



**Enthousiaste.** Julien Peyras a voulu faire un vin qui lui ressemble : « Avec le cinsault, je raconte une histoire. »

## La finesse du Languedoc

Cépage de base des rosés méditerranéens, le **cinsault** donne des rouges frais et délicats.

Originaire de Provence, le cinsault est aujourd'hui largement répandu sur tout le vignoble méridional. Pourtant, il y a une vingtaine d'années, on ne donnait pas cher de ses ceps. Considéré avec le carignan – lui aussi réhabilité – comme un pourvoyeur de gros rouge, il produit, quand on réduit le nombre de grappes, des vins peu colorés et pauvres en tanins, marqués par des arômes de fruits rouges, de fleurs et de fruits secs. Largement utilisé pour la production de rosés, il entre également dans les assemblages de rouges, en complément des cépages syrah, grenache et carignan, auxquels il apporte souplesse et fruité : « C'est le cépage le plus fin du Languedoc », s'enthousiasme Gavin Crisfield, vigneron en terrasses-du-larzac, au domaine La Traversée. Sa cuvée, Cèillades, nom occitan du cinsault, est un vin harmonieux et séduisant, aux accents bourguignons et d'une étonnante persistance : « J'aime les vins issus du pinot noir, mais je n'ai pas cherché à copier, c'est à force de goûter avec les copains qu'on a fini par se dire

*qu'il fallait faire une cuvée à part... J'ai été séduit par les qualités de ce cépage et j'essaie d'en exprimer tout le potentiel.* » Tout se joue lors des vendanges, qui ont lieu chez Gavin avec parfois un mois d'avance : « Si on analyse les raisins à ce moment-là, on pense que ce n'est pas mûr, mais c'est là qu'on a la finesse et la fraîcheur et qu'on exprime le mieux la minéralité liée au terroir. » Avec un vignoble situé en moyenne à 350 mètres d'altitude, au domaine du Pas-de-l'Escalette, Julien Zernott et Delphine Rousseau sont, eux aussi, tombés sous le charme de ce cépage et produisent la cuvée Ze cinsault, à la remarquable fraîcheur : « Le cinsault est un peu le gamay du Languedoc, il donne des vins légers et digestes, avec pas trop d'alcool, mais cela ne signifie pas qu'on ne peut pas élaborer des vins riches et complexes. » Les rares cuvées de pur cinsault restent le fait de quelques vigneronnes qui s'attachent à mettre en avant des cépages identitaires, à l'image du terret, de la clairette ou du carignan blanc, aussi originaux que peu valorisés. Certaines cuvées sont proposées aux prix des très bons vins de la région, sans en avoir encore la notoriété : « Bien sûr, à partir d'un certain niveau de prix, il faut persuader, reconnaît Julien Peyras, installé vigneron depuis 2008, mais le cinsault, j'ai l'impression de raconter une histoire. » ■ OLIVIER BOMPAS

### ✓ SÉLECTION

#### 17 - La Traversée

04.67.88.11.07. Cèillades 2013. Vin de France. Petits fruits rouges, cerise, mûre, riche, tanins fins, veloutés, floral, long, très juteux, savoureux. 16 €.

#### 16,5 - Mas Conscience

04.67.57.77.42. Cieux 2012. Vin de France. Très expressif, floral, rose, pivoine, bois de réglisse, tanins très fins, veloutés, poivre gris, persistant, séveux, charmeur. N'est plus disponible qu'en magnum : 24 €.

#### 16,5 - Terres-Falmet

33.467.21.89.68. Cinsault 2013. Vin de France. Fruits rouges bien mûrs, fraise, charnu, dense, tanins ronds, moelleux, très gourmand, délicieux. 5,50 €.

#### 16 - Mas de la Serrane

04.67.57.37.99. A l'ombre du figuier 2012. AOC Languedoc. Expressif, baies rouges, bois de réglisse, fin, délicat, ample, velouté, floral et élégant. 6,30 €.

#### 16 - Domaine du Pas-de-l'Escalette

04.67.96.13.42. Ze cinsault. IGP pays-d'hérault. Nez fin, fruits rouges bien mûrs, mentholé, tanins fins, veloutés, poivre gris, gourmand, frais et persistant. 14 €.

#### 15,5 - Mas des Chimères

04.67.96.22.70. Cèillade 2013. IGP coteaux-du-salagou. Fruits rouges, floral, tanins fins, veloutés, élégant, harmonieux, persistant, très juteux. 7,60 €.

#### 15,5 - Domaine Julien Peyras

06.16.87.68.93. Gourmandise 2012. Vin de France. Riche, fruits noirs, poivre, tanins veloutés, séveux, très pur, fruité éclatant, long et gourmand. 9,50 €.

#### 15 - Mas d'Españet

04.66.81.10.27. Freesia 2012. Vin de pays d'oc. Petits fruits rouges, souple, frais, très gourmand, note florale, tout en finesse. 6,50 €.

#### 14,5 - Domaine Vallat d'Ezort

06.28.33.06.38. Alégria 2012. Vin de France. Terre humide, laurier, cerise, frais, floral, dans un style souple et gourmand. ??? €.