



LA PÈIRA

HISTOIRE DU DOMAINE



LA PÈIRA

Histoire du domaine

En 2024, La Pèira est considérée par beaucoup comme l'un des meilleurs domaines viticoles de France :

« Sans doute un des meilleurs domaines viticoles de toute la France. » - *Wine Advocate*

« Stupéfiant par sa texture et sa profondeur de goût, ce vin me rappela par moments le Château La Mission Haut-Brion 1989, le Fattoria Galardi Terre di Lavoro 2004 et le Henri Bonneau Reserve des Célestins 1990. » - Jay Mcinerney, *Wall Street Journal*

« La cuvée phare de cette nouvelle exploitation est tout droit destinée à devenir le nouveau vin culte du monde. » - Gary Vaynerchuk

« le Grand Cru du Sud de la France. » - Andrew McMurray (vice-président de Zachys, à New York, la plus célèbre et la plus grande maison d'enchères de vins fins aux Etats-Unis)

« Capable de rivaliser avec les meilleurs vins de Bordeaux et du Rhône. » - Andrew Jefford, *Decanter Magazine*

« C'est un vin unique, produit dans un domaine véritablement singulier. » - Jancis Robinson *Financial Times*

Tout cela en l'espace de deux décennies.

Que s'est-il passé au tournant du siècle pour initier une telle transformation?

La plus ancienne région viticole connue de France

Une réponse pourrait être que La Pèira se situe dans une zone viticole ancestrale : la plus ancienne région viticole connue de France.

Hugh Johnson déclare dans son ouvrage *The Story of Wine* : « Ce sont les premiers vignobles étendus en France dont nous pouvons être sûrs. »

Le plus ancien chai gallo-romain connu a France a été découvert près de La Pèira en 2007 (Source : *Le plus ancien domaine viticole de France découvert* - *Decanter Magazine* / *Découverte d'un vaste chai gallo-romain* 2007 - *Le Figaro* 2007).

L'appellation La Pèira renvoie au domaine situé au pied du plateau du Larzac, dans le nord de l'Hérault, se trouvant à mi-chemin entre deux villages et

correspond au lieu de production du Roquefort -La plus ancienne appellation de France et la première du monde (1925).

Ici, dans les villages de Pégairolles-de- l'Escalette et d'Octon, les pâturages de brebis de Lacaune, Manech et Basco- Béarnaise sont dédiés à la production du Roquefort et côtoient la culture du Syrah, Grenache et du Mourvèdre, des vins des Terrasses du Larzac.

Après ce point, la culture de l'olivier et de la vigne semble se faire plus rare.

La première mention du vin français dans la littérature

La première mention du vin français dans la littérature, comme étant de qualité significative, se trouve dans *l'Histoire naturelle* de Pline (77-79 ap. J.-C.), où les vins blancs de Baeterræ [Béziers], se trouvant à proximité, sont cités comme dignes de note, tout comme les vins résineux de Vienne :

« Lorsque vous avez passé une fois en France ou en Gaule, le vin de Beterræ est le plus demandé. »

[Philemon Holland 1601]

La Pèira se trouve également dans la région de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Clairette, décrétée en 1948 juste après la fin de la Seconde Guerre mondiale - une des premières AOC de France.

La Clairette est un cépage assez ancien (la plus ancienne cave connue de France se trouve également dans la région de l'AOC Clairette) et continue encore aujourd'hui d'être cultivée à La Pèira. Cependant, le domaine est maintenant autant reconnu pour ses vins rouges.

« Certains des plus grands terroirs du sud de la France »

Écrivant pour le *Financial Times* en 2009, Andrew Jefford a détaillé l'épique bataille au tournant d'un millénaire entre Aimé Gilbert et Robert Mondavi qui souhaitait faire un « grand cru » dans la garrigue voisine. L'une des plus grandes batailles viticoles du siècle. En examinant La Pèira pour la première fois, il décrit :

« Certaines des terres viticoles les plus exceptionnelles du sud de la France se trouvaient effectivement à proximité - mais pas exactement là où Mondavi le pensait. »

Il continue :

« Dirigez-vous vers la partie la moins géologiquement impressionnante de l'appellation : les plateaux centraux de galets calcaires plats mais bien drainés. »

Ici, écrit-il, on trouve : « Équilibre, harmonie et substance... et, surtout, les vins étonnants de La Pèira. »

Sa conclusion ?

