



LA PÈIRA

MILLÉSIME 2020

« Cela se classe parmi les meilleurs Languedoc
jamais produits »

JEB DUNNUCK





EXCELSIOR

« Ce qui fut, cela sera, ce qui s'est fait se fera, et il n'y a rien de nouveau sous le soleil! Qu'il y ait quelque chose dont on dise: "Tiens, voilà du nouveau", cela fut dans les siècles qui nous ont précédés. »

Ecclésiaste

Cela en dit long sur l'agitation humaine et l'hubris que, ici, dans la plus ancienne région viticole de France (comme le dit Hugh Johnson dans son livre *Une Histoire Mondiale Du Vin*), les vigneronns pleins d'espoir commencent chaque nouvelle année avec de nouvelles idées, de nouvelles variations sur le thème de l'année précédente, de nouveaux plans, de nouvelles méthodes. Quelque chose qui se produit probablement depuis plus de deux millénaires chaque année. Certaines de ces idées sont très simples, tandis que d'autres nécessitent de grands changements.

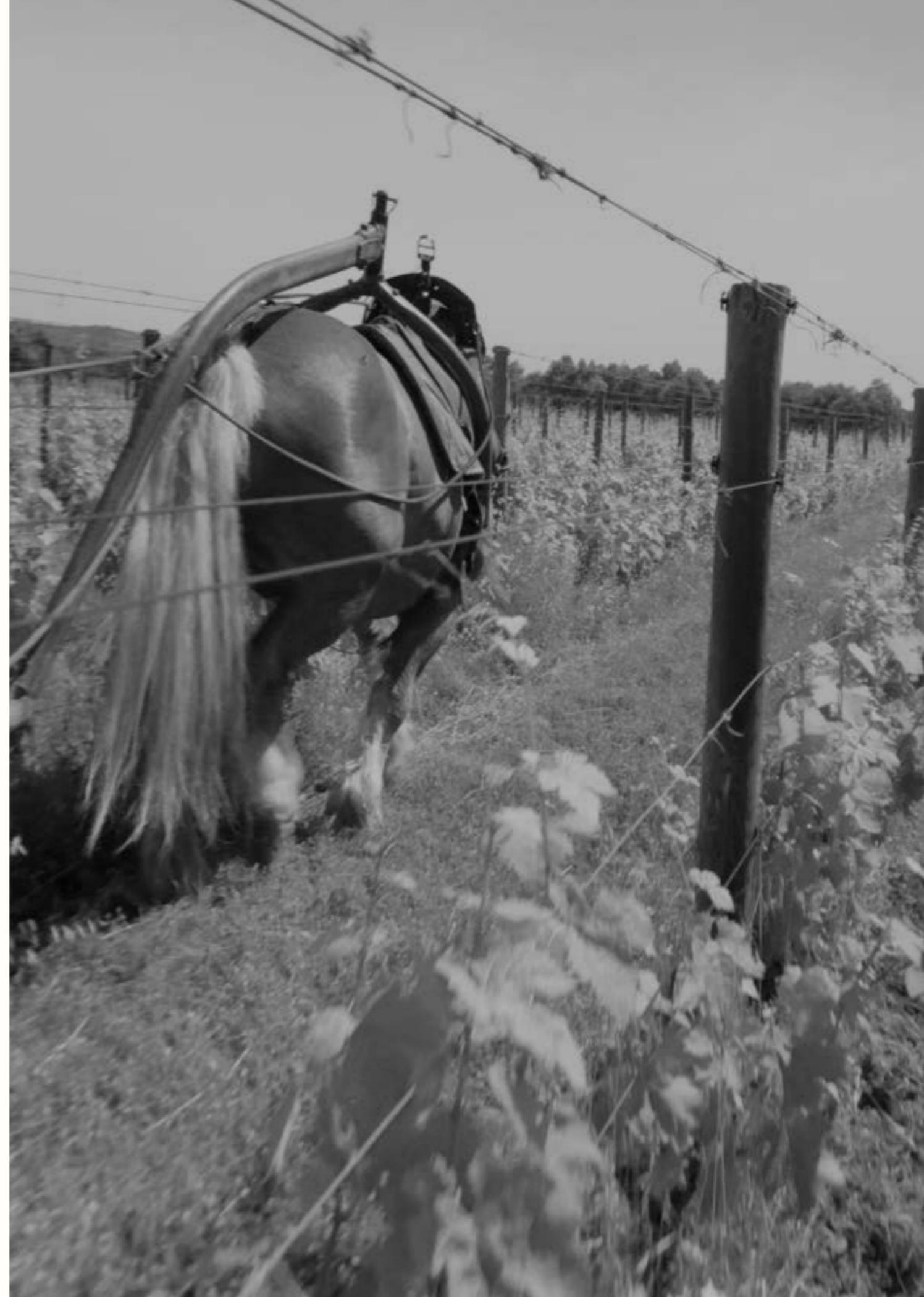
Nous ne sommes pas à l'abri de cela, mais les petits changements apportés ces dernières années ont été modestes, représentant presque un retour en arrière d'une certaine manière, plutôt qu'une avancée. Un exemple en est le passage à la culture biologique à La Pèira il y a quelques années, bien que tout le travail dans les vignes, de la taille d'hiver à la récolte, ait été traditionnellement fait à la main depuis le début.

