

Histoire du Domaine l'AIGUELIERE:

Le domaine l'Aiguelière naît certainement dans les années 60 lorsque dans leur subconscient, les frères Commeyras (André, Aimé), poursuivant avec leurs parents Auguste et Gabrielle l'exploitation familiale, cherchent à produire des vins de qualité. Le troisième frère Auguste poursuit des études.

André et Aimé présidents successifs de la cave coopérative de Montpeyroux, initient les VDQS et AOC à la cave de Montpeyroux. André malheureusement nous quitte suite à un concours de circonstances exceptionnel (une voiture sort de la route et l'écrase sur son tracteur en contrebas). Aimé prend le relais.

Au cours d'une partie de chasse au lapin Aimé demande à Auguste (devenu professeur de chimie à l'université de Montpellier) comment il ferait pour améliorer la qualité des vins de Montpeyroux, et il s'ensuit la mise en place d'une grosse équipe de dégustateurs et de scientifiques sur l'analyse sensorielle des vins. Cette étude dure neuf ans. Des résultats sont obtenus. Des oppositions émergent. Les applications sont interrompues. (Voir ci-après les principes de cette étude)

Frustrés Aimé, son fils Christian et Auguste créent alors le **Domaine l'Aiguelière (1986)**. A la famille Commeyras s'associe immédiatement la famille Villar (qui se retire quelques années après) et la famille Teissedre avec en particulier Pierre-Louis actuellement professeur d'œnologie à l'Université de Bordeaux.

Quelques vignes supplémentaires sont acquises.

L'objectif est de poursuivre les recherches entamées : -optimisation des assemblages, - améliorations des techniques traditionnelles de vinification et d'élevage.

Les cahiers des charges de nos appellations actuelles (AOP TERRASSES DU LARZAC, AOP MONTPEYROUX, AOP LANGUEDOC, IGP ST-GUILHEM-LE-DESERT) permettent de poursuivre nos recherches avec une grande liberté.

A la disparition d'Aimé, Auguste à la retraite s'investit (2012) totalement dans le Domaine l'AIGUELIERE sous le regard attentif et critique des enfants, petits-enfants, nièce et de Yuqian Huang (Jeune étudiante Chinoise venue au domaine pour un stage diplômant et qui y est resté. YU a rapidement pris une importance croissante dans la gestion et le développement du Domaine et en est devenue une pièce maîtresse.

Evolution dans la continuité.

Après la création du domaine les vins de l'Aiguelière ont rapidement bénéficié d'une grande notoriété mondiale marquée par des notes élogieuses et répétées comprises entre 87 et 96+ de Robert PARKER (wine Advocate), Decanter, doublées d'articles de International Wine Cellar, RVF, Guide Hachette, Grands vins de France, Bettane et Dessauve...etc

Pendant les 20 premières années des investissements ont été réalisés dans la cave et les vignes.

En 2018 le domaine exploite une surface de vignes de 18,5 ha (22 parcelles de syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Viognier, Sauvignon blanc), produit environ 600 hl de vins, dans des bâtiments de 2500 m² dont une cave climatisée de 1750 m², une batterie de 53 cuves inox (3000 hl au total).

Les dix années suivantes, marquées par le décès accidentel de Christian, celui d'Aimé suite à une longue maladie et quelques ennuis de santé de Christine, n'ont pas été une période faste au développement du domaine.

En 2012 on a cherché à s'adapter en gardant aux vins de l'Aiguelière leurs richesses et complexités. A la demande de nos agents, le graphisme des étiquettes a été changé ainsi que le nom de certaines cuvées : les «TRADITION », «TRADITION élevé en fût de chêne», « GRENAT », sont devenus « ESPRIT », « VELOURS », « LE SOURIRE DE LISE ». Les vinifications et élevages ont légèrement évolué pour garder plus de fruits à nos vins.

