

# PÉRIPLÉ EN TERROIRS LANGUEDOCIENS

12/06/18 - L'opération Terroir et Millésime en Languedoc fêtait en avril 2018 sa 10<sup>e</sup> édition. Pour en avoir été depuis la première année, je peux témoigner de son succès grandissant auprès de la presse internationale. D'une quinzaine de journalistes aux origines, nous étions cette année 83 à déguster les quelques 1200 vins des différentes AOP.

De nombreux domaines ambitieux nous ont présenté des flacons de millésimes divers. Il m'a fallu faire des choix et accepter de ne pas être exhaustif. Voici pour vous une sélection de coups de cœur résolument personnels qui associent découvertes et confirmations.

## AOP Malepère

### Domaine le Pas de la Dame – Rosa 2016

Des vignes à 300 m d'altitude dans la partie la plus océanique du Languedoc ont donné naissance à ce vin de merlot et cabernet franc sur argilo-calcaire et pierres de grès. On joue ici dans un registre de fraîcheur, avec des arômes de fruits rouges et épices auxquels s'ajoute une fine note d'encre. Aucun passage en bois et pourtant les tanins ne présentent pas d'agressivité.

[www.lepasdeladame.fr](http://www.lepasdeladame.fr) (<http://www.lepasdeladame.fr>)

## AOP Cabardès

### Domaine Loupia – Cuvée Antoine 2015

Voici un domaine précurseur en matière de viticulture bio puisque la conversion remonte à 1974. L'assemblage ici se compose de merlot pour moitié, élevé en barriques durant 10 mois, de 40% de syrah et de 10% de cabernet sauvignon. Le vin est élégant, fruité, frais avec une structure tannique qui permettra de le garder quelque temps avant de l'ouvrir, on goûte des fruits rouges bien mûrs, un boisé discret aux notes de mine de crayon. Un excellent rapport plaisir-prix.

[www.domaineloupia.com](https://www.domaineloupia.com/) (<https://www.domaineloupia.com/>)

## AOP Faugères

### Domaine du Mas Lou – Angaco 2016

Jeunes vigneronnes, Adèle et Olivier, quoiqu'œnologues, cultivent leur 8 ha de vignes avec sensibilité et rigueur. Cette cuvée est axée sur une expression fruitée de griotte enrichie de notes d'olives noires. Elle provient d'une parcelle de très vieux carignans avec une addition de lladoner pellut. La bouche se montre précise et croquante avec une fraîcheur et une minéralité de schiste.

## Aksou 2016

Je ne résiste pas au plaisir de présenter une seconde cuvée du même domaine. Tant j'ai aimé sa douceur de fruits noirs, son tanin subtil, son jus, sa tension, sa droiture. Les syrahs plantées entre 300 et 400 m. dominent un assemblage complété par la gourmandise du grenache et la structure tannique du carignan. Superbe expression de terroir de schiste.

<https://mas-lou.com/fr> (<https://mas-lou.com/fr>)

## Domaine Cottebrune – Transhumances 2015

Des sols de forte pente sur schistes brun sont plantés à forte densité pour la région, soit 7500 pieds/ha. Résultat, à ce stade les tanins sont encore fermes mais dans ce millésime chaud, l'assemblage de syrah, grenache, chacun 45%, plus 10% de mourvèdre a gardé un fruit attractif. La trame est élégante et supportée par une acidité verticale de schiste. Un peu de patience s'impose pour profiter de ce beau potentiel.

[www.domainespierregailard.com](http://www.domainespierregailard.com)

(<http://www.domainespierregailard.com>) [www.fontaine-aux-vins.be](http://www.fontaine-aux-vins.be) (<http://www.fontaine-aux-vins.be>) – [www.oliviervins.com](http://www.oliviervins.com) (<http://www.oliviervins.com/>) – [www.mouchart.be](http://www.mouchart.be) (<http://www.mouchart.be>) – [www.qualivino.be](http://www.qualivino.be) (<http://www.qualivino.be>) – [www.wineplus.be](http://www.wineplus.be) (<http://www.wineplus.be>) – [www.pierre-wyss.ch](http://www.pierre-wyss.ch) (<http://www.pierre-wyss.ch/>) – <http://wijnvanboot.nl> (<http://wijnvanboot.nl/>)

## Domaine de Cébène – Les Bancelles 2016

La roche-mère affleure partout sur les terrasses de schiste au plus haut de l'appellation Faugères (300 m) avec exposition nord. Elle donne à cet assemblage des quatre principaux cépages languedociens une finesse et une verticalité remarquables. On est ici dans l'harmonie entre maturité de fruits noirs épicés, fraîcheur minérale, douceur des tanins.

