

BELLE COMPOSITION

TEXT: ANDREW JEFFORD



ROB DOUGAN :
Au cœur des vignes
de La Pèira

Après une belle carrière de musicien, Rob Dougan s'est tourné vers la vigne pour produire, avec l'appui de son redoutable œnologue, certains des plus beaux crus languedociens de ces dix dernières années.

« **M**ême si tout cela se solde par une descente en flammes, nous pouvons montrer patte blanche et dire que nous avons testé un hectare de vigne en Languedoc dans les conditions voulues pour juger de son aptitude à donner un vin d'excellence. Et nous avons obtenu un résultat, un résultat qui se goûte et qui marque un début dont d'autres pourront s'inspirer pour reprendre là où on a laissé. Même si je finis chauffeur de taxi et Jérémie

doit s'en aller parader sur la place de Bordeaux, on aura quand même vécu une expérience incroyable. Ce qui compte pour moi c'est de l'avoir fait – d'avoir testé notre idée et posé des jalons pour l'avenir ». Ainsi s'exprime l'une des personnalités du vin les plus improbables du Languedoc : l'auteur-compositeur australien émigré en Angleterre et maintenant basé à Londres, Rob Dougan. Mais je pense qu'il faut commencer par le début.

Né en 1969 à Melbourne d'un père pharmacologue et d'une mère artiste, Rob Dougan est l'aîné de cinq enfants. Il grandit à Lindfield, dans la banlieue de Sydney, ville où il poursuit son ambition de devenir acteur shakespearien en intégrant l'institut national d'art dramatique. Il n'y reste que deux ans, mis à pied pour "comportement délictueux et beuverie". En 1990, il se retrouve à faire la plonge à Londres. « Ce que Georges Orwell appelait "l'esclave de l'esclave". Le soir, j'essayais de faire un peu de musique. » Pourquoi pas de la comédie ? « Parce que je manquais de confiance en moi. Il faut dire aussi que pour un acteur australien voulant jouer du Shakespeare à Londres, les perspectives de carrière étaient plutôt limitées. » Pourtant, il y a eu un changement dans son élocution : son accent australien a disparu au profit du phrasé plus bourgeois de la classe moyenne anglaise. Déformation professionnelle sans doute.

Pas facile de lui tirer les vers du nez, à ce Dougan. Entre fierté et autodénigrement, c'est un homme intelligent, cultivé, énigmatique, cherchant plus à s'effacer qu'à épater, avec une sensibilité à fleur de peau. Intrigante personnalité, si difficile à décrypter. Si j'y ai réussi, c'est plus en fouinant sur Wikipedia qu'en écoutant Dougan lui-même. En 1995,

le single Clubbed to Death offre à l'auteur-compositeur son premier succès, tandis que son album Furious Angels sortira en Angleterre en 2002 et mondialement en 2003. Sa musique a été utilisée dans des films tels que Matrix (1999) et dans des publicités pour Audi, Toyota et Lincoln.

Je ne savais rien de tout cela en 2007 quand il m'arrivait du Languedoc un colis mal fagoté contenant des bouteilles de vin pour dégustation. C'étaient les meilleurs échantillons non-sollicités que l'on ne m'ait jamais envoyés. Je le pensais à l'époque et je le pense toujours.

Et caché derrière ces vins somptueux, dont l'étiquette faisait figurer le nom presque imprononçable de La Pèira en Damaisèla, se cachait nul autre que Rob Dougan.

Pas seulement Dougan bien sûr, mais aussi son épouse Karine, une française d'origine chinoise qui a grandi à Montpellier et exerce aujourd'hui en tant qu'avocate spécialiste des médias à Londres.

« Nous avons passé des vacances dans le Languedoc, » m'expliqua Dougan.

Et d'où leur était venue cette idée de créer un domaine viticole?

« Les gens et la région avaient mauvaise réputation et c'est toujours agréable de redresser des torts. »

« C'est donc pour redresser un tort historique que vous avez acheté le terrain ? »



LA PÈIRA
EN DAMAISELA

« Entre fierté et autodénigrement, c'est un homme intelligent, cultivé, énigmatique, cherchant plus à s'effacer qu'à épater, avec une sensibilité à fleur de peau. »



GARDER LA FOI :
L'empreinte du passé est
omniprésente

RAISONNEMENT INTUITIF :
Un domaine languedocien doté
de terres graveleuses rappelant
les graves de Bordeaux



« Non, je pensais que nous avions bien fait. Mais c'était sans tenir compte d'un brin de fougue juvénile. Ça n'avait pas l'air bien compliqué. Je ne me rendais pas compte à quel point les difficultés allaient chambouler ma vie. » L'hiver 2004 a été marqué par l'acquisition de leur premier vignoble.

