

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

VISTES  
Covid dope  
s ventes  
ligne

QUÊTE  
France  
découvre ses  
pages interdits

## LOIRE PÉCIAL HENIN D'ANJOU

blancs secs  
poustouflants  
partir de 9 €

UX SIÈCLES  
GRANDS VINS  
ESPAGNE

a Sicilia, Pingus,  
aredo, Palacios  
mondo...

## LANGUEDOCS D'ALTITUDE PRIORITÉ AUX VINS PLUS FRAIS!

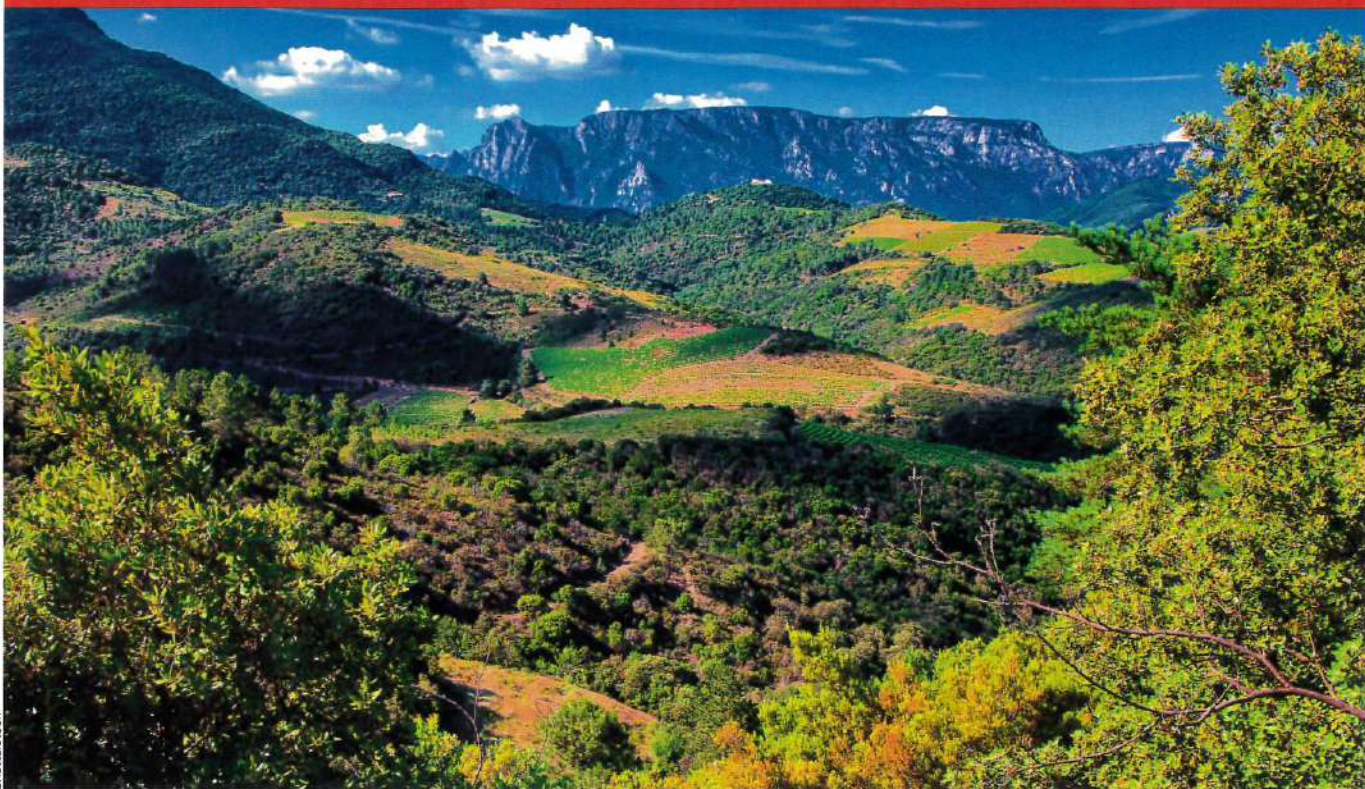
100 cuvées produites entre 250 et 500 mètres



**JAMBONS & VINS**  
Pata Negra, San Daniele, Prisuttu corse...  
Les mariages réussis

477-649 - F: 7,20 € - RD





Shutterstock

D'ouest en est, nous sommes allés chercher les vignerons qui suivent la veine montagneuse, comme ceux de Saint-Chinian, adossés au Massif central.

## Languedocs d'altitude : le Sud et la fraîcheur réunis

Oui, l'altitude influence favorablement le bouquet des vins dans les régions méditerranéennes. Pour le vérifier, nous avons dégusté à l'aveugle 266 languedocs nés sous le soleil, mais entre 250 et 500 mètres d'altitude. Passionnant ! Par Caroline Furstoss et Idelette Fritsch

**D**éguster à l'aveugle les vins d'altitude en Languedoc ? L'idée lancée par La RVF a intrigué plus d'un vigneron de l'arc languedocien. La question devient brûlante dans le contexte du réchauffement climatique, alors que les vins se chargent en degrés sous l'effet des températures estivales. Et pourtant, ce sujet a rarement été étudié sérieusement.

C'est connu : les vins de montagne sont plus frais, digestes, avec des tanins plus souples. En altitude, la température baisse de 0,6° C tous les 100 mètres. Et l'amplitude quotidienne de températures, avec des nuits fraîches, favorise une maturation lente des raisins et des acidités préservées. D'où l'idée du présent palmarès, qui a conduit plus d'un syndicat d'appellation à ressortir ses vieilles cartes IGN pour répondre aux critères imposés par La RVF : l'appel à échantillons concernait uniquement les vins d'AOP dont le vignoble se situe à plus de 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Exit les doux reliefs habillés par la garrigue, les coteaux à influence médi-

terrannée et même les soubergues, les collines en occitan. Forcément, il y a eu des déçus. « *Les soubergues, vaste zone intermédiaire située entre 100 et 250 mètres, bénéficie de la double influence maritime et montagneuse* », nous a expliqué Jean-Philippe Granier, directeur technique de l'AOP Languedoc. Mais il fallait trancher. À l'arrivée, seuls 20 % du vignoble épousaient nos critères, mais le tamis a fait émerger de belles pépites !