« La Pèira elle-même est un Syrah-Grenache de rendements microscopiques qui parvient à résumer toute sa région : elle sent le soir sur les collines et a le goût d'une liqueur de garrigue. »

Michel Bettane et Thierry Desseauve parlent de la région avec ces mots :

« Ce secteur mérite vraiment un statut à part. Un terroir. Un vrai. »

Un Médoc du Sud

« ...Il ressemble beaucoup à un Médoc »
Decanter Magazine

Les vins de La Pèira sont cultivés sur des dépôts alluviaux quaternaires de l'ère Pléistocène qui longent le chemin de la rivière Hérault.

Ces mêmes alluvions quaternaires qui forment les sols de la région du Médoc le long de la rivière Gironde déposés au cours de la même ère.

Alors que les Alluvions Quaternaires déposées dans le Médoc forment parfois des terrasses ou des croupes de gravier, ici elles sont exprimées comme des cônes alluviaux (un autre exemple notable de ceci dans le monde du vin est le banc de Rutherford). Comme le raconte David Schildknecht :

« Le profond cône alluvial qui est à la base de ce site est à peine incliné, comme il pourrait l'être à St. Helena ou Rutherford, St.-Estephe ou Pomerol... et ces comparaisons ne sembleront pas inadaptées une fois que vous aurez expérimenté la qualité des vins de La Pèira. » *Wine Advocate*

« Le Grand Cru du Sud de la France »

« Beaucoup plus de pourparlers ont été faits autour de ce domaine qu'autour de tout autre depuis Daumas Gassac »

Voici ce qu'écrivit Paul Strang à propos de La Pèira dans son livre *The Wines and Wine Makers* (2017) sur cette région du sud.

La Pèira a vu le jour dans un petit mas en pierre à mi-chemin entre Daumas Gassac (surnommé le « Grand Cru du Midi » par Hugh Johnson à la fin des années 1970) et le domaine voisin La Grange des Pères.

Andrew McMurray (vice-président de Zachys, l'une des plus grandes maisons de vente aux enchères de vins fins de New York et du monde) a décrit La Pèira comme : « Le Grand Cru du Sud de la France ».

Acheté pour une chanson

En 2004, Robert Dougan et son épouse Karine (née dans la ville voisine de Montpellier) ont repris La Pèira.

M. Dougan avait immigré à Londres une dizaine d'années plus tôt et avait commencé à travailler comme plongeur avant de se mettre à la musique. Quelque temps plus tard, il a été nommé pour un Grammy, signé sur un label en tant qu'artiste, sa musique orchestrale étant entendue dans les films et sur disque.

On pourrait dire que La Pèira a été achetée pour une chanson.

L'Esprit

En commençant ensemble avec une petite équipe, il y avait une idée :

- travail dans les vignes équivalent à d'autres grands domaines français
- récolte à un moment optimal pour apporter de la complexité
- une vinification avec un minimum d'intervention

Le résultat serait ce qu'il serait.

L'idée : un engagement envers ce qui précède pourrait permettre de donner un véritable caractère au lieu et de transmettre quelque chose d'expressif, d'unique.





Créer l'Histoire Maintenant

Rob Dougan, propriétaire de La Pèira, parlait de l'excitation d'être un explorateur du monde moderne lors d'une interview en 2013 :

« L'idée que nous pouvons faire l'histoire maintenant, et que nous pouvons en faire partie est passionnante... La région du Sud de la France en général, est la région qui se dévoile sous nos yeux, de notre vivant. Comme si nous aimerions retourner en Bourgogne et voir la naissance de la Bourgogne quand les découvertes ont été faites.

Combien ne donnerions-nous pas pour retourner à cette époque? Et faire partie de ça? Et voir tout cela se produire? Et voir ces expressions célèbres et merveilleuses dans leur premier moment d'allumage de cette flamme?

Ou pour retourner à Bordeaux, quand les ingénieurs néerlandais drainaient les marécages, et qu'ils allaient planter les premières de ces vignes célèbres? Quand ils n'avaient aucune certitude sur ce qui allait être accompli, et qu'ils découvraient juste cela... nous

avons ce processus qui se déroule devant nos yeux, de notre vivant. »

Un lieu où le monde Moderne a commencé

Vers l'époque où Gaspard de Stérimberg, fatigué de massacrer les Cathares dans le sud de la France, est parti se retirer et redécorer son petit logis (maintenant célèbre) sur la colline de l'Hermitage, la région où nous travaillons était encore connue sous le nom d'Occitanie.

Le nom signifiait simplement la région (composée d'un groupe de fiefs changeants couvrant le Sud de la France, Monaco, des parties de l'Italie et de l'Espagne) où l'on parlait l'occitan (ou Òc). La première langue de Richard Cœur de Lion était l'occitan, tout comme celle de sa mère, Aliénor d'Aquitaine. Plus significativement, c'était celle de son arrière-grand-père, Guillaume IX, l'un des premiers poètes occitans (Troubadours).

