

COUP  
DE  
CŒUR

« Dans l'âme des gens,  
les raisins de la colère  
se gonflent et mûrissent,  
annonçant les vendanges prochaines. »

John Steinbeck, *Les Raisins de la colère*

## A.O.P. MINERVOIS I.G.P. CÔTES DU BRIAN Clos du Gravillas

Dans le nord-est du Minervois, à vingt-cinq kilomètres au nord de Narbonne, Nicole et John Bojanowski viennent d'achever leurs dix-neuvièmes vendanges. Leurs vins, qui nous ont unanimement séduits, sont à leur image : francs, sans esbrouffe, originaux et élégants. Une visite au domaine s'imposait.

### Clos du Gravillas : dans l'est de l'Éden

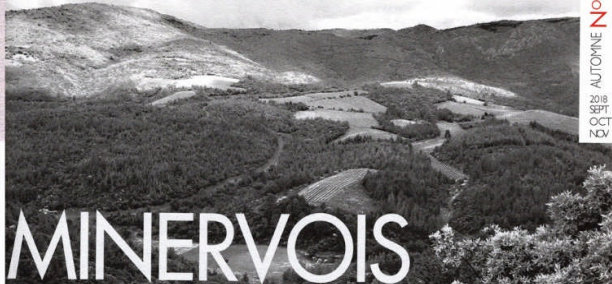
Ce titre, qui évoque un roman de John Steinbeck, ainsi que l'épigraphe, sont deux clins d'œil adressés à John Bojanowski. Né à Milwaukee dans le Wisconsin, il a passé sa jeunesse dans le Kentucky et, après des études littéraires prolongées, aurait souhaité devenir écrivain. Mais les circonstances en ont décidé autrement. Recruté par une société de haute technologie, il a parcouru l'Europe de l'Est - la Pologne notamment, la terre d'une partie de ses aïeux - et le monde pendant cinq ans pour vendre des ondulateurs. « À vingt-cinq ans, j'avais déjà visité cinquante pays ! », précise-t-il en souriant. Il ajoute, lucide : « Si j'avais continué, aujourd'hui je serais sans doute gros et je fumerais le cigare... Heureusement, il n'y a pas que l'argent dans la vie. »

Sa rencontre avec Nicole, en 1995, a été déterminante. Son épouse est originaire de Saint-Marcel-d'Aude, à côté de Narbonne, à quelques kilomètres de leur habitation actuelle. Responsable des exportations pour un groupement de caves coopératives, elle fait la connaissance de Françoise Solère - Framboise pour les amis -, vigneronne charismatique de Gruissan... Le déclin se produit, c'est décidé : elle sera vigneronne. S'ensuivent l'obtention d'un BPA, un stage chez Sylvain Fadat au domaine d'Aupilhac et des vendanges au domaine Méo-Camuzet à Vosne-Romanée.

Il reste à trouver des vignes, mais pas n'importe lesquelles. « Je cherchais un terroir de calcaire blanc, l'équivalent des sols d'Aniane ou de ceux du domaine de Trévallon », se souvient-elle. Après l'achat d'une maison à

Saint-Jean-de-Minervois et les travaux nécessaires à leur métier de vigneron, Nicole et John acquièrent, en 1999, leurs premières vignes (vieux carignans, grenaches gris et blancs). Aujourd'hui la propriété compte 8 ha sur des sols argilo-calcaires très caillouteux : trois hectares à Saint-Jean-de-Minervois et cinq sur le plateau de Cazelles, un terroir qui devrait à court terme accéder à une appellation "cru", Minervois-Cazelles, au même titre que Minervois-La-Livinière. Les vignes, situées à une altitude comprise entre 250 et 300 m et orientées sud et est, sont soumises à des vents d'origines différentes : vent du nord (froid), vent d'Espagne (stabilité), et le grec (pluie).

Le couple s'est progressivement orienté vers la viticulture biologique avant d'obtenir en 2007 le label Écocert. Nicole a suivi une formation à la biodynamie,



### CAZELLES

#### Clos du Gravillas Rendez-vous sur la Lune 2016

Ca (45 %), sy (45 %) et gr (10 %). Plateau caillouteux. Domaine en culture biologique. Élevé en demi-muid pour 15 %, le reste pendant 18 mois en cuves en inox.  
14/20

Arômes cacaotés et fruités (fraise, framboise, mûre), rehaussés d'une touche graphitée. Matière longiligne et linéaire, tout en étant charnue. Les tannins encore austères, secs selon certains, lui donnent du relief. « Une beauté froide », commente une dégustatrice. Finale épicée. Vin tonique qui reste gourmand.

#### Rendez-vous sur la Lune 2015

Idem 2016  
16/20

Nez très fruité (mûre, cassis, pêche de vigne et abricot) et floral (fleurs séchées). Les tanins nourris apportent une suavité racée dans une matière mûre. L'acidité précise donne du dynamisme.



dispensée par Pierre Masson. Depuis, ils utilisent le préparat 500 P, ainsi que des tisanes et des décoctions de plantes. La bouse de corne (500 P) s'applique en mars, en soirée vers 17 heures. « On sent dès le matin la journée idéale, pas trop sèche, sans vent, un peu brumeuse, qui s'impose comme une évidence », soulignent-ils. Les traitements contre l'oïdium, à base de cuivre et de soufre mouillable, accompagnés de tisanes d'ortie, de prêle, de consoude et d'achillée millefeuille, pour renforcer les défenses de la plante, sont effectués tous les dix jours depuis la sortie de la deuxième feuille (notamment pour le carignan très sensible à l'oïdium) jusqu'au début de la véraison. Selon l'espacement des rangs, John se sert du tracteur ou du chenillard pour travailler les inter-rangs, et du rotifol sur le rang pour

les vieilles vignes. Nicole réalise les autres travaux de la vigne : taille, désherbage manuel, épamprage, palissage, vendanges en vert... Elle met aussi du cœur à l'ouvrage pour planter des haies et des arbres autour des vignes. Tous deux s'interrogent à propos de l'enherbement - sujet complexe pour tout vigneron - et ont entamé des essais.