### TROIS PALIERS POUR UN TOUR D'HORIZON

D'ouest en est, nous sommes allés chercher les vignerons qui suivent la veine montagneuse : sur les terroirs audois du piémont pyrénéen (Corbières, Fitou) ; au pied de la Montagne noire avec les atypiques Limoux, Malepère et Cabardès ; sur les coteaux du Languedoc adossés au Massif central (Saint-Chinian, Faugères, Terrasses du Larzac) et les derniers contreforts des Cévennes (Pic Saint-Loup). Et nous vous proposons un tour d'horizon des vins dégustés sous anonymat mais

## Les Dégustations

# Vins d'altitude en Languedoc

par paliers d'altitude : d'abord les vins produits entre 250 et 300 mètres d'altitude, puis entre 300 et 350 mètres et enfin les vins nés au-dessus de 350 mètres.

Des fruits rouges, des tanins souples, une bouche rafraîchissante sont les grands atouts des vins rouges retenus ici. Sur les hauteurs, les notes "engarriguées" typiques du Languedoc, les échos de tapenade, les tanins accrocheurs laissent place à des expressions plus aériennes. Mais le terroir est bien là, dans les notes fumées des schistes de Faugères (cuvée Jalka rouge du Mas Lou) ou les calcaires du Minervois (L'Inattendu blanc du Clos du Gravillas), avec cette sensation de caillou qui s'exprime dès le nez. En blanc, c'est le vignoble de Limoux, plus connu pour sa blanquette et son crémant, qui présente les acidités les plus remarquables. Son climat plus apaisé, donc plus frais, y fait des merveilles sur le mauzac et le chenin ligérien. Mais gare aux boisés luxuriants sur les chardonnays qui laissent une bouche pâteuse ! À cause d'eux, de nombreux limoux ont été écartés de notre sélection.



Le village de Minerve, une merveille.

## Vins nés entre 250 et 300 m d'altitude

**À ce niveau d'altitude au-dessus de la mer, de grandes réussites se distinguent à Saint-Chinian, Faugères et dans le Minervois. Leurs atouts ? L'équilibre entre fruit et épices, et surtout la texture très souvent suave et onctueuse des tanins.**

### 93/100 MASJULLIEN

● Terrasses du Larzac  
Carlan 2019

Vin enveloppant, avec des notes de poivre sauvage et genièvre, complexe et doté de tanins très soyeux. Finale marquée par l'écorce d'agrumes qui prolonge l'instant. Le vignoble s'échelonne entre 250 et 350 m d'altitude. 35 €

### 94/100 LE LOUP BLANC

● Minervois  
La Mère Grand 2018

Très clair, un vin fluide, avec un nez complexe de fleurs séchées, très subtil. La bouche délicate s'adresse aux amateurs de vins fins et raffinés. On retrouve une sensation de caillou qui caractérise le paysage à 250 m de hauteur. 20,50 €

### 93/100 LANYE-BARRAC VITIFARM

● Saint-Chinian Beauvin 2017  
On repère cette belle cuvée à ses notes de menthe poivrée, son beau toucher de bouche, fin et sapide. Issu de coteaux de schistes, à 290 m d'altitude, le vin est élevé 24 mois en demi-muids. La cuvée Rabidote (90/100, 11 €) est plus simple avec ses notes de quetsche ; c'est un vin aux tanins gourmands et frais, les vignes sont plantées 30 m plus bas. 29 €

### 92/100 ROUANET MONTCELEBRE

● Minervois Alveoline 2016  
Axé sur le noyau, la cerise, ce vin aux tanins souples et onctueux garde une bonne dynamique en bouche. Syrah et grenache sont plantés à 290 m sur calcaire à alvéolines. 9,90 €

### 92/100 LES ÉMINADES

● Saint-Chinian Sortilège 2018  
Très gourmand, doté d'un nez délicatement floral, il propose une bouche aux tanins suaves, fins et rafraîchissants. Une cuvée réussie issue de la partie argilo-calcaire à 270 m. 17 €

### SUR LA CORDE RAIDE

Autre enseignement de cette dégustation : une majorité (85 %) de domaines conduits en bio et biodynamie se distingue. En altitude, les maladies de la vigne se font plus rares, l'isolement géographique préserve la plante. Pour les vigneronnes, travailler sans fongicides ni herbicides est plus aisé. Mais la médaille a son revers : des gelées redoutées, certaines maturités tardives qui imposent d'aller chercher la matière en repoussant les dates de récolte. « Sur les hauteurs, la fraîcheur est naturelle, mais c'est une viticulture sur le fil où l'on peut vite basculer en sous-maturité avec des vins à 12 degrés », admet Julien Zernott, du domaine du Pas de l'Escalette (350 mètres) en Terrasses du Larzac.

Si l'altitude est un avantage dans le contexte du changement climatique, elle ne fait donc pas tout : terroirs gélifs, exposition, course du soleil... « Il y a des dizaines de paramètres à maîtriser, insiste Olivier Jullien. Sur un terroir calcaire à Jonquières, à 100 mètres, j'aurai des acidités plus hautes (donc des pH plus bas) qu'à 300 mètres sur un schiste : en bas, je cherche les fraîcheurs de profondeur, la complexité des vins qui puisent leur densité et leur matière fluide dans les grands terroirs. Sur les hauteurs, pour ma cuvée Les Rougeos, avec des raisins récoltés entre 350 et 420 mètres, je cherche les fraîcheurs d'altitude, un vin d'un accès plus immédiat. Dans les deux cas, la grande quête vigneronne, c'est l'équilibre. »

Faut-il dès lors songer à découper en deux les Terrasses du Larzac, entre piémonts (80-150 mètres) et reliefs du Larzac (jusqu'à 400 mètres) ? Diviser Saint-Chinian ou le Minervois, entre les causses au pied de la Montagne noire et les vignes qui regardent vers la plaine ? Le débat est ouvert, surtout dans une région chaude comme le Languedoc. Mais il n'est pas prêt d'être tranché ! I. F.