La poésie des Troubadours, force littéraire dominante en Europe de 1100 à 1350, a en effet inventé l'idée de

passer du latin classique à la littérature écrite dans les langues romanes européennes, qui étaient effectivement parlées au quotidien. Ce mouvement a stimulé les Italiens, les Français, et les Anglais (Chaucer).

En 1210, Raimon Vidal de Bezaudun a écrit *Razos de trobar* dans lequel il a affirmé la supériorité de l'occitan sur tous les autres vernaculaires européens. Cela a en partie incité Dante Alighieri à écrire *De Vulgari Eloquentia* (« De la littérature en langue vernaculaire ») un essai sur l'évolution historique de la langue et la recherche de l'auteur pour un vernaculaire illustre (indigène) parmi les quatorze variétés qu'il prétend avoir trouvées dans la région italienne.

Dante fait la différence entre les trois principales langues romanes de l'époque, la 'Lingua d'Òc' (Occitan), 'Lingua di Si' (Italien), et 'Lingua d'Oïl' (Ancien Français), notant que la langue de l'Occitan (Òc) était particulièrement adaptée à la poésie, tandis que l'Ancien Français (Oïl) était plus adapté à, «des œuvres d'histoire et de connaissance», et citant le poète troubadour Peire d'Alvernhe.

Dante avait envisagé d'écrire *La Divine Comédie* en occitan avant de choisir son dialecte florentin natal. À la fin du XIXe siècle, les efforts de Frédéric Mistral

pour revitaliser la langue occitane—ou provençale—à travers ses œuvres (et le mouvement Félibrige) lui ont valu le prix Nobel en 1904.

Un souhait de défendre l'un des plus grands trésors et cultures régionales de l'Europe

Près de La Peira, il y a plusieurs sites du patrimoine mondial de l'UNESCO. Sur l'ancienne route des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, il y a l'abbaye de Saint-Guilhem-le-Désert fondée en 804 après J-C. On y accède par un autre site, le Pont du Diable du XIe siècle - le vieux pont de pierre qui reliait les abbayes bénédictines d'Aniane et de Saint-Guilhem. Nous avons toujours considéré toute notre région, ses vignobles, son histoire, ses cuisines, ses habitants, ses coutumes et ses traditions comme un grand site du patrimoine mondial.

Un vernaculaire régional et 'illustre'

Notre recherche à La Pèira dans le Sud de la France était - et est - pour un vernaculaire régional et 'illustre' dans le langage du vin qui pourrait prendre sa place parmi les nombreuses et variées expressions de la France.

« Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira fait partie des propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif au niveau, voire au-dessus, des 1er crus classés du bordelais et des Grands Crus bourguignons. »

Languedoc-Roussillon. Created in 2004, the property now ranks alongside – and in some eyes even

above – the best of the best in Bordeaux and Burgundy. »

Classement des Meilleurs Vins de France 2014, Lafont Presse

ABOUT

- Propriétaires : Karine Ahton et Robert Dougan
- Winemaker: Benoit Dreyer
- Appellation : AOC Terrasses du Larzac
- Région : Sainte-Brigitte/Jonquieres
- Superficie du vignoble : 15,3 hectares
- Parcelles/Lieux-dits : Bois de Pauliau, Belle Fiolle (Bellefeuille), Les Pointes
- Sol : Alluvions du quaternaire : le sol du domaine est principalement argileux, avec des dépôts pierreux et un sous-sol alluvial datant du Pliocène. Les dépôts proviennent du nord, des monts calcaires de l'ère jurassique et datent de 150 millions d'années. Les graviers (mélange de sable, de limon et d'argile) se déposent dans le lit des cours d'eau et dans ce qu'on appelle les cônes alluvions
- Production annuelle : 300 caisses du « grand vin » La Pèira. 500 caisses du 2ème vin, Las Flors de la Pèira
- 85-100 caisses de La Pèira Blanc. 300-400 caisses du 2ème blanc, Deusyls de la Pèira
- Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Viogner, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc et Clairette blanche
- Autres vins : Obriers de la Pèira, Matissat

TERRASSES DU LARZAC

« Pour de nombreux observateurs, il s'agit du domaine le plus excitant du Languedoc. »