Les reconnaissances ont suivi. Par exemple en ce début d'année 2018 nous avons noté 2 médailles d'OR CGA, 3 de Bronze DECANTER (dont une pour notre Blanc 88/100 SARMENTS qui rentre ainsi dans la cour des grands) et le retour de Wine Advocate (Parker) avec des appréciations élogieuses pour les millésimes 2015 et 2016. (cf page presse du site www.aigueliere.com)

Notre réseau export s'étoffe, (JAPON, BELGIQUE, USA, SUEDE, DANEMARK, UK, CHINE, NOUVELLE ZELANDE, RUSSIE, ALLEMAGNE).

Il est complété en France par une distribution via le GIE Vinodixvins, LDQM, la cave de Givry, quelques autres professionnels et une importante liste d'amateurs éclairés.

En 2018 le domaine l'Aiguelière a confirmé ce pourquoi il est né, sa conversion officielle en agriculture biologique dont il a toujours été très proche.

En résumé trois périodes jalonnent le parcours du Domaine l'Aiguelière :

- Une période de croissance avec une grande notoriété internationale et nationale marquée, par une presse exceptionnelle PARKER...etc, notre présence, chez de grands distributeurs et de grandes tables (Fauchon 30 place de la madeleine 75008 Paris, Hotel le Crillon 10 place de la concorde Paris, Hotel Georges V 31 Avenue Georges V Paris, Hotel Negresco 37 Promenade des anglais Nice, L'Auberge du pont de Collonges Paul Bocuse 40 rue de la plage 69660 Collonge au Mont d'Or, Maison Bras Route de l'Aubrac 12210 Laguiole, SCGV Taillevent Faubourg St Honoré Paris, Anne de Bretagne 44770 La plaine sur mer, Le Bistro du Sommelier 97 Bd Hausmann Paris, Restaurant Drouan 18 rue Gaillon Paris, ...etc).

- Une Période de stagnation voire de décroissance après la disparition brutale de Christian, suivie de celle d'Aimé très longtemps soutenu par Christine.

- Et la période actuelle avec l'arrivée à temps complet d'Auguste, la présence de YU, la poursuite de la recherche, et le retour des reconnaissances (PARKER...) ainsi que le développement d'un réseau qualitatif de distribution.

Equipe opérationnelle actuelle :

David Villebrun est le responsable des vignes avec l'Aide de Christophe Bouisset. Les deux, avec des aides, s'occupent des vignes, rentrent la vendange et gèrent la cave jusqu'aux assemblages.

Auguste, Pierre Louis Teissedre et Marc Esclarmonde associé au labo d'analyse LPL, s'occupent de la vinification. Ils suivent les vins en cave, les mises en bouteilles, la stratégie générale... le réseau commercial, les recherches en cours...

Yuqian Huang (YU) est responsable de la gestion (DRM, syndicats...suivie des ventes, export, réseau commercial... salons...)

L'œil attentif de Claude (épouse d'Auguste) suit les comptes

Le tout sous le regard des enfants et petits-enfants.

Montpeyroux

Auguste Commeyras

Gérant du domaine l'Aiguelière

Schémas de principe résumant la Recherche sur l'amélioration sensorielle des vins de la cave coopérative de Montpeyroux entre 1975 et 1986

Une étape préliminaire nous a persuadés qu'il est vain de vouloir définir la qualité sensorielle d'un vin à partir d'informations obtenues à partir d'instruments scientifiques divers (chromatographies, spectrométries de masse ...). Le système nez, palais, cerveau, dont nous sommes tous équipés est bien supérieur pour cela, encore faut-il qu'il soit éduqué (formaté pour cet objectif) sensible et reproductible (c'est-à-dire constant et stable) dans le temps.

La deuxième étape a consisté à sélectionner des dégustateurs correspondant aux critères ci-dessus.

Sur un groupe de 53 dégustateurs testés pendant ½ journée par semaine pendant 3 semaines à raison de 12 échantillons par dégustations, chaque échantillon noté sur 100, 3 dégustateurs sur 53 se sont avérés fidèles (on peut faire des pesées justes avec une balance fausse mais fidèle). Sur ces 3, l'un s'est avéré privilégier la couleur (dégustateur GD), nous avons continué à travailler avec les deux autres. A ma question, l'optimum organoleptique que vous risquez de définir sera-t-il le bon ? Il m'a été répondu « Lorsque plusieurs experts en art considèrent qu'une œuvre est d'une très bonne facture elle devient très souvent une œuvre majeure.