### Conditions de dégustation

266 vins rouges et blancs ont été dégustés en janvier 2021 par Caroline Furstoss et Idelette Fritsch dans les locaux de la Maison des vins du Languedoc, à Montpellier. Les millésimes 2016 à 2019, bien représentés, côtoyaient les rouges 2007 et blancs 2010.

Vin en cours de conversion bio Vin biologique Vin en cours de conversion à la biodynamie Vin biodynamique

91/100

**CLOS DU GRAVILLAS**

● *Minervois L'Inattendu 2019*

Le nez nous transporte par ses notes de fleurs blanches et de mandarine. La bouche est souple, bien équilibrée, la finale poivrée. Les très vieilles vignes de grenache et maccabeu se plaisent sur ce sol calcaire à 260 m. 20 €

91/100

**DOMAINE DE MONTAHUC**

● *Muscat*

*de Saint-Jean-de-Minervois*

*Chemin du Chêne 2019*

Nez bien net de muscat, avec un côté verveine, profond et aromatique. Le sucre est bien intégré dans ce vin plein de gourmandise, qui pourra être apprécié au début du repas, comme à la fin ! Ce muscat petit grain est planté entre 250 et 280 m sur calcaire. 12,60 €

91/100

**CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE**

● *Faugères 2019*

Des notes de poivre sauvage, une bouche suave, bien équilibrée et fraîche. Cette cuvée est un bon classique. Le vignoble commence à 250 m pour atteindre 350 m. 10,90 €

90/100

**DOMAINES PAUL MAS**

● *Limoux Arrogant Frog 2019*

Un vin fruité et croquant à la trame longiligne avec une persistance de fruits rouges. 9,90 €

90/100

**CHÂTEAU GUILHEM**

● *Malepère Prestige 2019*

Il a pour lui un fruité charnu, appuyé par un support d'épices et une fraîcheur persistante. L'harmonie est au rendez-vous pour ces cépages océaniques cultivés à 275 m. 11 €

90/100

**DOMAINE ROSE ET PAUL**

● *Malepère Roudel 2019*

Un bel équilibre général caractérise ce malepère robuste, aux notes de fruits noirs. En bouche, la fraîcheur prend le dessus malgré des tanins un peu asséchants. Merlot, cabernet franc et grenache proviennent d'un terroir à 270 m. 19 €

90/100

**CLOS DU GRAVILLAS**

● *Minervois*

*Rendez-vous sur la Lune 2019*

Ce 2019 est prometteur, complet, doté de tanins bien intégrés. Sa fraîcheur en finale le rend attrayant. 15 €

90/100

**RIMBERT**

● *Saint-Chinian-Berlou*

*Dom Rimbert de Berlone 2016*

Le nez de ce saint-chinian est intensément fumé, avec un appui de fruits rouges ; la bouche est friande, dotée de tanins bien intégrés et d'une finale en équilibre. 17 €

90/100

**CHÂTEAU ESTANILLES**

● *Faugères Vallongue 2020*

Encore très jeune, ce faugères blanc à l'allure ligérienne présente un caractère cristallin et sapide. Marsanne, roussanne et vermentino sont plantés à 250 m sur schistes. 12 €

90/100

**KHALKHAL-PAMIES**

● *Minervois*

*Lauraire des Lys 2016*

Ce minervois est un vin équilibré, une gourmandise de fruits, aux tanins frais, avec une finale élancée. Il est issu d'un sol calcaire rocaillieux à 250 m. 22 €

*Domaine du Loup Blanc, à Bize-Minervois*  
**Nicolas Gaignon, un Loup Blanc descendu de la Loire**



Cette année, Nicolas Gaignon prend aussi les rênes du Mas Champart.

Originaires de Saumur, Nicolas Gaignon et Carine Farre, associés à deux proches vivant à Québec, créent le domaine du Loup Blanc en 2003. Ils commencent avec une vieille cave et 17 hectares sur le plateau argilo-calcaire du Minervois. Si le vignoble n'est qu'à 250 m d'altitude, l'approche ligérienne leur permet de livrer des vins frais et digestes, à l'instar de La Mère Grand, un carignan élevé en foudres de chêne. En 2015, leur tanière s'agrandit : un chai moderne sort de terre pour accueillir une gamme de vins bio et biodynamiques : Soif de Loup, Les Trois Petits C... Doté d'un flair rare, Nicolas Gaignon devient en 2021 chef d'exploitation du Mas Champart, à Saint-Chinian. I. F.

90/100

**L'ESTABEL**

● *Languedoc*

*Cabrières Pioch Farrus 2018*

Le nez est très ouvert, dans un registre de fruits rouges ; la bouche est fine, les tanins souples... On décèle une belle fraîcheur dans ce vin qui rend hommage aux mines de cuivre à 250 m d'altitude. 8 €

90/100

**DOMAINE LES COMBES CACHÉES**

● *Minervois Combe Violon 2019*

Une belle enveloppe mais sans

lourdeur, pour ce vin qui offre d'emblée au nez un panier d'agrumes et de fleurs de printemps. La finale, marquée de beaux amers, le relance après un milieu de bouche plus fluet. Le vignoble se situe entre 280 et 300 m d'altitude, sur le Causse. 15 €

90/100

**CHÂTEAU GLÉON**

● *Corbières La Clef 2018*

On découvre un fruité pulpeux, avec une trame fraîche et solide, une alliance des fruits des bois avec le romarin et une

bouche voluptueuse. En 2017, la cuvée Villa Ad Clivum (91/100, 12,50 €), elle aussi cultivée à 280 m, s'avère plus construite, suave, dotée de tanins épicés et vifs en finale. 9,50 €

**90/100**

**CALMEL & JOSEPH**

● Corbières Les Terroirs 2019

Parmi les corbières, ce vin issu d'un terroir mixte à 250 m est le plus léger. On ressent des notes de fruits rouges et une structure fraîche, à allier avec un plat gras pour balancer les tanins qui accrochent légèrement. 12,50 €