Robert Parker, *Wine Advocate* sur La Pèira





LA PÈIRA

GÉOGRAPHIE

Les Terrasses du Larzac AOC (Sud de la France) se situent au nord de l'Hérault et incluent les anciens villages de Montpeyroux et St Saturnin. Ici, les étés sont plus chauds et plus longs, les hivers plus rigoureux qu'en moyenne dans la région, le réchauffement rapide au printemps avec une météo prolongée en début d'automne, tandis que les Terrasses du Larzac s'élèvent à plus de 800 mètres, les vignobles classés AOC varient d'une hauteur de 50 à 300 mètres sur les collines du Causse et sur les anciennes terrasses. Les Romains furent les

TERROIR

Alluvions quaternaires : le sol du vignoble est principalement argileux avec des dépôts pierreux et un sous-sol alluvial datant de l'époque Pliocène. Les dépôts proviennent du nord, des montagnes

VITICULTURE

Bio. Entretien mécanique du sol, taille courte, travail intensif et fastidieux sur la vigne comprenant le travail à la main de la terre plutôt qu'avec des

VENDANGES

100% de récolte manuelle. 100% faites à la main à l'aide de cagettes de 10 kg et transportées dans des camionnettes climatisées jusqu' au chai. Triage double avec où s'activent 6 à 10 personnes pour éliminer les raisins trop ou pas assez mûrs, les tiges,

premiers à planter des vignes sur les Terrasses du Larzac. Les terres autour de Lodève étaient très attrayantes, s'étendant le long de la Voie Romaine, très fréquentée à l'époque et reliant Cessero (St. Thibéry) à Segodunum (Rodez). Hugh Johnson déclare de cette région générale dans son *The Story of Wine* :

« Celles-ci sont les premiers vignobles extensifs en France dont nous pouvons être certains ».

calcaires de l'ère Jurassique, vieilles de quelque 150 millions d'années. Les graviers (mélange de sable, limon et argile) sont déposés dans le lit des cours d'eau et dans ce que l'on appelle les cônes alluviaux.

herbicides, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage et vendange verte.

les queues et toute autre chose qui ne serait pas du raisin. Les grains de raisin entiers sont acheminés par tapis roulant à des cuves en inox où ils sont écrasés à leur entrée.



CRITIQUES SUR LA PÈIRA

« Sans doute un des meilleurs domaines viticoles de toute la France » - *Wine Advocate*

« Que l'on ne s'y trompe pas, ce vin, comme le domaine dont il est issu, occupent une place résolument à part » - Jancis Robinson MW, *Financial Times*

« Beaucoup plus de pourparlers ont été faits autour de ce domaine qu'autour de tout autre depuis Daumas Gassac » - *The Wines and the Wine Makers*, Paul Strang

« Stupéfiant par sa texture et sa profondeur de goût, ce vin me rappela par moments le Château La Mission Haut-Brion 1989, le Fattoria Galardi Terre di Lavoro 2004 et le Henri Bonneau Reserve des Célestins 1990 » - Jay McInerney, *Wall Street Journal*

« Des vins pouvant soutenir la comparaison avec les icônes mondiales parmi les grands vins » - David Schildknecht, *Wine Advocate*

« Maintenant reconnu comme un des plus grands vins de France » - Simon Field MW, Berry Bros & Rudd (le plus ancien marchand de vins et spiritueux au Royaume-Uni)

« La preuve de sa grandeur c'est qu'il m'a obligé à repenser mon panthéon personnel » - Andrew Jefford, *The World of Fine Wine / Decanter Magazine*

« Pour de nombreux observateurs, il s'agit du domaine le plus excitant du Languedoc » - Robert Parker, *Wine Advocate*

« Le meilleur producteur du Languedoc Roussillon » - Jeb Dunnuck

« Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira en Damaisèla fait partie des propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif au niveau, voire au-dessus, des 1er crus classés du bordelais et des Grands Crus bourguignons » - Bertrand ROUGIER – *le Classement des Meilleurs Vins de France 2014* (Lafont Presse)

La Pèira : l'un des domaines sélectionnés en France pour recevoir une note de ★★★★★ (super 5 étoiles, réservée aux véritables classiques, de classe mondiale). L'un des trois dans tout le sud de la France. - *Guide Wine Behind the Label, 10ème édition*

« Capable de rivaliser avec les meilleurs vins de Bordeaux et du Rhône » - Andrew Jefford, *Gourmet Traveller*

« le Grand Cru du Sud de la France » - Andrew McMurray (vice-président de Zachys, à New York, la plus célèbre et la plus grande maison d'enchères de vins fins aux Etats-Unis)

La Pèira est l'un des rares domaines à obtenir ★★★★★ (classement supérieur) dans le sud de la France, et fait partie d'un nombre restreint en France même. - *Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2022*



LA PÈIRA