

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

LANGUEDOC

Prenez de l'altitude !

FORMATION
Toujours plus
de nouveauté

LE BOOM
de la vente
en ligne

CLIMAT
La vigne
s'adapte

INTERVIEW
François-Xavier Demaison
le vin mis en scène



L 12406 - 75 - F: 6,00 € - RD

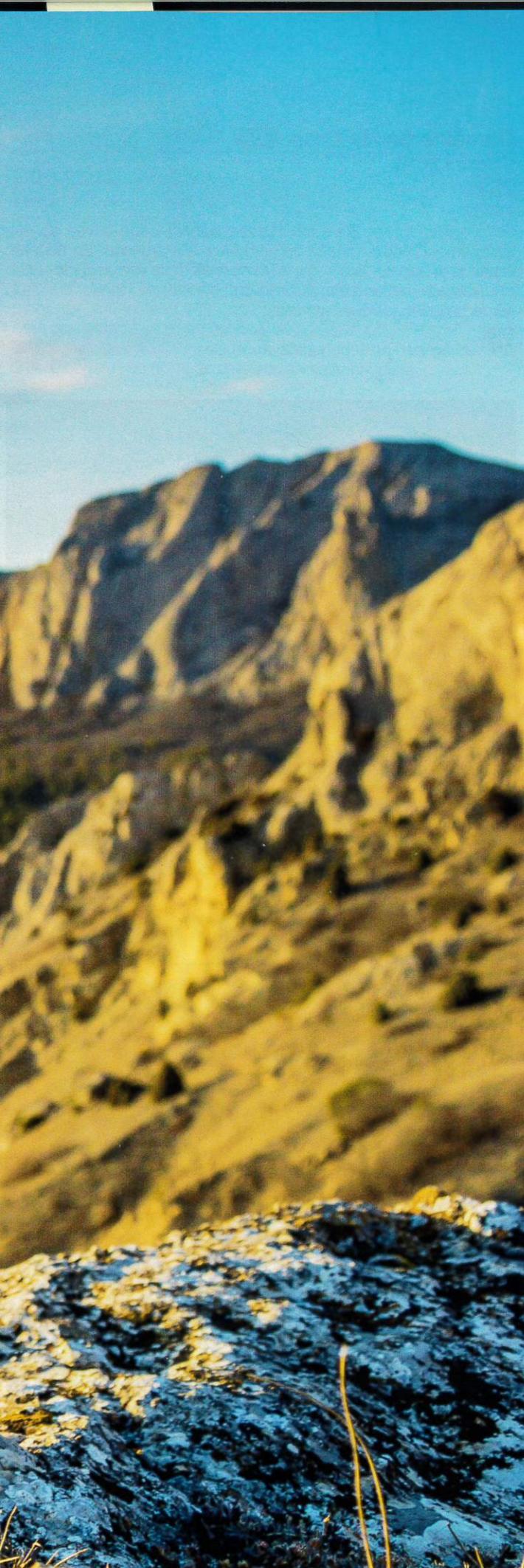


200 mètres et au-delà



NOUVEAU SÉLECTION DE VINS

100 ans



Le grand public connaît le Languedoc pour ses plages innombrables bordant la Méditerranée. Mais il suffit d'être dos à la mer pour s'apercevoir que très vite le relief s'élance et grimpe, grimpe, grimpe, avec des points culminants, comme le fameux pic Saint-Loup coiffant les 650 mètres, le massif de la Séranne jusqu'à 900 mètres dessinant la limite du causse du Larzac, la cité de Minerve et son massif du Caroux dépassant les 1 000 mètres, sans parler des éperons rocheux où s'accrochent les châteaux cathares défiant le Pech de Bugarach (1 230 mètres), pour finir par le mont Aigoual, dépassant les 1 500 mètres.

Ça grimpe et la vigne avec. Sur les appellations languedociennes, les Corbières bien sûr, Faugères, Minervois et Minervois La Livinière, Limoux, Cabardès, Fitou, La Clape, certaines zones de l'appellation Languedoc (Grès de Montpellier, Montpeyroux, Pézenas), Malepère, Pic Saint-Loup, Saint-Chinian, Terrasses du Larzac... ont toutes des secteurs d'altitude. La liste est longue et s'attarde encore sur de rares parcelles en indications géographiques protégées. Pourquoi cette thématique ? Nous ne considérons pas que ces vins soient meilleurs que les autres, pas du tout. Force est de constater qu'ils ont cependant un caractère frais, une tension perceptible, de l'allant. Ce fut donc une très belle dégustation où quelque 196 flacons sont venus se challenger. Nous en retenons 72, répartis entre ce dossier et notre cahier coopératives.