« Aviez-vous des connaissances en vin ? »

« Non, mais je m'y connaissais en beuverie. »

Là, on pourrait bien se dire que Dougan aurait dû s'y casser les dents. Alors que, bien au contraire, il a donné naissance à certains des vins les plus remarquables de la dernière décennie. Comment l'explique-t-il ?

« On n'est pas ici sur ces coteaux arides et rocheux typiques du Languedoc mais au milieu de terres graveleuses, profondes et filtrantes rappelant les somptueux Graves de Bordeaux. »

Tout d'abord, par la qualité exceptionnelle du terroir qu'ils ont acheté, lui et Karine : deux parcelles proches l'une de l'autre, situées sur une terrasse de graviers glaciaires bien drainés dans l'appellation Terrasses du Larzac. Autant dire que la chance était au rendez-vous.

« Je cherchais quelque chose d'excitant, se souvient Dougan. Ça n'avait rien de scientifique, rien de vérifiable ou de matérialiste, c'était

surtout intuitif. » Depuis il a étudié le site en profondeur et fait d'intéressantes découvertes. Pline l'Ancien, considéré comme le plus illustre apôtre de la science romaine, cite deux régions de la Gaule comme produisant des vins exceptionnels : La Vienne (dans le Rhône-septentrional) pour les rouges, et l'arrière-pays de Béziers pour les blancs. Cette dernière partie de la citation peut laisser perplexe, même si l'on

sait que l'une des plus anciennes appellations du Languedoc est la Clairette du Languedoc blanc (1948) et que le cépage Clairette Blanche qui la compose est présent dans la région depuis très longtemps. Cette appellation inclut une partie du domaine La Pèira, ainsi que les vestiges de deux chais gallo-romains. On peut donc imaginer, sans trop s'avancer, que les vins issus de cette zone étaient déjà appréciés à l'époque romaine. On n'est pas ici sur ces coteaux arides et rocheux typiques du Languedoc mais au milieu de terres graveleuses, profondes et filtrantes rappelant les somptueux Graves de Bordeaux.

Le deuxième facteur de cette réussite réside dans l'ensemble des collaborateurs choisis par Dougan, à commencer par Jérémie Depierre, jeune et talentueux œnologue ayant fait ses classes au Château Guirard (Sauternes), au Château Margaux (Médoc) et au Domaine Meyer-Fonné (entre autres en Alsace). Dougan a également choisi de s'associer à Claude Gros, œnologue consultant qui n'a rien d'un « uniformisateur » de vins. Plus tôt cette année, j'ai dégusté une sélection de vins issus de domaines dont s'occupe Claude, chacun reflétant clairement des niveaux d'ambition qui varient selon le propriétaire et les moyens financiers à sa disposition. Si tous ces vins étaient de bonne facture, on y trouvait des cuvées très différentes, allant des plus simples aux plus complexes. Enfin, troisième raison de ce succès sans doute, Rob Dougan présente cette singularité de ne pas penser comme les autres propriétaires de domaines languedociens. Plus fou ou tout simplement naïf, il se dit passionné par la pêche aux surprises. « Faire un beau travail dans la vigne, vendanger au bon moment puis voir ce que l'on en récolte- qu'y a-t-il de fou là dedans? »

Si les terrasses de La Péira ne sont pas sans rappeler celles du vignoble bordelais, il y a une grande différence entre le Languedoc et la Gironde. En effet, comme me l'a fait remarquer Christian Seely, directeur général de AXA Millésimes (qui est propriétaire de Pichon-Baron à Pauillac ainsi que Mas Belles Eaux près de Pézenas) : pas question ici des rendements pratiqués sur le vignoble bordelais. Il faut une productivité bien plus faible pour extraire le meilleur du terroir languedocien. En témoigne le tout premier millésime de La Péira, le 2005,

