globalement les rendements sont modestes quelle que soit la cuvée, de l'ordre de 30 à 40 hecto/hectare. C'est l'âge de la vigne qui décide de la sélection des parcelles pour chacun des crus.

Tous les bouchons sont traités pour éviter que les vins ne bouchonnent. M. Fabre ne serait pas contre les capsules car les bouchons synthétiques sont trop imperméables. Malheureusement, la clientèle n'est pas encore prête à boire du vin sous capsule.

Particularité : les blancs sont faits majoritairement à partir du cépage

bourboulenc . 500 h de bourboulenc dans le monde, 300h à La Clape. Ce cépage est rustique à la culture et ceci lui permet de garder de l'acidité ; il ne dépasse pas 13° alcoolique, donc sans sucre résiduel. Ceci l'oppose au grenache blanc qui peut dépasser les 17°, impliquant la présence de sucre résiduel. Par ailleurs, ce cépage est riche en tannin comme le chenin en région de Loire. Ceci lui donne une propension à vieillir. Petit problème : il n'est pas très aromatique d'où la nécessité de l'assembler avec des cépages rhodaniens. Ainsi le grenache blanc lui apporte fruit et générosité tout en lui gardant du corps. Le bourboulenc entre dans la composition des Châteauneuf du pape à concurrence de 15% environ, ici il est au minimum présent à 40%

En regardant sur le site vitis, il est noté que ce vin est synonyme de malvoisie dans le Languedoc. Un point à éclaircir puisqu'il s'agit d'un des composants principaux du madère. Pour mémoire et pour ceux qui aiment le madère, ne ratez pas les rivesaltes 100% malvoisie de L'Héritier à Rivesaltes, qui vous fera tomber en pâmoison pour causer en bobo-language (nouvelle digression).

L'encépagement des rouges est classique :

- Syrah en provenance du sillon rhodanien à forte expression fruitée et aromatique et qui, dans le Languedoc, donne des vins sur le cassis et le fruit noir

- Grenache en provenance d'Espagne qui donne des vins gourmands
- Mourvèdre de la région de Valence en Espagne. En Languedoc, il est à la limite nord de sa culture. C'est le cabernet sauvignon de la région qui donne du tannin et des épices. Pour l'instant les vignes de Château d'Anglès sont jeunes et vont d'année en année produire des vins de plus en plus nobles. Encore une digression, pour vous signaler que le mourvèdre est le cépage des bandols.
- Carignan le seul cépage indigène. La mauvaise réputation de ce dernier (qui pue et qui tache en langage des faubourgs) est due à une plantation faite aux mauvais endroits, dans la plaine. Maintenant que ce défaut a été corrigé (plantation dans les cailloux) et que les rendements ont été contrôlés, il donne des arômes d'olive noire et de réglisse avec des notes mentholées, source de fraîcheur.

La vendange est décidée à pleine maturité phénolique pour obtenir des tanins soyeux et non astringents. La fermentation se fait classiquement en cuve avec un seul remontage. Après fermentation, la macération sans pigeage ni remontage se prolonge 50 jours pour le grand vin et 15 jours pour le classique. Il s'agit donc d'une macération par infusion qui donne de l'élégance au vin. Le vin est dès lors élevé en barrique de quelques années pendant trois à six mois. (le grenache n'est élevé qu'en cuve sinon il sèche)

Cuvée classique blanc 2008

Bourboulenc associé à du grenache et un peu de marsanne et roussane. Elevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage modéré. Le vin est alors décanté et les lies restantes vont se déposer au fond de la cuve pendant six mois supplémentaires. Il ne sera pas nécessaire de le coller ni de le filtrer. Robe pâle et nez riche. L'expression de ce vin est meilleure après 15 minutes d'attente. Le nez est floral et complexe. En bouche, il est élégant et assez persistant avec des arômes épiciés et miellés. Très sympathique sur l'apéritif.

Grand Vin blanc 2006

Bourboulenc 40% et grenache, marsanne, roussane à parts égales (donc 20% de chaque pour ceux qui veulent du précis). Vieilles vignes d'environ 60 ans. Vinification en barrique pendant 6 mois, suivi par un assemblage et 12 mois supplémentaires en cuve.

Encore sur le fruit mais prend des arômes de maturité. La bouche est ample et longue avec des arômes d'épice très présents. Le gras du vin est encore nettement perceptible et ceci laisse augurer d'une bonne capacité au vieillissement. Belle alliance avec les coquilles St Jacques au fenouil avec une sauce au safran et à l'orange.

Grand Vin rouge 2006

Les cépages dominants sont la syrah et le mourvèdre. Dans ce millésime le carignan ne fait que 10%. La proportion augmentera dans les millésimes ultérieurs. Nez complexe dominé par les fruits noirs. En bouche, il est élégant avec des arômes riches. Le final révèle des tanins soyeux très agréables. Très belle alliance avec le pavé de biche et la purée de pommes de terre.

Cuvée classique rouge 2006

Fait à partir de grenache, syrah et mourvèdre issus de jeunes vignes (1^{ère} année où il y a du mourvèdre)

Il est difficile de déguster ce vin après l'autre. On retrouve néanmoins la même typicité. Les fromages (globalement assez costauds) écrasent les arômes de ce vin sur le cassis et les épices, sauf peut être le cantal.

Grand Vin blanc 2001

C'est un vin qui a été vinifié au changement de propriétaire. Il est très réussi et ceci confirme l'aptitude au vieillissement de ces vins ; Au nez, on retrouve des arômes de cire d'abeille et de thym. En bouche, il montre une grande ampleur avec des notes minérales prononcées. Le final s'exprime avec force.

Cuvée Classique rosé 2008

Dominante de mourvèdre, vendangé très mûr. Elevé sur lies pendant trois mois avec un seul bâtonnage.

La robe est très rose, évoquant les flamants de la même couleur. En bouche, la dominante est sur la framboise avec un final agréable et plein de fraîcheur.

Sur une tarte aux fruits excellente.