Ici, en 2024, le printemps a apporté une bonne

recharge de la nappe phréatique, avec des nuages de pluie sombres persistant alors que les fleurs de printemps émergent aux pieds des montagnes dramatiques qui s'élèvent vers le Massif Central. Cette nouvelle réserve d'eau est une bénédiction bienvenue pour nos vignobles.

Le printemps a également vu le labour du Bois de Pauliau accompli par une équipe de chevaux de trait plutôt que par le tracteur omniprésent. Cette décision a peut-être été inspirée par les faibles rendements et les volumes maigres du millésime 2021, si rares que nous avons décidé de mettre en bouteille à la manière préindustrielle. Cela se fait à la main avec un ancien appareil : la Chèvre à Deux Becs.

Il se peut que nous réussissions dans cette petite ambition de travailler ce vignoble de manière préindustrielle ; il se peut que les déluges (ou les pluies de fin d'été) nous emportent. Mais comme le dit l'adage : « Il faut vouloir saisir plus qu'on ne peut étreindre, sinon pourquoi le Ciel ? » Ou comme l'a dit le poète Longfellow : Excelsior !





« Il y a eu plus d'engouement autour de ce domaine que pour tout autre depuis Daumas Gassac »

PAUL STRANG

THE WINES AND THE WINEMAKERS



MILLÉSIME 2020

Bien des façons, et c'est un raccourci utile, les millésimes 2019 et 2020 de La Pèira dans l'Hérault reflètent les différences et caractéristiques trouvées dans les millésimes 2019 et 2020 à Bordeaux. Si le millésime 2019 montre plus d'exubérance, le millésime 2020 fait preuve de plus de retenue. Un rapide coup d'œil au tableau des millésimes d'Andrew Jefford en ligne montre qu'il a la note maximale de 5 étoiles, la première depuis 2010 (bien que 2019 ne soit qu'à un cheveu).

Cela nous amène à notre seconde comparaison : pour nous, ils rappellent deux grands millésimes passés de La Pèira : 2009 et 2010. À l'époque, on considérait que 2010 montrait une élégance et une austérité structurées, fraîches, à la manière de Bordeaux, tandis que 2009 était une pure expression du sud de la France avec un côté plus exubérant, exubérant et voluptueux.

Vue D'ensemble Du Millésime 2020

- Pluies généreuses en automne / décembre doux.
- Février le plus chaud depuis 2001 dans l'Hérault a entraîné un débourrement précoce.
- Risque précoce de gel, mais sans dommages significatifs, contrairement à 2021.
- Conditions chaudes en avril et mai permettant une floraison réussie.
- Pluies abondantes en mai causant un peu de

mildiou, bien que moins sévère qu'en 2018.

- Temps frais et orageux au début de juin puis été chaud et sec, mais sans vagues de chaleur extrêmes qui stressent souvent les vignes.
- De mi-juin à la fin, temps sec et chaud permettant une maturation parfaite des raisins.
- Les vendanges précoces ont permis une récolte de volume moyen à bon.

Le Résultat ?

- Bouche ronde et expansive, tanins mûrs et soyeux.
- Millésime merveilleusement équilibré.
- Belle pureté du fruit : à la fois cassis et framboise noire.
- Notes classiques de Syrah : épices, poivre moulu, gibier sauvage et lard fumé.
- Vins profonds, denses et profonds avec de longues finales.

Simon Field, Master of Wine, a écrit un jour sur l'élégance éthérée qui semblait être la marque de fabrique des vins de La Pèira, même dans les années de richesse inhérente. Les rouges de 2020 ne font pas exception.

« La Pèira 2020 est absolument brillant
et l'un des meilleurs vins de ce rapport »

JEB DUNNUCK





NOTES DE DÉGUSTATION

LA PÈIRA 2020

« La Pèira 2020 est absolument brillant et l'un des meilleurs vins de ce rapport. Composé de 60 % de Syrah, 30 % de Grenache, et le reste de Mourvèdre, vieilli deux ans en fûts de chêne dont 10 % de chêne neuf, il présente un bouquet incroyable de fruits bleus mûrs, de lavande, de viandes fumées et de poivre qui s'ouvre magnifiquement avec le temps dans le verre. En bouche, il est corsé, riche et opulent, avec une sensation ronde et expansive, des tanins mûrs et soyeux, un équilibre parfait et une finale céleste. Cela le place parmi les meilleurs Languedoc jamais produits et il évoluera pendant 15 à 20 ans s'il est bien conservé. Bravo. » (en bouteille)

