



L'AOC Muscat de Saint-Jean-de-Minervois est l'une des appellations les plus anciennes du Languedoc.

MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS

Des vins doux naturels d'une belle fraîcheur aromatique

Grâce à sa position haute et à ses terres calcaires, le terroir de Saint-Jean-de-Minervois permet l'élaboration de vins doux naturels subtils et élégants. Et de bien d'autres vins encore...

Par **Sophie de Salettes**

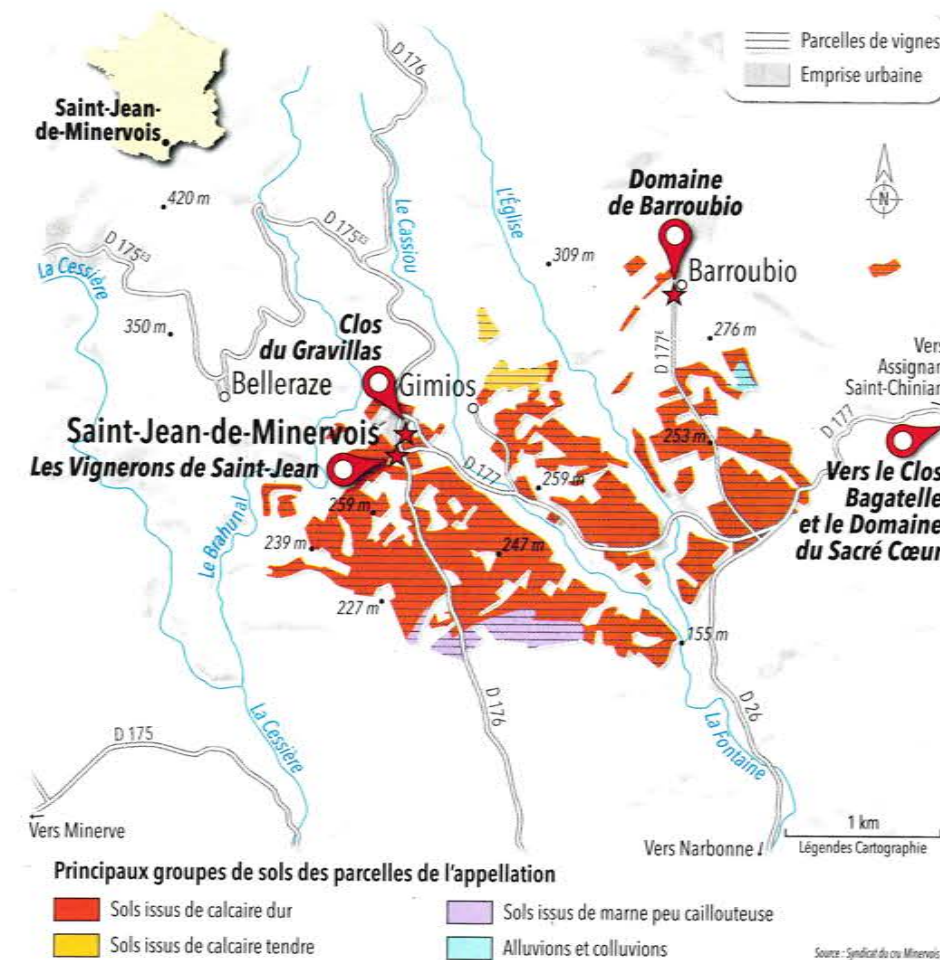
Dans la famille des muscats du Languedoc, le muscat de Saint-Jean-de-Minervois se distingue par son caractère continental. Son territoire ne voit pas la mer comme ses cousins de Frontignan, Mireval et Lunel ; il se trouve à 50 km à l'intérieur des terres, sur le causse calcaire du piémont de la Montagne Noire.

Il s'agit d'un terroir propice à la surmaturation des raisins de muscat à petits grains blanc, destinés à l'élaboration de vins doux naturels (VDN). Les baies atteignent naturellement une teneur élevée en sucre et expriment un fort potentiel aromatique. Le climat méditerranéen

tempéré ⁽¹⁾ induit des précipitations souvent orageuses, plus prononcées au printemps et à l'automne. L'été est chaud et sec. Ce sont les vents de sud-est (marin) et de nord-ouest (tramontane) qui soufflent, ce dernier pouvant faire grimper le degré des baies très vite au fur et à mesure qu'il les concentre. En outre, les sols couverts d'éclats calcaires réfléchissent la lumière et favorisent la surmaturation des raisins. Cette couverture pierreuse permet aussi de préserver une certaine fraîcheur dans le sol, précieuse en été pour éviter les stress hydriques et les blocages de maturation.

« Le terroir de Saint-Jean-de-Minervois correspond à une bande caillouteuse. Au-dessus, c'est la roche et la garrigue,

LES SOLS DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS



L'APPELLATION EN CHIFFRES

LES PROFILS

Vins doux naturels (VDN) blancs, élaborés à partir de muscat à petits grains blanc.