La suite a consisté à tenter de conduire nos deux dégustateurs vers un ou des optima organoleptiques en réalisant un nombre d'essais le plus faible possible (12 par séance de dégustation espacés d'une semaine répétés 3 fois par an pendant 9 ans, c'est-à-dire sur 9 millésimes différents).

Pour ce faire, la méthodologie utilisée a été celle des plans d'expériences.

« Un plan d'expérience est une suite ordonnée d'essais, chacun permettant d'acquérir de nouvelles connaissances en réalisant un nombre d'essais le plus faible possible. » Cette méthodologie nous a paru adaptée à notre problématique.

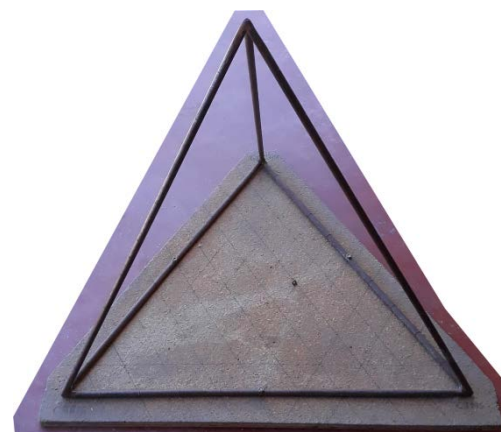
Pendant toute la réalisation de ces essais nous avons travaillé avec la cave coopérative de Montpeyroux et avons cherché à optimiser les assemblages à partir des 4 cépages essentiels de la cave : Carignan, Grenache, Cinsault, syrah.

Les 3 premières années il n'a été possible d'obtenir que des cuves de mélange des 4 cépages avec le % connu de chacun d'eux. Avec un tel matériel la totalité des assemblages possibles n'a pas pu être étudiée. Néanmoins des produits plus qualitatifs que les précédents ont été perçus.

Un instrument pédagogique très simple a alors été réalisé. Il s'agit du tétraèdre régulier photographié ci-dessous de 50 cm d'arête (suffisamment grand pour être présenté à un groupe). Ce tétraèdre a un volume total de 14 000 cm³. Chacun des quatre sommets a été désigné pour représenter un des quatre cépages étudiés. En pointant chaque assemblage étudié dans ce tétraèdre nous avons montré qu'à partir des cuves proposées on ne pouvait étudier qu'un volume limité du tétraèdre. Le reste, représentant la plus grande partie du volume total était inatteignable. Le conseil d'administration de la cave et son directeur ont alors pris conscience de ce fait. La méthode d'étude a été acceptée et la quatrième année de l'étude des cuves contenant des cépages purs nous ont été proposées.

Lors de cette quatrième année et les suivantes tous les assemblages possibles ont pu être réalisés et étudiés.

Les plans d'expériences étaient programmés par Roger Phan Than Lu Professeur de Chimie organique spécialiste des plans d'expérience à n dimensions (Université d'Aix-Marseille), et les résultats traités par Yves Escoufier Professeur de mathématique statistique (Université de Montpellier 2).



Et, pour aller vite ;

Un jour des années 80, certainement la 8ème année de l'étude

Roger Phan Than Lu a proposé (à Jean Itier et à moi-même) de réaliser une série d'assemblages et en particulier celui représenté par un point de l'espace tétraédrique qui lui paraissait remarquable. Remarquable par le fait qu'en extrapolant les notes précédentes celles de ce point devaient être beaucoup plus élevées.

La veille de cette dégustation nous réalisons donc 12 assemblages, dont celui remarqué « logiquement » par Roger Phan Than Lu et lui donnons le n° 8 pour le noyer parmi les 12.

Lors de la dégustation qui a suivi, Robert Salze (administrateur de la cave, en avance par rapport aux 2 dégustateurs professionnels) me fait un signe (car l'ordre était de se taire pendant la dégustation), un signe de la main le pouce en l'air, et une moue exprimant une grande satisfaction.