Les vendanges ont lieu durant tout le mois de septembre. Les vinifications et les élevages se sont déroulés pour la dernière fois en 2017 dans leur petit chai peu fonctionnel. Pour les prochaines vendanges, leur nouveau chai plus vaste et beaucoup plus pratique sera opérationnel. La dose maximale de soufre est 50 mg/l pour les blancs, et 40 mg/l pour les rouges.

À moyen terme, ils continueront leurs essais de plantation de cépages "gris" : grenache, aramon, carignan

et picpoul, et augmenteront leur surface plantée d'un ou deux hectares. Lorsque la vigne leur en laisse le temps, Nicole s'adonne au jardinage et à la cuisine - son salmis de pintade est un régal digne des plus grands chefs -, tandis que John parcourt les alentours avec sa troupe *Les Croq' Mots Notes*. Sa voix de baryton lui permet, au cours de dîners-spectacles, d'offrir un répertoire éclectique, d'Offenbach à Frank Sinatra. Mais la vigne est chronophage, d'autant que ce couple généreux est perfectionniste tant à la vigne qu'au chai. John conclut : « On ne cherche pas à s'adapter au marché ; on élabore des vins que l'on aime, en espérant que d'autres vont les aimer. » Que tous deux soient pleinement rassurés.

Jean-Marc Gatteron

À gauche, Nicole et John Bojanowski et, à droite, un aperçu de leur terroir très caillouteux.



**DÉGUSTATION**

#### I.G.P. Côtes du Brian rouge

Sous les cailloux, des grillons 2016

Éraflage et léger foulage aux pieds. Courte macération de huit cépages (40 % syrah, 30 % cabernet-sauvignon, 10 % cinsault, 20 % carignan, grenache, counoise, terret noir et mourvèdre). 7 mois d'élevage en cuves en inox.

D'abord discret, le nez révèle, après aération, de la fraîcheur, de la densité et du naturel. Des notes mentholées accompagnent des arômes de fruits rouges (cerise burlat). La texture est simple, mais agréable et désaltérante. La matière est séduisante et croquante ; elle possède du fond. Un vin juteux et gourmand. Que demander de plus ?

#### I.G.P. Côtes du Brian rouge

Lo Vieilh 2015

Carignan planté en 1911 sur le plateau de Cazelles. Fermentation, vinification et élevage d'un an en demi-muids.

Nez complexe de fruits à noyau (cerise, pêche de vigne) avec des notes graphitées, fumées et réglissées. Malgré des tanins fins et encore pointus, une suavité toute terrienne apporte à cette cuvée un remarquable équilibre. La trame est serrée. La finale est tendue, élancée et caillouteuse. Le terroir apparaît plus marqué. Un vin de caractère, en phase d'apaisement, qui affrontera les années sans problème.

#### A.O.P. Minervois blanc

L'inattendu 2015

70 % grenache et 30 % macabeu de 90 ans. Terroir de Cazelles. Fermentation et 11 mois d'élevage en demi-muids.

Un charme évident. Des notes florales (pétales de rose) et fruitées (pêche blanche, mirabelle et litchi) rehaussées d'une pointe mentholée. La matière est sapide, tendue et volumineuse à la fois. Finesse diaphane, élégance, dynamisme et persistance sont les occurrences les plus citées pour cette séduisante cuvée.

#### I.G.P. Côtes du Brian blanc

Emmenez-moi au bout du terret 2015

Terret gris (terret bourret) de plus de 60 ans sur le plateau de Cazelles. Vinification en cuve en inox.

Nez sur la réserve avec un léger végétal. Association florale (fleurs blanches) et fruitée (pêche blanche et agrumes). Bouche tendue et délicate avec une attaque acidulée, une matière assez simple et une finale sur la nougatine. Sur un poisson maigre ou une viande blanche.

#### Vin de France blanc

À fleur de peau 2015

Vin orange de macération (deux semaines) de muscat à petits grains égrappé, avec remontage et pigeage comme pour un vin rouge.

Nez puissant sur l'abricot et la mandarine avec des arômes de pommes au four et de peaux de raisin. Attaque vive et iodée, matière saline, pleine, mûre, fraîche et précise. Un vin rectiligne d'une pureté et d'une élégance magnifiques.

La finale, élancée et séduisante, est savoureuse, portée par la réglisse et les épices. Un vin tendu, fin et délicat qui vieillira bien.

#### Lo Vieilh Carignan I.G.P. Côtes du Brian 2015

Ca (100 %) centenaires. Argilo-calcaire très caillouteux. Élevé un an en demi-muid.

15/20

Premier nez discret sur le noyau. À l'aération, des notes de cacao, de café et de groseille et une pointe anisée. Beau jus profond, frais

et sapide. « Un vin puissant qui emplit bien la bouche », remarque un dégustateur. Attendre impérativement. Vin solaire et opulent à la forte personnalité.