



La bouteille

**CHÂTEAU
 LA TOUR-BOISÉE
 Plantation 1905
 Vin de France rouge
 2020, 12,60 €, bio**

Cette cuvée a une drôle d'histoire que son nom dévoile pour partie. Dans le terroir audois du



Minervois, au nord-est de Carcassonne, Jean-Louis Poudou est à la tête de 35 hectares de vignes menées en bio depuis 2013.

Il y a une vingtaine d'années, le vigneron a l'opportunité de récupérer dans son village de Laure-Minervois une parcelle d'1,6 hectare promise à l'arrachage. Les ceps, d'un âge vénérable, plantés vers 1905 (d'où le fameux nom de baptême), seraient fatigués et au bout du rouleau.

Une fois sur place, Jean-Louis Poudou découvre en fait un véritable trésor ampélographique (l'étude des cépages viticoles) : au moins vingt-trois variétés différentes de raisin à cuve, blancs et noirs, complantés pêle-mêle dans la parcelle comme c'était souvent

l'habitude jusqu'aux années 1960. Dans les rangs, du connu (grenache noir, cinsault, terret, clairette, carignan...), du beaucoup moins courant (aramon, alicante, alphonse la-vallée...), du quasi-disparu (petit bouschet, varousset, morastel), voire du toujours non identifié à ce jour.

Poudou décide de restaurer la parcelle et la bichonne depuis. Au regard de sa configuration, impossible de vendanger cépage par cépage comme c'est désormais la norme. Sur la 1905, il faut finement évaluer la maturité moyenne de tous les raisins, les ramasser puis les vinifier ensemble. Pour un résultat qui, à l'aveugle, défiera même les dégustateurs les plus avertis, entre belles notes de fruits noirs épicés et tanins peu commodes à l'ouverture mais qui, tout en restant rustique, s'apaisent à l'aération.

G.L.

Chez les cavistes et en ligne sur domainelatourboisee.com