Et lorsque l'un de nos dégustateurs professionnels (Mr De Vains Directeur INAO) arrive avant l'autre à ce n° 8, il rompt le silence et avec un regard un peu moqueur me dit « là, Mr Commeyras vous trichez. Pourquoi ? Ce vin n'est pas de Montpeyroux ». Je lui demande d'aller au bout pour pouvoir en parler.

Et à la fin de cette dégustation, Mr DE VAINS et Mr MERLE (directeur de la répression des fraudes) se retournent vers Mr ITIER et moi-même pour en savoir davantage.

Nous proposons alors de réaliser l'assemblage n° 8 à partir des 4 récipients posés sur la paillasse voisine et représentant les 4 cépages étudiés. Attendez dit Mr De VAINS laissez moi vérifier l'origine de ces 4 vins.

OUI ce sont bien des vins de Montpeyroux.

Et devant les yeux de l'assemblée Jean ITIER réalise l'assemblage n°8.

Mrs De VAINS et MERLE le goûtent et Mr DE VAINS, une moue expressive, dit « C'est bien ça ! Eh bien Mr COMMEYRAS, lorsque vous êtes venu me voir il y a environ 10 ans...vous m'avez parlé de, je ne sais quoi, je n'ai pas tout compris, mais puisqu'il s'agissait de dégustation je vous ai dit oui. AUJOURD'HUI J'AI COMPRIS. BRAVO.

La semaine qui a suivi, nous avons programmé des assemblages autour de ce point remarquable, autour de cet optimum sensoriel.

Et les mêmes dégustateurs ont donné des notes plus faibles aux assemblages s'écartant très légèrement de ce point.

Ce point remarquable s'est avéré avoir un volume de 1 cm³ dans le tétraèdre de 14 000 cm³. En s'écartant au-delà de ce cm³ les dégustateurs notaient une chute qualitative des assemblages présentés. C'est à ce moment que j'ai compris qu'un système NEZ / PALAIS /

CERVEAU pouvait être un instrument exceptionnel. Exceptionnel appelé NEZ chez les parfumeurs. Et j'ai appris par la suite que chez les parfumeurs les NEZ ont un statut de divas. Pour revenir au vin nous avons par la suite montré qu'il existe dans ce tétraèdre quatre optima organoleptiques orientés chacun vers un des 4 cépages constitutifs. Mais, du point de vue de nos NEZ exceptionnels, ces 4 optima n'étaient pas du même niveau qualitatif. Dans notre cas celui orienté vers la syrah était beaucoup plus élevé et plus pointu que les trois autres. C'est-à-dire beaucoup plus élevé qualitativement et moins diffus que les trois autres.

La première remarque est que sans une telle étude il est quasiment impossible au moment de la vendange de réaliser par hasard cet optimum à moins d'un miracle (donc par définition non reproductible). 1 chance sur 14 000 ?

La deuxième remarque est que ces assemblages remarquables potentialisent les expressions aromatiques de chacun des cépages constitutifs en les faisant s'exprimer superbement pour le plus grand bonheur des amateurs, et ceci via une alchimie particulière observée mais non comprise que chacun peut apprécier comme on apprécie les grands parfums.

La troisième remarque est que les vins sont beaucoup plus complexes que les parfums, car ils ont en plus des expressions en bouche qui comptent beaucoup.

Ce que nous avons constaté l'année suivante, c'est que les optima avaient le même pourcentage des différents cépages. L'effet millésime bien sûr, joue uniquement au niveau de la hauteur de ces optima.

Comme indiqué plus haut ce travail de 9 ans a été interrompu par un changement de conseil d'administration de la cave coopérative de Montpeyroux. La démocratie oblige à progresser lentement, ou autrement.

Auguste Commeyras

Professeur de Chimie Organique

Directeur du Laboratoire « Evolution et Matériaux fluorés »

www.commeyrasaugustecv.fr

UM2-CNRS.

Université de Montpellier 2.