**89/100**

**LA GRAINE SAUVAGE**

● Faugères Rocalhàs 2017

Après une bonne aération, des notes d'herbes séchées et florales apparaissent. La bouche se concentre sur un équilibre entre acidité et amertume, avec une bonne gestion des extraits secs. La vigneronne a sélectionné spécialement cette parcelle de schistes à 420 m pour élaborer son blanc ! 22 €

**89/100**

**ABBAYE  
SYLVA PLANA**

● Faugères

*Les Moines Blancs 2019*

Une chair ferme pourvue d'une acidité bien intégrée, des notes de coing en finale qui apportent de la gourmandise. Grenache blanc, roussanne et vermentino sont plantés à 265 m sur schistes. 10 €

**89/100**

**CHÂTEAU VILLERAMBERT**

● Minervois Incarnat 2018

Un nez profond de fruits noirs (myrtille) et une touche de cannelle, qui enrobe la bouche, caractérisent ce vin bien structuré, aux tanins fondus. Incarnat

Domaine de Cébène, à Faugères

## Brigitte Chevalier réinvente son 45<sup>e</sup> parallèle



Nés plein nord, les rouges de Brigitte Chevalier sont taillés pour la garde.

Après vingt ans dans le négoce, cette Bordelaise pur jus a laissé tomber en 2007 les argilo-calcaires de Saint-Émilion pour les schistes d'altitude de Faugères. Avec une idée en tête : recréer sur dix hectares, parcelle après parcelle, « son 45<sup>e</sup> parallèle ». À 350 mètres de haut, les vignes face au nord, dans l'axe des vents dominants, sont un écrin pour le grenache, la syrah, le mourvèdre et les vieux carignans. Conduit en bio, avec des apports de tisanes biodynamiques, le domaine produit des vins issus de sélections parcellaires. Salinité, profondeur, pureté ? De ces trois mots, c'est le dernier qui définit les faugères de Brigitte, élevés trois ans en bouteilles avant leur commercialisation. I. F.

assemble onze terroirs (marbre rose, schistes, argilo-calcaire...) à une altitude moyenne de 260 m. 18 €

**89/100**

**CELLIER  
DES DEMOISELLES**

● Languedoc

*Domaine des Vals 2019*

Le nez de quetsche accompagne une bouche juteuse et croquante, avec de l'allure et une persistance de fruits qui apporte de la gourmandise.

Syrah et grenache sont plantés sur un sol argilo-calcaire à 280 m d'altitude. 4,60 €

**89/100**

**CHÂTEAU LALIS**

● Languedoc

*Briac d'Alaric 2018*

Belle tenue, avec une structure modérée et une finale accrocheuse pour cette cuvée de mourvèdre et syrah née entre 280 et 300 m, sur les contreforts de la Montagne d'Alaric. 10 €

**89/100**

**LES MAÎTRES VIGNERONS  
DE CASCATEL**

● Fitou

*Expression de Schistes 2018*

Cette cuvée retranscrit son terroir de schistes de Cascastel, à 260 m, une quarantaine d'hectares au cœur du Haut-Fitou. Le vin se révèle fin et juteux, l'élan de fruits rouges est omniprésent, avec une finale pointue qui rappelle la cranberry. 9,60 €

**89/100**

**CHÂTEAU  
DE NOUVELLES**

● Fitou

*Cuvée Vieilles vignes 2017*

Un vin équilibré qui offre une sensation persistante de fruits rouges ; ces vieilles vignes sont cultivées à 270 m d'altitude. 13 €

**89/100**

**DOMAINE DE CAMBIS**

● Saint-Chinian Kalliope 2019

Un saint-chinian au style léger : on lui trouve des notes de coing et de fleur d'oranger. La finale un peu chaleureuse est balancée par un caractère légèrement brioché et énergique. Grenache blanc, roussanne et vermentino sont ici plantés sur schistes entre 250 et 400 m. 13 €

**89/100**

**L'ESTABEL**

● Clairette du Languedoc

*Cabrières Le Grand Pan 2020*

Un nez torréfié, complété par des arômes de mandarine, fenouil et réglisse. La bouche est fraîche avec des notes d'infusions de plantes, dans une impulsion longiligne. Seules 800 bouteilles de cette cuvée Le Grand Pan, née sur le schiste de Cabrières, à 250 m d'altitude, ont été produites. 8,50 €

## Vins nés entre 300 et 350 m d'altitude

**A**cette hauteur-là, émergent nombre de réussites. L'expression des différents terroirs est bien marquée. On apprécie le point d'équilibre entre acidité et alcool.

**93/100**

**DOMAINE DE CÉBÈNE** 

● *Faugères Felgaria 2017*

La riche palette d'épices douces rappelle le Maghreb ! La bouche est marquée par le santal et la rose, avec une structure de moyenne puissance pour cette cuvée à majorité de mourvèdre et syrah plantés à 300 m. Les Bancels 2017 a aussi retenu l'attention (90/100, 17,50 €). Sa structure fine bénéficie d'un bel appui de fruits rouges, de cade et de girofle. Saluons ce vin aux notes délicatement fumées, à la finale équilibrée et salivante ! **39 €**

**93/100**

**DOMAINE LES SERRALS** 

● *Faugères Côte à Côte 2018*

Des notes de moka et de cannelle pour ce vin salivant et frais, à la tenue parfaite, gourmand et qui a la structure pour durer. Il assemble des parcelles de plus de 30 ans sur deux coteaux à 320 m. À la même altitude, la cuvée Aquilae, (aigle en latin), clin d'œil à ce rapace qui survole la parcelle de mourvèdre et une pointe de syrah, offre des tanins bien fondus avec une persistance épicée et une finale un peu plus chaleureuse (92/100, 18 €). **13 €**

**93/100**


**LES VIGNES OUBLIÉES** 

● *Terrasses du Larzac 2018*

Les épices et les fruits noirs

s'entremêlent avec des notes de nigelle, de cacao, de mûre. La bouche est fine et complexe, avec une belle amertume en finale. **20 €**