Naissance de l'AOC : 1948.

Commune unique : Saint-Jean-de-Minervois.

Surface : 230 ha de vignes dont 105 revendiqués en Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

Rendement maximum autorisé : 30 à 40 hl/ha.

Densité minimale de plantation : 4000 pieds par hectare.

Récolte : manuelle.

Production : 3 à 4000 hl (six vignerons et une cave coopérative) de VDN.

LES SOLS

Les sols de l'appellation sont issus des calcaires de l'Éocène. Au nord de Saint-Jean-de-Minervois, les falaises de calcaire marin à alvéolines de l'Éocène inférieur reposent sur les schistes de l'Ordovicien (Ère primaire), socle de la Montagne Noire. Plus au sud, ce calcaire très dur est recouvert par le calcaire de Ventenac (Éocène inférieur), un calcaire lacustre blanc ou gris, organisé en gros bancs massifs alternant avec des passées marneuses. C'est là que le muscat trouve sa place, sur des sols peu profonds issus de l'altération de ces calcaires.

L'ALTITUDE AIDE À ATTEINDRE LE BON ÉQUILIBRE ENTRE PUISSANCE ET FRAÎCHEUR.

plus bas, il n'y a plus de cailloux », décrit Alain Tailhan, directeur de la cave coopératives Les Vignerons de Saint-Jean.

Les sols du vignoble sont issus de l'altération de calcaires lacustres (calcaires dits de Ventenac) et, dans une moindre mesure, de calcaires marins à alvéolines, datant de l'Éocène inférieur. Ils sont très caillouteux, blanchâtres, pauvres en matière organique et peu profonds.

Il s'agit d'un sol très fracturé qui permet aux racines de pénétrer facilement dans le sous-sol pour trouver l'eau et les éléments nutritifs nécessaires, notamment dans les lentilles d'argile rouge accumulées dans les fissures de la roche. Des réserves riches, mais rares...

Entre puissance et fraîcheur

Le terroir de Saint-Jean-de-Minervois a un caractère tardif ⁽²⁾. Implanté entre 250 et 280 mètres d'altitude, il connaît des nuits plus froides que ses trois cousins maritimes, notamment en septembre, ce qui donne aux vins des arômes frais et subtils. L'altitude est d'une grande aide pour parvenir au bon équilibre entre puissance et fraîcheur. « Le terroir d'altitude de Saint-Jean permet d'avoir des pH un peu plus bas, mais on parle davantage de fraîcheur aromatique que de fraîcheur analytique », précise Stéphanie Prabonnaud, œnologue et agronome au Laboratoire Natoli.

Qu'en est-il des sucres ? Après mutage ⁽³⁾, les muscats de Saint-Jean-de-Minervois doivent présenter 125 g/l de sucres minimum. Une valeur qui fait parfois débat alors que les muscats voisins répondent à une règle qui a évolué vers les 110 g. « Le public attend des muscats affichant moins d'alcool et moins de sucre. Or la réglementation ne nous le permet pas ! », regrette Luc Cabaret (domaine du Sacré Cœur).

« Le débat autour du taux de sucres reste ouvert, peut-être faudrait-il effectivement

EXPERTISE DU TERROIR DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS

« VENDANGER
TROP TÔT RISQUE
D'APPORTER DE
L'AMERTUME AU VIN. »

laisser plus de liberté aux vignerons, estime Stéphanie Prabonnaud. Pour autant, on observe depuis longtemps sur le terroir de Saint-Jean une vraie fraîcheur aromatique sur des muscats qui affichent 125 à 130 g/l de sucre avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de poire. On a rarement des profils de fruits très confits. » Par ailleurs, l'œnologue souligne que tout ne tient pas au taux de sucre et explique combien il est important pour préserver la fraîcheur du muscat de limiter l'oxydation des jus et de contrôler la température pendant la fermentation.

La date de vendange est une autre variable qui prête à discussion. « Pour préserver l'acidité de mes raisins, la date de récolte est essentielle. Or nous n'avons le droit de vendanger qu'à partir de 252 g/l de sucre, soit 15° potentiels », déplore Luc Cabaret. De même, Luc Simon (Clos Bagatelle) s'interroge sur les bienfaits d'une vendange plus précoce : « Cela permettrait sans doute de garder davantage

LE CÉPAGE DE L'APPELLATION



C'est après la crise du phylloxéra de la fin du XIX^e siècle que s'implante timidement le **muscat à petits grains blanc** sur le territoire de Saint-Jean, jusque-là essentiellement consacré à la production de vin rouge. On trouve alors moins de 10 ha de muscat sur le plateau. En 1896, un premier vin doux naturel de muscat à petits grains est distingué au concours de Montpellier. S'en suit une augmentation de la surface de muscat et du volume de VDN produit (52 hl en 1933, 100 hl en 1944), dont la notoriété augmente. Le territoire est classé en AOC dès 1948. Et l'expansion du vignoble de muscat se poursuit jusqu'à atteindre 250 ha en 2009.

d'acidité dans les vins ». Au-delà des chiffres, Raymond Miquel (domaine de Barroubio) souligne pour sa part l'importance de l'évolution aromatique des raisins au moment charnière où démarre la vendange : « Le goût de raisin devient poire... », raconte-t-il. Pour lui, ramasser trop tôt risque d'apporter de l'amertume au vin.

