



# LA PÈIRA



LES BLANCS DE LA PÈIRA

« Ce sont les plus anciens vignobles étendus en France dont nous pouvons être certains. »

HUGH JOHNSON - L'HISTOIRE DU VIN





▲ Des pavés de la voie romaine, la Via Domitia, dans notre région de l'Hérault, France

## LES BLANCS DE LA PÈIRA

La Pèira est nichée dans la région sud de la France, à proximité de la ville de Béziers, le long de la rivière Hérault. C'est une région riche en histoire de production de vin blanc qui a duré plus de deux millénaires, en faisant la plus ancienne région de production de vin blanc connue de France. C'est dans les pages de *l'Histoire naturelle* de Pline (77-79 après J.C.) que nous rencontrons la première référence historique à un vin français dont le mérite méritait d'être documenté.

### PREMIERS BLANCS

Pline parle de deux vins : les vins blancs de Baeterrae (Béziers) et les vins résineux de Vienne (près de l'actuelle Rhône du Nord).

La première traduction anglaise de cette œuvre en 1601 par Philemon Holland dit :

« Quand vous êtes une fois passés en Fraunce ou Gaule, le vin de Beterræ est très demandé. »

William Smith, dans *Un Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines* (1875), écrit : « Parmi les vins du sud de la Gaule, celui de Baeterrae était le seul à avoir un haut caractère. »

En 1879, deux amphores portant des inscriptions de la région de Béziers ont été découvertes à Castro Pretorio à Rome par Heinrich Dressel.

Une inscription, datée de la première moitié du 1er siècle après J.C., déclarait : « Je suis un vin blanc de Béziers et j'ai 5 ans. »

### Les plus anciens vins français connus importés à Rome

Ces derniers représentent les plus anciens vins français connus importés à Rome.

En 2007, une autre découverte significative a été faite : la plus ancienne cave connue en France, datant de 10 après J.C., a été découverte près de La Pèira.

Comme le rapportait le journal *Le Figaro*, « Tout porte à croire que l'on produisait ici un excellent vin, il y a deux mille ans déjà. »

Le magazine *Decanter* a écrit : « Les ruines romaines trouvées dans le sud de la France ont été déclarées restes de la plus ancienne cave connue du pays. »

Le site d'excavation d'un hectare était situé entre deux vignobles dans l'AOC de vin blanc de Clairette - l'une des premières appellations de vin blanc de la région et

de la France, accordée en 1948.

Le village et la paroisse de La Pèira se situent également dans l'AOC Clairette.

Des graines archéologiques de ce site romain ont été analysées et comparées à la variété Clairette cultivée aujourd'hui dans la région révélant une probabilité presque certaine que les brins sont identiques.

Dans son livre, *L'Histoire du Vin* (1966), Hugh Johnson commente cette région, « Ce sont les plus anciens vignobles étendus en France dont nous pouvons être certains. »

### Premiers Pas

De cela, nous ne savions absolument rien lorsque nous avons d'abord débouché sur plusieurs rangées de cépages blancs sur la parcelle Belle Fiolle que nous pensions auparavant être une parcelle de jeunes vignes de Syrah.

La première fermentation du vin blanc de La Pèira a été faite en utilisant ces premières rangées de raisins Viognier et Roussanne. Le vin blanc résultant a été fermenté en fûts de chêne et, après 18 mois, un second vin blanc du domaine, Deusyls de la Pèira, a été mis en bouteille.

Il a été bien accueilli.