« Rob Dougan présente cette singularité de ne pas penser comme les autres propriétaires de domaines languedociens. Plus fou ou tout simplement naïf, il se dit passionné par la pêche aux surprises. »



LE PIEMONT DU LARZAC :
Depuis La Péira jusqu'aux
premiers contreforts du Larzac

ENTRE MER ET MONTAGNES :
Les vignes de La Pèira, nichées
au cœur du terroir des
Terrasses du Larzac.



issu de rendements n'excédant guère les 9 hl/ha. Même si elle a augmenté depuis, la production de l'ensemble du vignoble atteint à peine les 20 hl par hectare (ce qui aurait paru complètement farfelu aux viticulteurs du Languedoc d'antan pour lesquels un beau terroir était un terroir à haut rendement).

« Le truc, c'est de créer quelque chose d'excellent, » insiste Dougan. « Sinon, on perd son temps. Mais produire quelque chose d'excellent impose des coûts difficilement chiffrables. Personnellement, cette démarche m'a pour l'instant trop coûté et ne permet pas d'atteindre une rentabilité à long terme. Si tous nos vins se vendent bien, ils ne nous rapportent presque rien car leur production revient chère. Ce n'est sans doute pas une coïncidence si autant de grandes régions viticoles sont situées sur des terroirs permettant d'obtenir de hauts rendements tout en donnant des vins hautement qualitatifs », d'ajouter notre homme, pince sans rire.

« Ils ont créé des vins exceptionnels, des vins susceptibles de perturber la perception qu'à le consommateur du Languedoc, capables de rivaliser avec les meilleurs crus du bordelais et du Rhône. »

J'espère que Dougan ne finira pas chauffeur de taxi ; j'espère aussi que Depierre ne devra pas s'en aller parader sur la place de Bordeaux. Ensemble avec Claude Gros et Karine, ils ont créé des vins exceptionnels, des vins susceptibles de perturber la perception qu'à le consommateur du Languedoc, capables de rivaliser avec les meilleurs crus du bordelais et du Rhône. Peut-

être, le temps aidant, parviendront-ils même à redresser un tort historique.

Dégustation La Pèira

Le domaine propose quatre vins rouges et un blanc. Ce dernier, le Deusyls, est actuellement composé de roussanne et de viognier avec une touche de marsanne, bien que (petit clin d'œil à l'histoire) Dougan vienne juste de planter la clairette ainsi que le grenache blanc, ce magnifique cépage jusqu'alors inconnu dans la région. Parmi les vins rouges, Les Obriers offre un vin simple d'accès, élaboré à partir de cinsault et de Carignan, alors que La Pèira, le grand vin au sens bordelais du terme, est issu d'une sélection parcellaire de Syrah avec une petite proportion de vieilles vignes de Grenache. Il y a aussi le Las Flors, le second vin du domaine et sa cuvée la plus complexe (réunissant grenache, syrah, mourvèdre et cinsault) offrant sans doute le meilleur rapport qualité-prix. Enfin, depuis 2007, les plus belles

parcelles de mourvèdre sont vinifiées en monocépage pour donner une cuvée séductrice et singulière appelée Matissat.

Crédits photographiques
Page 1 : Stuart Hall
Autres photos par Georges Souches

« Étonnant de profondeur et de texture »



FINE COMPOSITION

La Pèira

2010 : Un grand La Pèira, doté d'une intensité presque pénétrante. Des notes de cerise rôties, une bouche riche et concentrée, saveurs de fruits rouges, de bacon, de bâton de réglisse, d'essence végétales et de pierre poussiéreuse. Tanins à profusion et une belle présence aromatique, s'ouvrant en queue de paon.

2009 : Un millésime plutôt chaud a donné à ce vin des accents de fruits noirs mûrs et de raisins secs, avec un toucher de bouche liquoreux, doux et parfumé, mêlant par paliers successifs fruits ultra mûrs et tanins veloutés à l'effet apaisant.

2008 : Issu d'un millésime un peu plus frais en Languedoc, ce vin savamment composé présente des notes charnues et viandeuses sur fond de terre calcinée, petite touche de baies de sureau sauvage. On retrouve en bouche ce toucher typé, ample et tapissant, rappelant l'essence même du vin, avec, de surcroît, une finale subtile et savoureuse conférée par le vieillissement prolongé en bouteille.