Un terroir idéal pour les VDN

Cette palette de sensibilités se retrouve dans les muscats, du plus frais au plus opulent, mais aussi dans les autres vins de muscat produits sur le territoire de Saint-Jean en AOP, ou en IGP et Vin de France

(VDF) pour plus de liberté. La parcelle d'origine selon ses spécificités de terroir et son matériel végétal (qualité, âge, entretien...), la charge des vignes, puis la date de vendange, la sélection des jus et l'élevage sont autant d'éléments qui déterminent le vin à venir. « Au muscat du Sacré Cœur, ramassé plus tôt et élevé en cuves correspond la fraîcheur des arômes. À la cuvée Juliette, une vendange tardive élevée en fûts, correspond un fruit confit plus complexe », détaille Luc Cabaret.

« Le VDN Éclat Blanc vient de raisins de parcelles précoces, aux vignes peu vigoureuses. La sélection des jus est drastique,



Les cailloux qui jonchent le sol des parcelles de vignes viennent principalement du calcaire lacustre de Ventenac, vieux de plus de 45 millions d'années.

EXPERTISE DU TERROIR DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS



UN MARIAGE IDÉAL POUR DONNER DES VINS DOUX NATURELS.



À DÉGUSTER EN PRIORITÉ

Domaine de Barroubio, Classique 2016
Domaine de Barroubio, Dieuville 2015
Domaine du Sacré Cœur, Muscat 2016
Domaine du Sacré Cœur, Juliette 2006
Les Vignerons de Saint-Jean,
 Sélection Petit Grain
Les Vignerons de Saint-Jean,
 Éclat Blanc 2016
Clos Bagatelle, Bagatelle 2016
Clos Bagatelle, Grain de Lumière 2015
Clos du Gravillas, Douce Providence 2016
Clos du Gravillas, À Fleur de Peau 2016
 (vin orange)

car on cherche plus de finesse, souligne Alain Tailhan des Vignerons de Saint-Jean. *L'Intrus* montre un autre visage du muscat : moelleux, léger, frais et exotique, même si l'on est loin de la complexité que peut offrir le cépage. »

Pétillants ou tranquilles, du plus sec au plus liquoreux, mutés ou non, les vins de muscat issus du terroir de Saint-Jean sont aujourd'hui multiples. Comme une réponse à la difficulté de commercialisation des VDN. Pour autant, il est clair que le mariage de ce terroir avec le cépage muscat à petits grains est idéal pour donner des vins doux naturels, en tout cas des vins issus de raisins surmûris.

Le retour du furmint

Au-delà du muscat, se pose la question des autres cépages, notamment noirs. Le cause est un terroir très qualitatif pour élaborer des vins rouges (AOP Minervois, IGP ou VDF selon les assemblages) compte tenu de ses sols calcaires et de son altitude. Un potentiel qui a séduit Nicole Bojanowski (Clos du Gravillas) dès 1996 : « J'aime exprimer le superbe terroir de Saint-Jean au travers de plusieurs cépages (pas moins de quinze !) et de plusieurs vins, notamment des rouges, mais aussi un vin orange qui nous permet de continuer à explorer le potentiel du muscat ».

L'élaboration de vins blancs secs à partir d'autres cépages que le muscat intéresse aussi des vignerons comme Luc Simon et Christine Deleuze (Clos Bagatelle) : « Nous prévoyons de planter une parcelle de blanc à Gimios, sur la partie haute de l'aire d'appellation Saint-Jean. Une parcelle exposée au sud-ouest, avec 50 cm de sol recouvrant la dalle calcaire altérée. Un terroir frais. Nous voulons planter plusieurs cépages blancs pour faire un vin sec. Par exemple, le furmint, dont on trouve des traces ici au début du XX^e siècle, l'albarino ou le muscat cendré ».

Le terroir et les vignerons ont donc le dernier mot. Au-delà des questions de réglementation, ils ne se privent pas de créer, tout en préservant l'identité du VDN, enfant du terroir de Saint-Jean. Une dynamique qui fait notre plus grand plaisir. •

(1) Pluviométrie annuelle moyenne : 800 mm, température annuelle moyenne : 13,5° C, ensoleillement : 2500 heures par an.

(2) Les vendanges démarrent environ quinze jours après celles de Lunel et huit à dix jours après celles de Frontignan et Mireval.

(3) Les vins doux naturels Muscat de Saint-Jean-de-Minervois sont mutés au cours de la fermentation à l'alcool neutre d'origine vinique (5 à 10 % en volume).