**92/100**

**DOMAINE DE FERRUSSAC** 

● *Terrasses du Larzac*

*Nègre Bœuf 2018*

Le nez s'ouvre sur des arômes de nigelle, de fruits noirs et de violette, tandis que la finale s'appuie sur des notes de bois exotique et d'écorce de mandarine. Cette cuvée regroupe des parcelles plantées de 270 à 350 m. **22 €**

**92/100**

**DOMAINE LA BOSQUE**

● *Saint-Chinian*

*Patte de Loup 2017*

Une belle expression de schistes, avec des notes de fruits noirs et de petites épices au nez, une bouche onctueuse et gourmande. Syrah et grenache sont présents à parts égales (vignes de 35 ans plantées sur schistes à 300 m). **17 €**

**92/100**

**DOMAINE LE CAZAL** 

● *Minervois*

*Le Pas de Zarat 2017*

Un côté juteux, sans trop de puissance, un équilibre sur le fil, des notes de zan et de fruits rouges. Carignan, grenache et syrah ont été plantés il y a trente ans sur ces marnes argilo-calcaires à 300 m de haut. **14,60 €**

**92/100**

**DOMAINE DE BARROU** 

● *Minervois Les Cresses 2018*

Des arômes d'encens au nez, complétés par une touche

de mûre. La bouche est très agréable, avec un beau support de fruits et des tanins polis, une finale qui fait perdurer la sensation de fruits. La notion de lieu-dit s'impose avec cette parcelle argilo-calcaire perchée à 320 m. **20 €**


**92/100**

**LES VIGNES OUBLIÉES** 

● *Languedoc 2019*

On adhère à ce nez délicat d'au-bépine. Ce vin est frais et croquant, avec une belle colonne vertébrale salivante. **19,50 €**

**91/100**

**CALMEL & JOSEPH** 

● *Terrasses du Larzac 2018*

Le nez est poudré, avec une touche grillée, les tanins se montrent soyeux et fondus, avec une finale très gourmande qui laisse un goût de mûre. Une belle expression de mourvèdre, complété par de la syrah et du grenache plantés à 300 m d'altitude. **17 €**

**91/100**

**DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS** 

● *Terrasses du Larzac*

*L'Extrême 2018*

Nez très délicat sur la menthe poivrée, les baies rouges et les fruits noirs. La bouche est onctueuse, avec des tanins fins : un vin noble et complexe, à la finale dynamique. À 320 m, il offre une expression fine des éclats calcaires. **18 €**

**91/100**

**DOMAINE DE CABROL** 

● *Cabardès La Dérive 2017*

L'alliance de syrah et de cabernet-sauvignon à 300 m d'altitude en moyenne fonctionne très bien, offrant des notes de petits fruits rouges et une texture fine, avec beaucoup d'éclat et de dynamisme en finale. **19 €**

Le Pas de Zarat  
2017  
du domaine  
Le Cazal :  
un minervois  
juteux, tout  
en équilibre.



**91/100**


**DOMAINE COULET** 

● *Terrasses du Larzac*

*Tour de Baulx 2018*

Son nez très délicat évolue sur des arômes de pêche de vigne, de fruits rouges et de laurier. La bouche est facile, avec une structure moyenne et pulpeuse. Une belle réussite pour ce trio syrah, grenache, carignan, planté à 300 m. **11 €**

**91/100**

**DOMAINE DES GRECAUX** 

● *Languedoc Montpeyroux*

*Hemera 2016*

Un nez frais de garrigue, avec une dominante de thym. La bouche est longiligne, libérant une fraîcheur certaine de bout en bout. Un support d'épices fines et de fruits rouges frais pour cet assemblage de syrah et grenache à 330 m. **18 €**

**91/100**

**CLOS BAGATELLE**

● *Saint-Chinian*

*Je me Souviens 2017*

Des notes délicatement fumées

## Les Dégustations Vins d'altitude

au nez et une belle accroche en bouche, accompagnées par le girofle et l'orange amère en finale, caractérisent ce vin complexe et suave. Le mourvèdre, planté avec de la syrah à 300 m sur sols de schistes et calcaire, donne le tempo. 46 €

### 91/100 CLOS D'ELLE

● *Languedoc Rouvière 2019*  
Équilibré, avec un caractère épicé, on retrouve la pulpe de la pêche de vigne et une finale qui rappelle le caillou dans ce duo roussanne/vermentino planté sur le causse d'Aumelas à 300 m d'altitude. 10,40 €

### Domaine de Ferrussac, à La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries Des rouges au pays des vaches



Le Savoyard Renaud Rossignol a repris les cinq hectares de son grand-père.

Vendanger à 350 mètres d'altitude ou relever des terrasses de trois mètres sur les éboulis du Larzac exige force et détermination. À 29 ans, celle de Renaud Rossignol est de roc. En 2015, ce Savoyard reprend le vigneronnage de son grand-père en Terrasses du Larzac : cinq hectares de rouges, puis six avec les blancs. Encore plus haut, dans la ferme familiale du XVI<sup>e</sup> siècle, à la Vacquerie, il élève des bovins de race Aubrac en pâture libre et installe sa cave. Là, à 630 mètres, les "malos" sont lentes mais les idées fusent : en conversion bio, le fumier des vaches sert à amender les vignes. Renaud produit trois rouges, sur le fruit, digestes, les "Vins et bovins du Larzac". I. F.