2007 : Nez opulent sur la truffe, bouche tout aussi riche, très enivrante et exotique, étonnante de profondeur et de texture. Offrant toute la complexité aromatique attendue, ce vin s'étire sur des notes florales mais aussi de plantes médicinales qui n'en finissent pas. Peut-être le plus flamboyant La Pèira que j'ai pu déguster jusqu'à présent.

2006 : Un millésime un peu plus frais nous offre ce vin gracieux, empreint de tendresse. Nez typé La Pèira, très enjôleur, belle générosité de fruits noirs, maturité irréprochable, tannins sveltes et somptueux. Une sensation crémeuse en fait un vin exquis, à boire sans attendre.

2005 : La puissance et la corpulence de ce tout premier millésime de La Pèira (issu de tout petits rendements) atteignent une pureté difficilement surpassable. D'une dimension gigantesque mais avec un toucher vaporeux, c'est un vin où l'intensité du fruit le dispute aux notes minérales/médicinales qui tissent la trame de fond. Un je ne sais quoi de truffes au chocolat lui confère ce côté charmeur propre à La Pèira. Un vin encore jeune avec un bel avenir devant lui.

« Un mourvèdre mémorable, qui n'a pas son pareil dans l'Hexagone. »



Matissat

2009 (A\$140) : Ouvert, gracieux, serein, très chocolaté – aromatiquement parlant, ce vin est en total contraste avec le 2008. Bouche sur la douceur, pulpeuse, friande, peu acide mais pas moins spectaculaire pour autant, comme une vague qui déferle sur un rivage fleurant bon la réglisse. On aura rarement vu mourvèdre aussi beau.

2008 : Premier nez peu avenant (typiquement mourvèdre) mais qui s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits des bois. Un vin qui affiche des ambitions plus élevées que le 2007, le plus savoureux ainsi que le moins riche en sucre de tous les Matissats qu'il m'a été donné de goûter jusqu'à présent. Concentration, belle tenue, très herbacé, avec une acidité chocolatée.

2007 : Profond, séducteur, vibrant d'effluves chaleureux de mûres sauvages, de chair et de sang, viscéralement attachant. En bouche, les arômes de mûres se mêlent à la figue, la réglisse et le thym, donnant un vin baroque, riche, profond et gouleyant, parsemé de tanins fins. Sa finale persiste sur le fruit bien 40 secondes. Un mourvèdre mémorable, qui n'a pas son pareil dans l'Hexagone.

« Une cuvée pour un soir d'hiver. »



Las Flors

2010 (A\$90) : Une robe sombre et dense annonce un nez fruité sur le pruneau et la feuille de thé. La bouche, profonde et joliment extraite, retrouve ces accents de pruneau puis se développe sur les cendres, les champignons blancs et la truffe. Une cuvée pour un soir d'hiver, très différente de l'envoûtant et chatoyant 2009.

2009 : Blé, cassis, mûres sauvages, crème et argile se mêlent dans un nez qui met du temps à s'ouvrir. Bouche pleine, expansive et longue, avec des notes de pétales de rose et de chocolat qui s'ajoutent au bouquet. Un vin plaisant issu de vendanges très mûres.

« Belle plénitude en bouche, avec une belle assise derrière. » “



Les Obriers

2011 (A\$45) : De savoureux accents de sous-bois et de champignons, agrémentés de saveurs fruitées et juteuses, vives mais bien rondes, avec un petit côté sucré au goût de châtaigne. Belle plénitude en bouche, avec une belle assise derrière.

2010 : Une année marquée par des rendements très faibles même pour Les Obriers. Le résultat donne une cuvée exceptionnellement profonde, étoffée, gorgée de cerise mûre. Les Obriers n'est pas destiné à une longue garde mais celui-ci pourrait bien tenir encore cinq ans.

« Un vin exotique qui fera merveille à l'apéritif. »



Deusyls

2011 (A\$90) : Le nez est presque discret, tendre et moussu, alors que la bouche se montre riche, séveuse, on pourrait même dire moelleuse, avec une douceur onctueuse et une belle expression aromatique sur des notes d'amandes, de fruits jaunes et de nougat. Un vin exotique qui fera merveille à l'apéritif – à peine besoin de fruits secs pour l'accompagner.