<https://cebene.com>

(<https://cebene.com>) [www.vinsleloup.com](http://www.vinsleloup.com) (<http://www.vinsleloup.com/>) – (<https://cebene.com>) [www.portovino.be](http://www.portovino.be) (<http://www.portovino.be/>) – (<https://cebene.com>) <http://vinvino.be> (<http://vinvino.be/>) – (<https://cebene.com>)

## AOP Corbières

### Château Beauregard-Mirouze – Sol 2016

Découvert l'an dernier avec ses 2014, ce domaine confirme ses qualités avec une cuvée 2016 mi syrah, mi mourvèdre au délicieux nez de fruits noirs, tapenade, épices et une bouche certes encore un rien sur la réserve côté tanins mais pleine d'énergie, de jus, de fruit. Bonne persistance finale.

[www.beauregard-mirouze.com](http://www.beauregard-mirouze.com)

(<http://www.beauregard-mirouze.com/>) [www.okhuysen.nl](http://www.okhuysen.nl) (<http://www.okhuysen.nl/>) – (<http://www.beauregard-mirouze.com/>) <http://languedoc-weine.ch> (<http://languedoc-weine.ch/>) – (<http://www.beauregard-mirouze.com/>) [www.alloboissons.ch](http://www.alloboissons.ch) (<http://www.alloboissons.ch/>)

### Clos de l'Anhel – Les Dimanches 2015

Ce domaine est en bio depuis 15 ans. Sa propriétaire nous offre avec régularité des petites pépites tel cet assemblage de carignan (80%) et syrah (20%) en cuve, à la bouche fraîche, élégante, précise avec une tannicité mesurée, beaucoup de jus et de fruits noirs légèrement réglissés. Belle finale.

[www.anel.fr](http://www.anel.fr) (<http://www.anel.fr/>)

## **Domaine du Grand Crès – Cuvée Majeure 2015**

On ne peut, dans ce millésime solaire, qu'être frappé par la fraîcheur et l'équilibre de ce vin 80% syrah et 20 grenache élevé en ½ muids et barriques de chêne neuf avant 18 mois de cuve. Bonne structure tanique sans dureté, fruits noirs juteux, longue finale. Un Corbières bourguignon.

[www.domainedugrandcres.fr](http://www.domainedugrandcres.fr) (<http://www.domainedugrandcres.fr/>)

## **Château Cascadais 2015**

Pas de concession ici à une modernité excessive type vin sans SO2 ajouté ou vin des copains. Le nez est profond, la bouche vineuse avec de beaux tanins civilisés par un élevage de 16 mois en barriques pour syrah et mourvèdre, en cuve pour grenache et carignan. Fruits noirs réglissés, bois intégré, vinosité, fraîcheur calcaire et persistance.

[www.tourhautcaussan.com/corbieres.php](http://www.tourhautcaussan.com/corbieres.php)

(<http://www.tourhautcaussan.com/corbieres.php>)[www.compagnonsdubienboire.be](http://www.compagnonsdubienboire.be) –

(<http://www.tourhautcaussan.com/corbieres.php>)[www.riegger.ch](http://www.riegger.ch) (<http://www.riegger.ch/>) –

<http://hermanwines.com> (<http://hermanwines.com/>)

## **AOP Minervois La Livinière**

### **Domaine de Courbissac – Les Traverses 2016**

Une telle fraîcheur résulte-t-elle d'une vendange plus ou moins précoce, est-ce un effet millésime ou encore les deux ? En tout état de cause voici un vin sudiste plus frais que solaire. Il possède de la finesse, du jus, du croquant et un intense fruit de cerise. Peut-être déroutant sur Minervois mais cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre se boit avec grand plaisir.

[www.courbissac.com](http://www.courbissac.com) (<http://www.courbissac.com/>)

### **Château Sainte-Eulalie – Grand Vin 2016**

Une forme de classicisme en termes d'équilibre entre acidité, tannicité et maturité du fruit dans cette cuvée issue de vieilles vignes de carignan (80 à 100 ans) syrah et vieux grenache (80 ans). Les sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse contribuent pour beaucoup à la fraîcheur et la minéralité d'une matière aux tanins savoureux et soyeux dans une bouche de bonne amplitude et persistante.