### 91/100 LES CRUS FAUGÈRES

● *Faugères*  
*Parfum de Schistes 2019*  
Notes de fenouil et d'agrumes au nez ; la bouche est ample et dotée d'un équilibre très réussi, alliant beaux amers et vivacité sous-jacente. Une belle pépite ! 6,70 €

### 91/100 DOMAINE DES PRADELS QUARTIRONI

● *Saint-Chinian Ristretto 2017*  
Une explosion de violette au nez ! La bouche offre une trame sapide et svelte avec un appui de fruits rouge acidulés. C'est

une cuvée largement dominée par la syrah, plantée à 300 m sur schistes ordoviciens. 22 €

### 91/100 DOMAINE DU SACRÉ-CŒUR

● *Saint-Chinian*  
*L'Ancêtre 2019*  
Une expression gourmande de fruit, les tanins sont fins et clairs avec une fraîcheur sous-jacente. Vieilles vignes plantées à 290 m sur argilo-calcaire. 8 €

### 91/100 CLOS MARIE

● *Pic Saint-Loup Simon 2018*  
Le vin s'ouvre lentement sur des notes d'épices fines, de thym citron. Bouche sur le fil, avec une acidité présente, bien intégrée, et des tanins fins pour ces vieilles vignes de syrah, grenache et mourvèdre. 30 €

### 91/100 DOMAINE DE L'ARBUSSELE

● *Faugères L'Envol 2019*  
Un vin suave et onctueux, basé sur les baies, qui rappelle l'alisier. La finale est longiligne, les tanins sont croquants. Un assemblage de syrah, grenache et carignan à 300 m, un rapport qualité/plaisir qu'il ne faudra pas rater ! 8 €

### 91/100 MAS NICOLAS

● *Faugères*  
*Le Coing Secret 2018*  
Un côté lardé qui rappelle la Vallée du Rhône. La bouche offre une certaine générosité et du volume. Syrah et carignan plantés à 300 m. 15 €

### 91/100 DOMAINE BINET-JACQUET

● *Faugères*  
*Grande Réserve 2017*  
Un nez légèrement fumé doté

d'une belle emprise florale. La bouche est suave, avec une longueur fruitée qui rappelle les fruits des bois. Carignan et syrah, complétés d'une touche de grenache et de mourvèdre, sont plantés à 300 m. 31,20 €

### 91/100 CHÂTEAU DES ADOUZES

● *Faugères Le Tigre 2018*  
Une belle expression du schiste, fumé et caillouteux, avec une bouche élancée, fraîche. On ressent ici cette notion d'altitude, où l'alcool et l'acidité trouvent un point d'équilibre idéal. Les vignes de carignan, grenache et syrah de plus de 50 ans sont à 300 m d'altitude. 10 €

### 90/100 CHÂTEAU DE CIFFRE

● *Faugères Grand Vin 2017*  
L'approche est sanguine, avec des notes d'écorce d'orange ; la bouche est élancée, avec des tanins tout en finesse et une belle dynamique en longueur. Né à 300 m, ce faugères est complexe, il a tout d'un grand. 25,30 €

### 90/100 DOMAINE DU MÉTÉORE

● *Faugères*  
*Les Perséides 2016*  
Le nez balsamique et floral offre un piquant délicieux ; la bouche est fraîche avec des tanins suaves et une finale d'orange amère qui renforce une fine amertume. Les vignes de 40 ans sont plantées à 300 m. 18 €

### 90/100 LES CRUS FAUGÈRES

● *Faugères*  
*Parfum de Schistes 2019*  
Nez envoûtant de rose avec

## Les Dégustations en Languedoc

un côté fumé et une bouche fraîche et équilibrée pour ce trio syrah, grenache, mourvèdre planté à exactement 342 m au-dessus de la mer ! 8,10 €

**90/100**

**PEYREGRANDES** 🍷

● *Faugères Prestige 2019*

Régliasse, notes de fruits rouges confits, finale gourmande sans trop d'alcool. À 300 m d'altitude, la syrah et le carignan s'expriment au mieux avec un petit support de mourvèdre. 11,50 €

**90/100**

**DOMAINE DE FERRUSSAC** 🍷

● *Languedoc*

*Les Renardières 2019*

Un nez envoûtant avec des épices et des fruits noirs, finale fraîche avec de l'élan pour ce combo syrah/grenache de la Vacquerie, à partir de 300 m d'altitude. 14 €

**90/100**

**MAS FABREGOUS** 🍷

● *Terrasses du Larzac*

*Sentier Botanique 2007*

Une belle évolution de notes de tapenade, de moka subtil allié à l'humus, avec des tanins fondus et une sensation d'orange amère en finale qui lui donne du relief. La capacité de vieillissement se confirme avec cette cuvée Sentier Botanique née entre 300 et 450 m. 35 €

**89/100**

**DOMAINE BERNATAS** 🍷

● *Limoux*

*La Petite Cordillère 2019*

Des notes torréfiées pour ce jeune chenin planté à 320 m. La bouche est fraîche et fluide, presque discrète mais son élan en finale lui donne du relief. 19 €



André Leenhardt et son fils Quentin livrent deux parcelles de haut vol sur le causse de l'Hortus.

## Château de Cazeneuve, à Lauret Calcaire & Causse

Vigneron, André Leenhardt l'est sous toutes les coutures : président du cru Pic Saint-Loup pendant dix ans, il y exploite 30 hectares en agriculture biologique, à 150 m d'altitude. Dans les années 1995, les calcaires durs du causse de l'Hortus (450 m) lui font de l'œil. « Mixés à des poches d'argile, ce sont des terroirs frais porteurs d'avenir », se convainc-t-il. Un premier projet syndical tombe à l'eau, mais le vigneron persévère en solo. Bonne pioche ! Autorisation de déboisement, préparation des sols en 2003. Les 3,5 hectares du causse de l'Hortus livrent deux vins parcelles, Le Causse, en rouge et en blanc. La route est tracée pour Quentin, le fils, arrivé au domaine en 2010. I. F.

