

Les vigneron(ne)s de l'année •



Languedoc

Pierre Cros

(Dom. Pierre Cros)

Il pourrait être « vigneron de l'année » tous les ans, Pierre Cros ! Un vigneron, ou plutôt un « artiste vigneron » qui revendique une liberté de ton et de style, loin des modes et des conventions, toujours au sommet de son appellation, la très identitaire et rocailleuse AOC minervois, avec des vins de terroir salués pour leur authenticité, leur équilibre et leur capacité à vieillir.

La meilleure façon de présenter Pierre Cros est de lui laisser la parole : « Je suis avant tout un paysan, un cul-terreux peut-être un peu bourru avec mes certitudes – et mes doutes aussi – mais dans tous les cas un homme entier. Un homme fier de ses racines, fier de rouler les “r” comme les gens du pays. » Mais cet ancien rugbyman de renom, qui peut impressionner de prime abord, se dit pudique et dévoile une approche très humble de son métier et de l'univers du vin. Là où d'autres revendiquent des générations d'aïeuls négociants ou vigneron, Pierre Cros est aussi fier d'évoquer le grand-père Marius, puis son père Henry, qui étaient les boulangers de Badens, dans l'Aude. Ils lui ont appris que tous les clients, sans distinction, méritent intérêt et respect, ainsi que la valeur du travail.

Fort de ce précieux héritage, Pierre Cros s'est hissé, presque sans bruit, au plus haut niveau de la hiérarchie des vins du Minervois. Adossé aux contreforts de la Montagne Noire, ce vignoble déroule ses paysages vallonnés, passant d'est en ouest d'un climat méditerranéen à un climat plus frais et sec, sous influence océanique.

Le domaine de Pierre Cros compte 50 ha, dont la moitié plantée en vignes, le reste se partageant entre garrigue, oliviers, chênes truffiers et amandiers. On comprend alors que le vin est un tout. Des vignes bien sûr, mais aussi des paysages qui évoluent au fil des saisons. Sur ce terroir aride, Pierre Cros a conservé des parcelles plus que centenaires de carignan,

ce cépage « maudit » arraché en masse il y a vingt ans, et que des vignerons avisés ont su préserver, à contre-courant des modes. Son vignoble se compose également d'autres variétés de l'appellation (cinsault, grenache noir, mourvèdre, syrah), mais aussi de vieux ceps « mal aimés » (comme l'aramon, le rivairenc et le piquepoul noir) et de variétés venues d'ailleurs (pinot noir, nebbiolo, touriga nacional).

Cela donne une gamme large et hétéroclite, répartie entre vins identitaires, nés de lieux-dits, comme Les Aspres, sa cuvée phare, multi-coup de cœur et encore au sommet cette année, des vins d'appellation « classiques » (Tradition, Vieilles Vignes) et des cuvées plus « libres », voire « libérées » comme la truculente Partouse, un rosé hors AOC, joyeuse provocation réunissant cépages « roturiers » (aramon, piquepoul, morrastel, rivairenc) aux « nobles » cinsault et grenache. Des vins qui tous témoignent d'une approche juste et précise du terroir. Même si Pierre Cros ne se réclame d'aucune filiation auprès de vignerons stars, ni d'aucune religion en matière de viticulture, il se flatte d'avoir compris ce qui constitue l'essentiel de cette terre laissée par les anciens, et entend la travailler avec amour et respect. Elle le lui rend bien.



Coup de cœur

■ Minervois Les Aspres 2023