



Le Clos des Centenaires, entre terre et mer

Par Alain Chameyrat - 11 décembre 2018

Après avoir fait les grandes heures du Château du Mas Neuf en costières-de-nîmes, Luc Baudet a dû en abandonner la direction technique. Il s'est recentré à quelques centaines de mètres de là sur les sept hectares qu'il détenait en propre et a créé le Clos des Centenaires.

Son talent technique et sa connaissance du vin ont convaincu son voisin, Bruno François, propriétaire de 14 hectares au Clos des Américains de se joindre à lui dans cette nouvelle aventure en apportant son outil de vinification ultra-moderne. Une petite activité de négoce existe mais n'aura pas vocation à se développer, Luc souhaitant garder un ensemble à taille humaine qu'il peut gérer en direct techniquement. Des replantations en blanc permettront à terme d'équilibrer l'offre entre les deux couleurs principales, le rosé restant anecdotique en volume. La culture est bio mais le domaine ne s'interdit pas un ou deux traitements conventionnels en cas d'attaque massive de mildiou ou de flavescence dorée comme en 2018.

Les vins sont impeccablement vinifiés, très nets, généreux (on est à Nîmes) mais toujours frais car les nuits en costières voient le thermomètre baisser significativement. Les deux domaines sont aujourd'hui regroupés techniquement et commercialement, et produisent pour l'essentiel deux cuvées, Les Centenaires et Le Clos des Centenaires. Luc Baudet sait produire des vins de grande gourmandise et à 8,90 euros, ses entrées de gamme offrent un excellent rapport qualité-prix.



La dégustation

Les Centenaires, costières-de-nîmes 2017 blanc

Bon volume dans ce blanc aux délicieuses notes de poires et de fruits blancs, frais et gras à la fois. On aime sa finale saline dont on apprécie la gourmandise.

14,5/20

8,90 euros

Les Centenaires, costières-de-nîmes 2017 rouge

Le style de la cuvée évolue en 2017 vers plus de gourmandise et de buvabilité immédiates. Le mourvèdre donnait des épaules au 2016 mais ne fait plus partie de l'encépagement. Les 40 % de vendange entière sont conservés pour contribuer à la fraîcheur.

14,5/20

8,90 euros

Clos des Centenaires, costières-de-nîmes 2017 blanc

La roussane donne ici un vin de gastronomie. Blanc bien enrobé, porté par un fruit gourmand, long en bouche. On se régale de ses notes de poire, de fruits jaunes mûrs mais il conviendrait de l'attendre un peu.

15/20

15,90 euros

Clos des Centenaires, cinsault, IGP d'Oc 2016 rouge

Uniquement réalisé à partir de cinsault en cuve béton, sans bois et avec 100 % de vendange entière. Nous ne pouvons qu'approuver cette cuvée rouge à base d'un cépage trop souvent cantonné à la production de rosé. On se régale de ce vin de grand fruit, mûr et frais, avec de superbes senteurs de pivoine et de violette.

15/20

15,90 euros

Luxe, Calme et Volupté, IGP d'Oc 2016 rouge

Un très bel élevage sur un vin bien extrait, puissant mais sans excès de matière ni de tannins. Superbe vin à dominante de cabernet-sauvignon et de petit verdot qu'il va falloir attendre.

15/20

14,90 euros

Les Centenaires, costières-de-nîmes 2016 rouge

40 % de vendange non éraflée contribuent à la fraîcheur et à l'expression aromatique de cette entrée-de-gamme portée vers le plaisir. Bien construit, épicé avec une belle finale sur les fruits noirs et la réglisse, c'est un costières-de-nîmes de caractère.

14,5/20

8,90 euros

Clos des Centenaires, cinsault-syrah, IGP d'Oc rouge 2016

Il conjugue la buvabilité du cinsault, dominant ici, à la complexité épicée de la syrah. Belle bouteille au fruité généreux, gourmande, fumée et lardée, plus puissante que la cuvée de pur cinsault.

14,5/20

16,90 euros

Clos des Centenaires, roussane, costières-de-nîmes blanc 2016

Le volume de la roussane emmène ce blanc de belle dimension, puissant, complexe, avec une finale de fruits jaunes très mûrs. Pour une viande blanche ou une préparation à base de poissons puissants en goût auxquels il saura répondre.

15/20

15,90 euros