## Vins nés à une altitude supérieure à 350 m

**S**ur les hauteurs de **Faugères, du Minervois ou du Pic Saint-Loup, ces parcelles associent personnalités marquées et finesse. En blanc, Limoux reste une valeur sûre ; en rouge, les Terrasses du Larzac offrent une palette de fruits rouges unique, avec des tanins salivants !**

**96/100**

**MAS JULLIEN** 🍷

● *Terrasses du Larzac*

*Lous Rougeos 2018*

Nez au registre délicat et poudré. La bouche se montre onctueuse et pulpeuse, dense et fraîche. Une grande réussite pour un plaisir immédiat ou à encaver ! 34 €

**94/100**

**MAS LOU** 🍷

● *Faugères Jalka 2019*

Ce cinsault né à 400 m sur

schistes est un vin de patience, à la bouche très fraîche et élancée, aux tanins fins, tout en dentelle ! 15 €

**94/100**

**CHÂTEAU DE CAZENEUVE** 🍷

● *Pic Saint-Loup*

*Le Causse 2017*

Notes délicates de genièvre, tabac, humus. La bouche séduit par sa texture fine aux saveurs de fruits rouges et de menthol. Une réussite pour cet assemblage syrah/grenache sur calcaires durs qui, à 400 m, survolent l'appellation ! 31 €

**94/100**

**DOMAINE D'AUPILHAC** 🍷

● *Languedoc Montpeyroux*

*Les Cocalières 2018*

Un vin à la structure enveloppante, dont les tanins s'affinent avec les années. Les belles notes de garrigue se mêlent

à l'intensité du fruit noir. Issu d'un rare terroir argilo-calcaire avec basalte orienté au nord à 350 m d'altitude. 19,60 €

**94/100**

**DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE** 🍷

● *Languedoc Les Clapas 2019*

Il se démarque par sa bouche tonique et cristalline, soutenue par des notes de romarin et de fruits jaunes. Grenache et carignan blanc sont plantés à 350 m d'altitude. 24 €

**94/100**

**DOMAINE D'AUPILHAC** 🍷

● *Languedoc*

*Les Cocalières 2019*

Ce blanc né sur une parcelle isolée à 350 m présente un fort attrait salivant, avec des notes d'abricot et de bruyère blanche qui persistent. 19,60 €

**94/100**

**CLOS MAÏA** 🍷

● *Terrasses du Larzac 2018*

Expression fine et suave ; la belle proportion de grenache donne un élan de fruits rouges,

Les coordonnées des producteurs sur [larvf.com](http://larvf.com)



## Les Dégustations Vins d'altitude

avec des parfums de menthe poivrée. Il reflète la pureté des éboulis calcaires du plateau du Larzac, à 350 m d'altitude. 25 €

### 94/100 MAS HAUT BUIS

● Terrasses du Larzac  
Costa Caoude 2018

Un vin plein, aux notes d'amarena et de tabac blond. Sa bouche est profonde : la trame fine est pleine de fruits, les tanins s'avèrent onctueux. Un vin à encaver si possible. En attendant, on peut profiter d'une autre cuvée issue aussi de ces terroirs d'altitude à 350 m : Carline (91/100, 13 €) offre déjà d'intenses notes d'orange avec une profondeur épicée et des tanins polis. 25 €

### 93/100 LES HAUTES TERRES

● Limoux Louis 2019

Expression complexe au nez comme en bouche, avec des notes de chèvrefeuille. Une belle trame fluide pour cet assemblage de chardonnay et chenin issu de terroirs entre 350 et 500 m. 16 €

### 93/100 DOMAINE DE MOUSCAILLO

● Limoux 2018

Des notes grillées, appuyées par une bouche ample et une fraîcheur saline très agréable. Chardonnay, chenin et mauzac sont plantés entre 400 et 500 m d'altitude. 16 €

### 93/100 ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP

● Pic Saint-Loup  
Cuvée Sainte Agnès 2018

Nez fumé avec des fruits rouges et des épices. La bouche allie la fraîcheur de la citronnelle au fruit rouge juteux. On retient une belle trame acidulée pour ces vieilles vignes plantées à 400 m sur calcaire. 21 €

### 93/100 BORIE LA VITARÈLE

● Saint-Chinian  
Les Schistes 2018

Très pierreux, le nez rappelle d'emblée le schiste ! Complets et onctueux, les tanins enrobent le palais sans force. Son très beau toucher de bouche est parti pour durer quelques années ! 16,90 €

### 93/100 MAS CHAMPART

● Saint-Chinian

Clos de la Simonette 2017  
Ce clos planté de mourvèdre, carignan et grenache sur calcaire survole le vignoble à 450 m d'altitude ! Des notes florales délicates et des tanins suaves caractérisent ce vin d'une grande élégance. 23,60 €

### 93/100 DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE

● Terrasses du Larzac

Le Grand Pas 2019  
On apprécie d'emblée le nez emplie de fruits rouges, avec une petite touche de vanille qui apporte la gourmandise, et la bouche tout en finesse ! 28 €

### 92/100 DOMAINE DE LA RÉSERVE D'O

● Terrasses du Larzac

Hissez O 2017  
Un joli nez de fruits noirs, légèrement fumé avec une touche



Faugères  
Jalka 2019  
du Mas Lou :  
un superbe  
cinsault  
né à 400 m  
d'altitude.

## Domaine de Mouscaillo, à Roquetaillade Fous de mauzac!



Camille et Thomas Fort se sont juré de relancer l'historique cépage.

Chef de culture pendant treize ans au château de Tracy à Pouilly, Pierre Fort a fini par écouter Didier Dagueneau, qui lui disait : « Ton terroir est magnifique, rentre chez toi ! ». Dans la Vallée de Roquetaillade, l'une des plus hautes de l'AOP Limoux, il crée en 2004 le domaine de Mouscaillo. Près d'une génération plus tard, en 2020, Thomas Fort et sa femme Camille reprennent le domaine. Leur limoux blanc délivre tout le potentiel du chardonnay, sur un îlot exposé face au nord. Ils l'associent au chenin et au mauzac, cépage historique du Limouxin. Habituellement employé pour la blanquette et le crémant, il est ici réhabilité en vin tranquille à partir de clones plantés sur 50 ares. I. F.

de laurier. Les tanins sont présents en filigrane, avec un grain très fin, de la structure mais en finesse pour ce vin né entre 350 et 380 m. 27 €

### 92/100 MAS D'ALEZON

● Faugères Montfauille 2019

L'explosion aromatique se concentre sur la violette, le curry et des nuances musquées addictives. La bouche est incroyablement fraîche, portée par les schistes ardoisiers (400 m) où sont plantés depuis près de 50 ans mourvèdre, syrah et grenache. 18 €