SYLVIE TONNAIRE

NOS DÉGUSTATEURS

- **Sylvie Tonnaire**, rédacteur en chef
- **Bernard Bardou**, sommelier-conseil
- **Michael Bertucchi**, responsable développement Languedoc-Roussillon chez Terre de Vins
- **Mégane Le Cress**, sommelière du restaurant Cuisinier Caviste à Narbonne, lauréate du Tour des cartes d'Occitanie catégorie Restaurant traditionnel
- **Mathieu Doumenge**, grand reporter chez Terre de Vins
- **Laetitia Mathieu**, agence conseil Atout Terroir
- **Serge Navel**, dégustateur
- **Daniel Roche**, créateur du club de dégustation l'Épicuvin
- **Anne Serres**, journaliste, formatrice et dégustatrice
- **Anne-Sophie Théron**, journaliste et dégustatrice

MÉTHODOLOGIE

L'appel à échantillons a été géré par le Comité interprofessionnel des vins du Languedoc courant octobre et nous avons dégusté à l'aveugle le 19 novembre, au siège de celui-ci, à Narbonne. Nous remercions toute l'équipe pour cette aide précieuse.

CRÉMANT DE LIMOUX

Domaine Gilbert

Les Fipistrelles 2019

12 €

14/20

Une robe d'acier, une bulle intense, un nez de pommes et d'amandes fraîches... Ce joli brut nature, assemblage de chardonnay, chenin et pinot noir, présente une bouche gourmande et équilibrée avec une belle persistance en fin de bouche.



Gougères au fromage et toasts de saumon fumé.

FAUGÈRES

Bardi d'Alquier AB

Les Vignes du Puits 2019

19 €

14/20

Un domaine à 340 mètres d'altitude, 12 hectares d'un seul tenant sur des schistes gris-bleus qui confèrent à ce vin blanc une intensité et une profondeur rares. Le nez généreux et la bouche dense, avec des notes de garrigue, de curry et d'immortelle, invitent des accords mets-vins hardis.



Des ravioles de homard en crème de foie gras truffée.

Château Chenaie

Les Douves 2017

12 €

16/20

On grimpe cépage par cépage : 200 mètres pour le mourvèdre, à la maturité si sensible, 250 pour la syrah, à l'équilibre délicat, 300 pour le grenache, dont on modère les échauffements. À l'arrivée et après un élevage d'un an, l'ensemble est soyeux au tanin, savoureux au fruit et appelle une gastronomie subtile.



Un lapin cuit au foin.

Château des Adouzes HVE NEUTRE CARBONE

Le Tigre 2019

9 €

16,5/20

À retenir absolument. Un vin très sanguin, brut sans brutalité, qui montre un travail précis sur l'expression des cépages et des sols. Issu de coteaux qui montent jusqu'à 400 mètres, un tiers carignan, un tiers syrah, un tiers grenache, il délivre une gourmandise généreuse, équilibrée par sa sapidité à fleur de palais.



Un saint-nectaire fermier.

Domaine Cottebrune

Cairn 2020

12,50 €

15/20

Un tiers vermentino, un tiers roussanne, un tiers grenache blanc entre 200 et 350 mètres d'altitude, cet assemblage porte la signature de son sol. Ce très beau vin blanc, très tendu, sapide, à l'élevage impeccablement manié, fait ici parler les schistes bruns faugérois, en blanc, haut et fort.



Des linguine au crabe et au basilic thaï.



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'ÂME VIGNERONNE DEPUIS 1967



Au cœur du Languedoc, Les Vignobles Foncalieu et leurs 1251 vignerons cultivent avec passion les valeurs de la coopération.

UN ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WWW.FONCALIEU.COM



Domaine Ollier-Taillefer **AB**

Allegro 2020

13 €

17/20

Magique. Le vermentino et la roussanne se rencontrent pour un élevage en cuve et pas de fermentation malolactique : tout le travail sur la fraîcheur et la droiture se lit dans le verre, depuis le nez, enchanteur, entre mirabelle et poire verte, qui annonce une bouche droite, traçante et élégante avec une finale très salivante.