JEB DUNNUCK 97/100

« En regardant la cuvée phare, principalement composée de Syrah, le 2020 Les Terrasses Du Larzac La Pèira atteint un autre niveau de pureté ainsi que des notes incroyables de cassis et de framboise noire, ainsi que des notes rappelant le nord du Rhône de poivre moulu, de gibier, de gras de bacon et d'épices. Mûr, corsé et opulent en bouche, il offre beaucoup de maturité sans jamais dépasser les limites. C'est un vin brillant en devenir. » (en barrique)

JEB DUNNUCK 96-98/100

« Dégusté comme un assemblage de barriques sélectionnées, le 2020 Terrasses du Larzac La Pèira semble être le meilleur des trois millésimes dégustés. Doté d'une masse de fruits, il a besoin de plus de temps en barrique pour devenir accessible. Corsé, exubérant, expansif et puissant mais souple, il finit long, avec des notes persistantes de réglisse. » (en barrique)

WINE ADVOCATE 95-97/100

« En bouche, il est généreux, somptueux mais reste de ce côté de la ligne, sans jamais tomber dans la caricature ou la surmaturité. La finale herbacée voit tout le palais se réajuster à la fin. Le chêne est parfait ; retenue. Un autre grand rouge du Languedoc. » (en barrique)

ANDREW JEFFORD 93-94/100





NOTES DE DÉGUSTATION

LAS FLORS DE LA PÈIRA 2020

« J'ai adoré le Terrasses Du Larzac Las Flors 2020, un vin légèrement plus grand et plus riche que le 2019. Une cuvée dominée par la Syrah, composée de 60 % de Syrah, 30 % de Grenache, et le reste de Cinsault et Carignan, il présente des fruits plus sombres, presque bleus (le 2019 étant plus axé sur les fruits rouges) ainsi que des notes complexes de lavande, poivre moulu, garrigue et épices à pâtisserie. Une beauté charnue, corsée, large et expansive, il a beaucoup d'attrait immédiat mais évoluera encore pendant plus d'une décennie. Le 2019 est plus axé sur la finesse et plus long, tandis que celui-ci est plus grand, plus doux et plus large. Les deux sont des vins brillants. » (en bouteille)

JEB DUNNUCK 94/100

« Le Terrasses Du Larzac Las Flors 2020, dominé par le Grenache, est une star en devenir et est chargé de notions de fruits de framboise noire et de kirsch, ainsi que de notes d'herbes rôties, de réglisse et de nuances épicées et charnues. Ce rouge moyen à corsé, riche, équilibré et élégant brille sur tous les fronts. Il sera sans aucun doute un vin exceptionnel. » (en barrique).

JEB DUNNUCK 93-95/100

« Très pourpre profond. Nez riche et tannins magnifiquement travaillés. Très flatteur en bouche. Sans qu'aucun élément individuel ne prédomine. Mais un assemblage vraiment satisfaisant et intelligent avec des notes herbacées et beaucoup de profondeur et d'intrigue. Si c'est le 2ème vin, j'ai vraiment hâte de goûter La Pèira elle-même ! Un rouge du Languedoc plein de voix provenant d'un grand terroir avec une finale intéressante en couches. Bien joué. » (en barrique)

JANCIS ROBINSON 17/20

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

ANDREW JEFFORD





LES BLANCS

LA PÈIRA BLANC 2022

Note de dégustation : Or pâle clair. Arômes de fleurs blanches et de zeste de citron. Présente du volume et une texture riche, moyennement à pleinement corsée (« vin gras »). Une fraîcheur équilibrante, rappelant la sensation de croquer dans un fruit frais, complétée par une douceur subtile et une sensation crémeuse en bouche. Pour le millésime 2021, La Pèira Blanc n'a pas été embouteillé, et le 2022 suit l'excellent 2020.

DEUSYLS DE LA PÈIRA 2021

Note de dégustation : Couleur paille, miel, or léger. Au nez, une belle fraîcheur avec des notes d'agrumes, suivie de fruits tropicaux exotiques mûrs et une touche de brioche grillée fumée. La bouche confirme le nez, ronde et longue avec une texture presque de nid d'abeille. Une certaine douceur équilibrée par une légère acidité, un bon équilibre de fraîcheur et de richesse. En 2021, les gelées dévastatrices d'avril et les faibles rendements ont nécessité une co-fermentation et un assemblage précoces de nombreuses parcelles et cépages. Pour cette raison, seul le Deusyls, le deuxième blanc, a été produit, La Pèira 2021 étant en effet déclassée.





« Ce sont les premiers vignobles étendus en France dont nous pouvons être certains »

HUGH JOHNSON



Vers Les Pointes





« Le Grand Cru du Sud de la France »

ANDREW MCMURRY - ZACKYS



LA PEIRA
EN
DAMAISELA