### 92/100 DOMAINE CIRY CATTANEO

● Minervois Malabestia 2018

Nez charmeur, aux notes de rose et de fleurs séchées. En bouche, un bel attrait de fruits et une structure en demi-puissance qui fait saliver ! Ce côté gourmand est dû au grenache, assemblé à un peu de carignan et syrah sur ce socle argilo-calcaire qui domine à 380 m. 12 €

**91/100**  
**MAS D'ALEZON**

● *Faugères Cabretta 2019*  
Roussanne, clairette et grenache sont plantés sur schistes entre 350 et 400 m. Notes de tilleul, de miel, avec une touche d'herbes aromatiques. L'oxydation ménagée donne un accès pommadé ; la bouche reste fraîche et droite. **20 €**

**92/100**  
**DOMAINE PETER SICHEL**

● *Corbières Parcelaire 2018*  
Jeunes grenaches plantés sur une arène gréseuse à 420 m. Nez aux notes de garrigue, fruits noirs et amarena ; bouche suave, aux tanins longilignes, à la finale bien définie par les fruits rouges. **29 €**

**92/100**  
**MAS LASTA**

● *Terrasses du Larzac 2018*  
À 500 m, ce vignoble de grès et schistes bat un record d'altitude. On perçoit des notes de genièvre et de fruits noirs ; la bouche offre des tanins polis et onctueux, avec de la mâche mais sans trop de force ! **20 €**

**92/100**  
**TROIS TERRES**

● *Terrasses du Larzac Bagnaloup 2018*  
Ces vieilles vignes de carignan, grenache et une touche de syrah sont plantées à 370 m. Notes de fleurs séchées, avec des tanins fins et fondus dans une texture onctueuse. **12 €**

**92/100**  
**DOMAINE CLAVEL**

● *Languedoc Copa Santa 2018*  
Ce trio syrah, grenache et mourvèdre naît à 350 m d'altitude. Notes de noyau et de quetsche au nez. La bouche est charnue, avec une belle persistance de fruits et d'épices en

*Domaine Ciry Cattaneo, à Laure-Minervois*  
**Un souffle d'Orient**



David Ciry partage son temps entre les hauteurs de la Beeka et du Languedoc.

**O**enologue conseil au Liban, David Ciry s'envole deux mois par an pour choyer, à 1 200 m d'altitude, les raisins des domaines Kanafar, Terre Joie et Aurora, dans le vignoble de la Bekaa. Mais c'est en Méditerranée occidentale, plus exactement en Minervois, que cet accroc de la raréfaction de l'air s'est installé comme vigneron. En 2015, il acquiert 2,5 hectares dans une combe entre 350 et 380 m, sur le village de Siran. Plantées face au sud, sur des argilo-calcaires profonds, les vignes (en bio) livrent des vins au profil de fruits frais, herbacés. Les blancs suivent grâce à un hectare planté en roussanne et grenache gris. David Ciry s'essaye aussi aux cépages anciens (picpoul noir, ribeyrenc) avec le projet d'acquérir, un jour, des vignes à 500 mètres. **I. F.**

finale. Le calcaire accompagne la bouche en filigrane. **21 €**

**91/100**  
**CHÂTEAU DE FAUZAN**

● *Minervois-La-Livinière L'Aldene 2017*  
Le nez poivré, très vif, prend ses marques. La bouche offre du relief, avec des tanins bien intégrés. **10 €**

**91/100**  
**DOMAINE CAUJOLLE-GAZET**

● *Terrasses du Larzac La Coulée Douce 2018*  
Ce vin salivant promet un sacré éclat de fruits rouges, avec des tanins fondus. Une belle adresse à la Vacquerie, à partir de 350 m d'altitude. **17 €**

**91/100**  
**CALMEL & JOSEPH**

● *Faugères Les Terroirs 2019*  
Une gourmandise ! Complet, sans trop de puissance. Issu de parcelles de syrah à 350 m pour moitié, complétée par du carignan et du grenache. **12,50 €**

**90/100**  
**DOMAINE CHABBERT**

● *Minervois 2019*  
Une sacrée énergie accompagne ce vin aux notes de thym citron et à la bouche cristalline. Grenache blanc et roussanne sont plantés à 400 m. **9 €**

**90/100**  
**CHÂTEAU DE GAURE**

● *Limoux Oppidum 2019*  
Chardonnay, chenin et mauzac

sur les dernières parcelles avant les Pyrénées, à 400 m. Notes de fleurs et d'infusion pour ce blanc élancé, à l'acidité bien intégrée. **23 €**

**90/100**  
**MAISON S. DELAFONT**

● *Limoux 2017*  
Chardonnay planté sur sol argilo-calcaire et grès à 500 m d'altitude. Belle intégration du chêne dans ce vin qui envoûte par ses parfums de miel de fleurs. La bouche est fine, la finale sapide. **19,50 €**

**90/100**  
**DOMAINE DES PIERRES BLEUES**

● *Corbières Morphé 2017*  
Un assemblage de syrah et grenache subtilement épicé, fruité, pulpeux ; finale légèrement asséchante pour ce vin né à 400 m d'altitude. **8,20 €**

**90/100**  
**MAS CHAMPART**

● *Saint-Chinian 2019*  
Les six cépages de ce blanc sont plantés sur sol calcaire, à 400 m. Bel élan. Trame fine, des notes d'écorces d'agrumes, herbes aromatiques, citronnelle, dans un esprit fluide. **14,70 €**

**90/100**  
**DOMAINE GIRARD**

● *Malepère Tradition 2019*  
Assemblage merlot et cabernet franc plantés à 350 m d'altitude. Juteux et frais, il livre une sensation de ronce et une belle longueur fraîche. **8,50 €**

**90/100**  
**CHÂTEAU DE PENNAUTIER**

● *Cabardès Terroirs d'Altitude 2016*  
Vin fluide, sur le moka et les fruits noirs, parfait à boire. Des tanins enrobants et une certaine fraîcheur (360 m). **10,80 €**