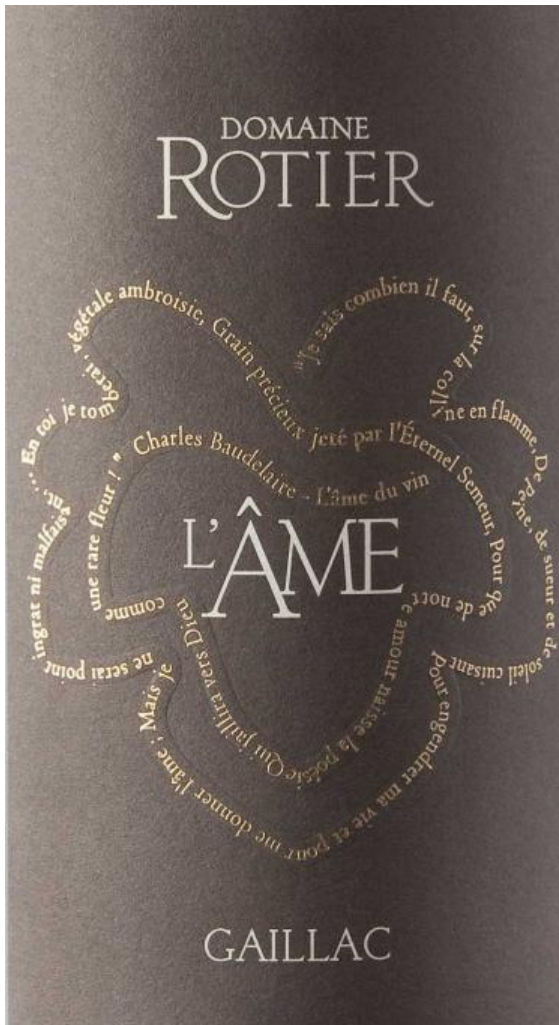


Domaine Rotier, L'Âme 2007

Il y a beaucoup de discussions entre amateurs de vins sur la typicité, sur ce qu'est le terroir, sur le lien qu'entretient le vin avec le terroir ; récemment même un débat avait lieu sur l'éventuelle incompatibilité entre typicité et originalité, cette thèse ayant ses partisans et bien entendu, ses farouches opposants. Si le mot typicité ne fait effectivement pas partie de la langue française que depuis peu, présent dans le dictionnaire depuis 1993, on pourrait penser que ce vocable ne revêt aucune réalité : et pourtant, bien des mots sont apparus par force de nécessité, l'usage nouveau donnant justement naissance à cette nécessité : un peu comme le mot « ordinateur » pouvait être absent du vocabulaire du XIX^{ème} Siècle, mais omniprésent aujourd'hui, dans notre langue. Il est plutôt réjouissant, du reste, que dans cette folle course au progrès



nous ressentions ce besoin de nous recentrer sur des origines, sur des caractères donnés par le lieu, la nature, les éléments quand notre vie quotidienne peut s'en détacher totalement. Et si le vin devenait ce lien à nos racines, justement par les siennes, en exprimant au mieux « la gueule » de l'endroit et « les tripes » de son géniteur. Parce que chaque lieu est unique et parce que chaque vigneron imprime ses choix, chaque vin peut accéder à l'originalité. C'est encore mieux s'il le fait dans le sens de la plus grande qualité possible : bien entendu, c'est bien là que réside l'écueil ; l'originalité à tout prix (et parfois hors de prix) ne rime pas toujours avec qualité. Il fallait bien trouver une cuvée qui caractérise le mieux cette idée : la mise en avant du duras, cépage historique de Gaillac, sans doute l'un des cépages les plus anciens de France, né d'une lambrusque de la forêt de Grésigne voisine, pour typique qu'elle est n'en est pas moins une démarche originale... et réussie comme en témoigne ce vin. 80 % de Duras, 20 % de braucol, fermentation en fûts neufs, élevage en barrique de 400 litres, des vignes de 25 à 35 ans, la recette paraît simple. Il faut pourtant le talent des hommes du domaine Rotier, une bonne connaissance du lieu et surtout un terroir de qualité : ici, la rive droite du Tarn à Cadalen. Il s'agit d'un vin ambitieux qui trouve dès son premier millésime une expression juste qui fait reconnaître l'endroit, tout en ménageant la surprise de l'originalité... et du plaisir

La robe est profonde de belle densité, presque noire.

Le nez situe tout de suite ce vin géographiquement : un cassis d'une grande pureté mâtiné d'épices et, notamment, le poivre. Des notes fumées viennent doucement se mêler à cet ensemble, autant qu'un soupçon de vanille. C'est très élégant et surtout d'une très grande originalité.

Ce qui frappe dès que l'on prend ce vin en bouche, c'est cette texture d'un grand soyeux, une caresse d'un grand volume, très enrobé. Les fruits noirs sont bien là, les épices également, le tout parfaitement orchestré est tout à fait accessible dès maintenant. Longue finale bien fraîche pour ce vin à la fois puissant et digeste, sans lourdeur avec une assise tannique de toute première qualité.

Un vin de haut niveau qui conjugue typicité et originalité. Les saveurs et les arômes ne sont pas sans rappeler les grands Carmenères chiliens avec une texture tout aussi veloutée mais avec un gain de fraîcheur supplémentaire. Elevage exemplaire : chapeau !