

Les 4 temps du Vin Noir

« Il est la quintessence de notre terroir : structure puissante, couleur profonde, arôme et bouche de fruits confiturés et de pruneaux.»

Le Temps de l'Oubli

Au 14^{ème} siècle en bord de Garonne, le vignoble millénaire des Vins du Brulhois est grand exportateur de vins. Au début du 19^{ème} siècle, après la crise du phylloxéra, les rangs de vigne qui courent toujours sur les coteaux sont le vestige muet de ce passé glorieux. La reconquête de la vigne et la reconnaissance en Appellation d'Origine rendra au vignoble le nom même du Brulhois. Une expression est encore présente dans les mémoires pour désigner ces vins : **les vins noirs**. Ce sera le fil de l'Histoire,...

Le Temps des Vignerons

Passionnés par ce vignoble tombé dans l'oubli, intrigués par les potentialités de ce terroir chargé d'histoire, dix vignerons têtus tentent de l'explorer à l'extrême. Ils ont entrepris de cerner l'empreinte spécifique de la terre du Brulhois sur le raisin qu'elle nourrit, pour en exprimer la quintessence, le summum de la qualité. Ils ont sélectionné les vieilles vignes et les sols les plus prometteurs

- Vignes de plus de 10 ans, plantées à 4000 pieds/ha minimum.
- Trois types de sol : graves rouges, argilo-calcaire, boulbènes graveleuses.

La diversité de ces sols assure une plus grande complexité sur le produit final : arôme, structure, gras en bouche.

Le Temps de la Vigne

Ensuite, un cahier des charges très strict vise à renforcer la qualité et la concentration aromatique des raisins.

- Taille, ébourgeonnage, maîtrise de la vigueur de la vigne, apports nutritifs étudiés et spécifiques, éclaircissage (vendange en vert), effeuillage sélectif pour une meilleure aération des grappes et un meilleur état sanitaire sont rigoureusement contrôlés.
- Une commission de producteurs a pour objectif de rectifier le rendement à 45 hl/ha avec 3 passages :
 1. Le premier avant la floraison afin d'observer le nombre d'inflorescences, la vigueur des cepes et prévoir les travaux culturaux.
 2. Le second à la nouaison pour surveiller coulure et millerandage, pour confirmer ou adapter les travaux.
 3. Enfin, le troisième, après la fermeture de la grappe car à ce stade les grains n'évoluent plus et le rendement peut être mieux cerné. Là, seulement certaines parcelles seront retenues.

Le Temps du vin

La macération longue de 4 à 5 semaines permet une extraction optimale de la matière du raisin. La vinification séparée des cépages de Merlot, Tannat et Cabernet franc a pour but d'exprimer la potentialité de chaque cépage confrontée au terroir du Brulhois.

Car la terre du Brulhois apporte sa griffe personnelle à ces cépages ailleurs connus. Le Merlot présente en Brulhois beaucoup de souplesse et de « gras » en bouche, des arômes de fruits rouges confits. Le Tannat apporte ses notes de grillé et de pruneaux ainsi qu'une solide structure tannique et cette caractéristique couleur très sombre de « cerise bigarreau ». Le Cabernet apporte également rondeur et structure mais aussi des notes épicées

L'alliance donne un Vin Noir puissant. Il est digne d'être comparé aux Cahors et aux Madiran pour sa charpente et son aptitude au vieillissement, il faut laisser le temps au temps,...

A propos du Vin Noir

« Qu'est-ce qui peut pousser le consommateur vers ce vin ? »

« Sa typicité ! On pourrait faire des vins souples, mais cela tout le monde peut le faire. On préfère enfoncer le clou en nous démarquant avec des arômes de fruits noirs confiturés. Et ce, alors même que certains nous préconisaient de mettre cette notion de « vin noir » au placard. Pourquoi perdre notre identité ? »

Christian Guérin, Directeur des Vignerons du Brulhois.

«C'est un petit trésor aux portes d'Agen qui ne demande qu'à être découvert »
Francis Cabrel, chanteur, viticulteur

Né en 1942 à Agen, Georges Lepré a occupé de nombreux postes prestigieux dans sa carrière. ; Chef sommelier, Maître d'hôtel au Grand Véfour, Directeur de salle à La Couronne (Pasadena, Etats-Unis), Chef sommelier et Directeur de l'Espadon à l'hôtel du Ritz, Directeur des études professionnelles à l'Académie du vin de Paris, Vice-Président de l'Association des sommeliers de Paris, Ritz International Wine Manager... Il est actuellement Directeur de la qualité et des relations extérieures du Savour Club.

Ses ouvrages : The Wine Cellar Book, Château Margaux, Le Ritz, magie d'un palace et de ses vins, Le Vin en son palais.



Dégustation du Vin Noir au Cellier du Brulhois par Georges LEPRE le 1^{er} décembre 2003

« Un parrain de prestige pour Le Vin Noir »

Eminent spécialiste des vins du monde, Georges Lepré est revenu chez lui, à Layrac, à l'invitation des Vignerons du Brulhois pour jauger le Vin Noir.

Son appréciation est directe :

La robe est noire. Les épices éclatent, les fruits reviennent en masse. Les tanins sont serrés, Le nez propose des arômes de fruits noirs confiturés, de pruneaux avec des notes de cuir. J'y décèle truffe, fougère, poivre et clou de girofle, une complexité certaine.

« Ce nez me plaît, il est sans détour, sans flatterie ».

En bouche, l'œnologue constate :

«un crescendo en fin de bouche pourtant on ne constate aucune sécheresse en bouche. Ce vin n'est pas tout à fait à son apogée mais il est déjà très bien. »

Et l'épicurien de conclure :

« Ce vin est parfait avec un perdreau rôti, un magret au poivre vert. Pas des plats mièvres mais des mets de caractère comme lui »

«Je classe le Vin Noir dans les excellentes surprises que j'ai eu à découvrir depuis quelques années »



Revue de Presse

« Le Vin Noir ou la nouvelle affirmation du Brulhois »

L'opération de lancement de la nouvelle cuvée « Le Vin Noir » a suscité de nombreux articles et un vif intérêt pour l'appellation des « Côtes du Brulhois ».

« A cheval sur le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne, l'Appellation Côtes du Brulhois prétend aujourd'hui à l'AOC. De plus, dynamiques et motivés, les viticulteurs du cru lancent un nouveau produit, le Vin Noir. » (Campagnes 47)

« Voilà plusieurs années qu'en toute discrétion, les Vignerons du Brulhois préparaient un vin qui signerait la quintessence de leur terroir » (l'Action Agricole du Tarn et Garonne)

« Le Vin Noir, millésime 2000, aura donc attendu trois ans pour se dévoiler. Idéale tête de cuvée d'une appellation qui attend son classement en AOC » (la Dépêche du Midi)

« Il est le fruit de la curiosité d'une dizaine de vigneron, intrigués par les potentialités du terroir où leurs pas laissaient une profonde empreinte » ...

« En tous cas, avec le vin noir, l'appellation et la cave confirment leur intention d'aller jusqu'au bout et de porter les 230 hectares revendiqués jusqu'au Graal de la viticulture française, l'AOC » **(journal Sud-Ouest).**