

Jean-Louis Denois



Le Domaine de la Borde Longue, à Roquetaillade

Roquetaillade (la Roche taillée) est un village pittoresque typique perché sur son piton rocheux autour de l'église et de son château fortifié du XIIème siècle.

Siège de l'exploitation et noyau historique du domaine où se trouvent également la cave et les chais dans la grande bâtisse de 70 mètres de long (Borde signifie mas, ferme en languedocien).

Ce vignoble de 10 ha inclue les parcelles de Chardonnay de Sainte Marie et Sainte Anne et de Chenin blanc de la Rivière conservées après la vente du domaine de l'Aigle, tous les rouges plantés pour la nouvelle AOC Limoux, ainsi que de nouvelles plantations en clones champenois de pinot noir pour les vins de bulle.

Ce n'est qu'au Domaine de la Borde Longue que sont produits des vins AOC. Délimitée dès 1929, la zone de production du cru Limoux sera la première à donner naissance à une AOC en Languedoc en 1938 : la Blanquette, complétée par le Crémant de Limoux en 1990 qui doit être élaboré avec au moins 3 cépages.

La production de vins "tranquilles" blancs à base de chardonnay et de chenin date de 1993. Elle spécifie que la vinification doit obligatoirement se faire en fûts de chêne.

Enfin, plus récemment, l'appellation Limoux rouge a été reconnue en 2004.

Les vins AOC du domaine Denois excellent dans les grands guides et représentent la quintessence de l'AOC Limoux, aussi bien en blanc, en rouge que dans les crémants millésimés.

Découvreur de grands terroirs en Sud de France

En Haute Vallée de l'Aude, aux confins de l'Ariège et déjà en piedmont pyrénéen, à l'extrême sud ouest du Languedoc, l'influence océanique est très nette, les fronts en provenance de l'Atlantique ne rencontrent aucun obstacle avant les Corbières et contribuent à un climat frais.

C'est cette fraîcheur unique dans la mosaïque des climats languedociens qu'est venu chercher Jean-Louis Denois lors de l'acquisition dès 1988 d'une première vigne de Pinot noir à Roquetaillade, puis suivront en 1989 : 15 ha entre 400 et 500 m d'altitude pour mettre en place un vignoble dans l'esprit bourguignon: Pinot Noir pour les vins rouges, Chardonnay pour les vins blancs à la fraîcheur et à la minéralité exceptionnelle pour le Languedoc, et jamais produits en sud de France à ce niveau et qui deviendront l'emblématique Domaine de l'Aigle.

Armé d'un esprit de défricheur et la farouche volonté de créer un vignoble d'exception, Jean-Louis plante en 1991 les premiers Pinots en clones champenois dédiés à la production de vins effervescents. Ces raisins sont différents de leurs cousins bourguignons par une peau fine et fragile, moins de couleur et plus d'acidité

Vigneron, une tradition familiale

Dès le 19e siècle, des aïeux sont vignerons à Cumières du côté maternel : les Dupont, les Louis et la famille Martin.

« Patoine » (Antoine Martin) qui posa à un âge respectable et droit comme un fil pour une photo qui dit-on fût expédiée aux USA pour la lutte contre la prohibition avec la légende : « **le Champagne est le lait des vieillards** »

« Mon grand père maternel Louis Dupont était viticulteur et faisait son Champagne dans les années 1930. Il crée en 1936 l'une des premières coopératives viticoles de Champagne. Héros de la résistance, il ne revint jamais des camps en laissant 5 enfants dont il n'a pas connu le dernier.

J'ai par contre bien connu mon grand père paternel Alfred Denois, qui fût coureur cycliste dans sa jeunesse et me transmis ce gout de l'effort individuel. Vigneron, il fit aussi son Champagne, sans jamais se séparer de son cheval, le dernier de Cumières avec lequel il partait, tant qu'il le pu, labourer pour la journée entière. Le soir il rapportait des pissenlits poussés dans les rangs de vignes cultivées en bio sans le savoir ! »

Bulles de pinot noir 2006



Rien de spécial en vinification, c'est l'âge qui fait l'originalité de cette cuvée et bien sûr le fait que ce soit 100 % Pinot noir, jus de cuvée.

Débourage, 1ère fermentation en cuve (pas de bois)

Mise en bouteilles au printemps suivant : 2007.

Dégorgé depuis 2 ans, après 6 ans sur lattes (c'est pourquoi les bouchons font « cheville »). Dosage 4 g/l.

C'est bon, riche, à point, bien évolué, mais pas au bout, pour un début de repas, petit pâtés, fromage ou olives, tapas ; j'ai essayé une fois avec des anchois de Collioure (salé) : très bien.



La Métairie, pinot noir 2012, domaine de la Métairie d'Alon



Encore un peu tannique, puisqu'il n'a pas encore 1 an de bouteille, donc très jeune, à rapprocher d'un Bourgogne de la même année, certainement beaucoup plus « âpre » à ce stade.

- rendement : <15 hl / ha en seconde passe (vendange en deux tris, premier pour les bulles, rouge au second),
- degré de maturité du raisin à la vendange : normal, on évite la surmaturation,
- temps total de macération (sans SO²) : pré

fermentaire : 3-4 jours + fermentaire : 2 semaines + post fermentaire : max 1 semaine,

- élevage : 100 % en barrique de 500 l. de 1 à 2 ans pendant 8 mois, toujours sans SO², puis mise fin de printemps avec un peu de SO².

C'est donc un vin vinifié et élevé sans sulfites et avec bas sulfites