Un curry vert de poulet aux légumes et lait de coco.

Les Peyregrandes **AB**

Marie Laurencie 2020

16 €

17/20

Les vignes situées entre 200 et 300 mètres sur les avant-monts des Cévennes, produisent cette merveille croquante de fruit à juste maturité. La texture, d'une immense tendresse, vous tapisse le palais sans lourdeur. Une merveille d'équilibre, nettement faugéroise dans l'acidité brillante et les notes fumées en finale. Un délice !



Un parmentier de confit de canard.

Mas des Capitelles **AB**

Collection n° 3, 2015

42 €

16,5/20

Ce très beau vin droit et racé, issu à 80 % de mourvèdre et complété de carignan, exprime une évolution sur des notes épicées de cuir, un bouquet olfactif entre humus frais, racines d'iris et bâton de réglisse. Une acidité lumineuse sublime ces arômes tertiaires élégants jusque sur la très longue finale.



Un quasi de veau rôti à la réglisse.

FITOU

Domaine

Bertrand-Bergé **AB**



La Boulière 2019

19 €

18/20

Sur son plateau de galets roulés et poudingues (d'autres galets dont la forme arrondie rappelle le pudding anglais), entre 220 et 250 mètres d'altitude, la parcelle de la Boulière respire l'ampleur généreuse rien qu'à la description de son paysage. Nous ne l'avons su qu'au lever des anonymats, car la Boulière nous a éblouis à l'aveugle ! Les vents marins qui balaient la mer de galets forment un environnement rêvé pour le mourvèdre (50 %) complété de carignan et grenache (25 % chacun). Le fruit noir se pare de notes de cuir frais, d'accents racinaires avec une résonance florale entre iris et pivoine, qui étire la finale en fraîcheur.



Un gigot de sanglier de sept heures.



Jeff Carel

Sous la montagne 2019

13,90 €

15/20

Jeff Carel revendique ici un fitou issu de terroirs de schistes d'altitude du côté de Villeneuve-des-Corbières. Le carignan (35 %) et la syrah (37 %) font cuve commune pour la macération carbonique avant de s'unir au grenache. La couleur intense et le fruit généreux rencontrent le tannin salivant et la note fumée, signature du schiste.



Une côte de veau à la crème et aux champignons.

LA CLAPE

Chemin d'Après

La Clape 2019

15,90 €

14/20

Au sommet de la Clape, Laurent Guizi et l'ancien rugbyman Brice Miguel ont travaillé cet assemblage de grenache (60 %) et syrah (40 %) venus de parcelles qui culminent à 200 mètres d'altitude. Son fruit rouge et noir, mûr sans confiture, et sa matière densément veloutée gardent leur croquant sur des notes pimentées et salines.



Un filet de bœuf en croûte de poivre concassé.

Sarrat de Goundy

Mano a Mano 2020

22 €

17/20

Bienvenue dans un verre de bonheur : celui du bourboulenc sur ses terres de La Clape, à 200 mètres sur ses coteaux de calcaire blanc. La macération pelliculaire qui sied à sa peau épaisse ajoute un surcroît de densité à son toucher de bouche. L'élevage en dolia de grès (impermeables à l'air), préserve sa finesse aromatique saline et tellement appétissante.



Une daurade en croûte de sel comme à Gruissan.



Mas Lou

Aksou 2019

13 €

18/20

Sur une dominante de syrah (80 %), plantée entre 300 et 400 mètres et complétée de grenache (15 %) et carignan, Adèle Arnaud exprime « *tout ce qu'on aime, tout ce qu'on veut de Faugères* » comme le résume une jurée enthousiaste. « *Tout est là : un croquant séveux à l'attaque, avec un fruit mûre-myrtille, du poivre et du thym, puis la savoureuse touche fumée, la sapidité en cœur de bouche, et une envolée florale en bleu iris et rouge pivoine en finale. Quelle merveille !* » Ce millésime 2019 marquait l'entrée en conversion bio du domaine, dont la vendange 2022 sera certifiée AB.



Un filet mignon de chevreuil aux cèpes.