[www.chateausainteulalie.com](http://www.chateausainteulalie.com)

(<https://www.chateausainteulalie.com>)[www.vinotheek.be](http://www.vinotheek.be) (<http://www.vinotheek.be/>) – [www.calivin.be](http://www.calivin.be)

(<http://www.calivin.be/>)

### **Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot – Les Fontanilles 2016**

Une cuvée harmonieuse où sont présents quatre cépages : syrah, carignan, cinsault et grenache âgés de 22 à 50 ans livrent une belle expression de ce terroir remarquable de grès, de marnes et de calcaire sur les hauts de la Livinière. Au nez des fruits rouges mûrs, une note florale, du poivre, en bouche fraîcheur et balance dans une bouche aux tanins encore un peu serrés, ce qui ne n'enlève rien au côté quasi aérien de la matière.

[www.tollot-gros.com](http://www.tollot-gros.com)

(<https://www.tollot-gros.com>)

# AOP Saint Chinian

## Domaine Les Eminades – Sortilège 2015

Avec ses 70% de syrah, cette cuvée dément ceux qui critiquent l'utilisation de la syrah dans le sud. Au-delà d'une légère réduction qui s'estompe à l'aération, la matière se révèle vineuse, avec des tanins soyeux, elle est typée millésime solaire certes mais elle est soutenue par une remarquable fraîcheur minérale qui apporte énergie et droiture dès le milieu de bouche. L'apport de 30% de grenache participe de sa complexité après un élevage de 18 mois en demi-muids. Finale sur la minéralité.

<https://leseminades.fr> (<https://leseminades.fr>)

## Mas Champart – Blanc 2016

Quel splendide blanc du sud sur terroir calcaire : roussanne (25%), marsanne (25), grenache blanc (15), bourboulenc (15), clairette (10) et viognier (5) se marient dans un vin à un fruit mûr offrant une douceur pulpeuse balancée par une fraîcheur et une finesse minérale hors du commun. Belle finale marquée par un grain calcaire.

[www.mas-champart.com/fr/le-mas-champart](http://www.mas-champart.com/fr/le-mas-champart) (<https://www.mas-champart.com/fr/le-mas-champart/>)

## Borie la Vitarèle – Les Schistes 2015

Dans les années 95-2000, certaines cuvées de ce domaine étaient trop puissantes à mon goût. Ici au contraire j'apprécie le côté tendu d'une matière née d'extractions douces qui rend ainsi beaucoup mieux hommage à son terroir. 60% de syrah et 40 de grenache ont ainsi produit des tanins élégants, de la fraîcheur et une verticalité de sol de schiste.

<https://www.borielavitarele.fr> (<https://www.borielavitarele.fr>)

A suivre : « Dix ans dans le rétro », une dégustation exceptionnelle de domaines phares des Coteaux du Languedoc dans les millésimes 2007 et 2008.

*Bernard Arnould*

Pour accéder aux autres rubriques « *IVV vous fait voir du pays* », cliquer [ici](https://www.invinoveritas.be/fr/category/focus/ivv-vous-fait-voir-du-pays/) (<https://www.invinoveritas.be/fr/category/focus/ivv-vous-fait-voir-du-pays/>).

---

## Partager :

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/periple-en-terroirs-languedociens/?share=twitter&nb=1>)

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/periple-en-terroirs-languedociens/?share=facebook&nb=1>)

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/periple-en-terroirs-languedociens/?share=google-plus-1&nb=1>)

---

## Articles similaires

SPECIAL LANGUEDOC : En passant par Pézenas	L'AOP (Coteaux du) Languedoc fête ses 30 ans	AOP Savennières : elles sont trois, elles sont minérales.
<a href="https://www.invinoveritas.be/fr/en-">https://www.invinoveritas.be/fr/en-</a>	<a href="https://www.invinoveritas.be/fr/la...">https://www.invinoveritas.be/fr/la...</a>	<a href="https://www.invinoveritas.be/fr/aop-">https://www.invinoveritas.be/fr/aop-</a>

passant-par-pezenas/)

01/09/2015

Dans "Dossier IVV"

coteaux-du-languedoc-fete-ses-30-  
ans/)

26/05/2015

Dans "Focus"

savennieres-elles-sont-trois-elles-  
sont-minerales/)

30/09/2015

Dans "Focus"