### Première Mise en Bouteille

Le critique de vin David Schildknecht a loué le premier blanc de La Pèira en 2011 en disant :

« Le rare blanc de La Pèira surprend même ses créateurs par son excellence et sa vigueur... et envoie ainsi le message que les sols de cette région et ses vieilles vignes recèlent une grandeur latente abondante dont l'éveil n'attend que la bonne combinaison d'inspiration, de travail et de chance. »

« Tout porte à croire que l'on produisait ici un excellent vin, il y a deux mille ans déjà. »

LE FIGARO



## CARTOGRAPHIER UN GRAND BLANC

Jancis Robinson, l'une des critiques de vin les plus célèbres au monde, a écrit à propos de ce premier millésime en 2010 :

« Dense et nerveux, miellé comme un beau vin blanc du Rhône Nord. Vraiment excitant et bon. Chèvrefeuille. Faible acidité cependant. »

### Cépages

En observant la réponse remarquable à ce premier millésime blanc, nous avons décidé de nous lancer dans une mission pour planter davantage de cépages blancs.

La première question était, bien sûr, quels cépages devrions-nous planter ?

Notre première pensée était claire : Clairette blanche.

### Clairette blanche

Clairette blanche La Clairette est l'un des plus anciens cépages du Midi de la France et pourrait même être originaire de l'Hérault. De plus, c'est le seul cépage blanc autorisé dans l'historique AOC Clairette de 1948, dans lequel se situe La Pèira.

Les vins de Clairette sont souvent élaborés de nos jours dans un style frais, sec et acide. Cependant, il existe aussi un autre style plus traditionnel - la méthode oxydative Rancio.

En fait, on peut se demander si les vins romains n'étaient pas quelque peu similaires à ce style Rancio ou peut-être même de lointains cousins des vermouths de Noilly Prat (élaborés à partir de Picpoul de Pinet et de Clairette avec l'ajout d'herbes et d'épices) cultivés aujourd'hui dans l'Hérault près de la ville balnéaire de Marseillan.

Une bonne Clairette moderne doit être vive et revigorante, avec des caractéristiques acidulées et zestées.

Cependant, nous ne pouvions pas seulement planter de la Clairette.

Ayant déjà élaboré de merveilleux vins blancs avec des cépages en dehors de l'AOC Clairette, nous souhaitions travailler avec d'autres excellentes variétés du Rhône connues pour produire des vins blancs complexes et de longue garde. Pour commencer : le Viognier.

### Viognier

Si les racines historiques de la Clairette en France, le long de l'Hérault et autour de la ville de Béziers, remontent à l'époque de Rome et de Pline, alors les origines de la deuxième variété que nous avons pensé à planter se trouvent près de l'autre mention notable de Pline, Vienne.

Ici, surplombant le fleuve Rhône, dans les

appellations de Condrieu et de Château-Grillet, on trouve du Viognier.

Il est difficile de ne pas être captivé par le charme du Viognier.

Dès nos débuts, avec les premières rangées de vignes et les premiers millésimes fermentés en fût, son charme était évident. Dès le premier verre porté au nez, de délicats arômes d'abricot, de pêche et de senteurs florales se déployaient, capturant quelque chose d'une journée de printemps.

Les blancs de La Pèira sont cultivés sur des terrasses alluviales quaternaires gravillonnées, qui diffèrent notablement des sols granitiques de Condrieu. L'appellation Terrasses du Larzac, bien qu'elle soit située dans les parties nord et centrale du département de l'Hérault et connaisse un climat plus continental et des précipitations plus élevées que d'autres régions du sud, conserve une essence méditerranéenne. La nuit, pendant les mois d'été, on dit qu'un air frais descend vers les vignobles depuis le plateau du Larzac, apportant de la légèreté et de la fraîcheur aussi bien aux rouges qu'aux blancs. Nous étions curieux d'en savoir plus sur la façon dont ce climat et ce sol expriment le Viognier et les autres cépages blancs. Pourtant, nous avons décidé de ne pas planter davantage de Viognier, nous reposant plutôt sur les vignobles plantés en 1994. Alors que nous descendons vers le sud depuis Condrieu, deux cépages blancs supplémentaires méritaient une sérieuse considération à l'époque.

### Roussanne & Marsanne

Depuis des siècles, un certain vin blanc du Rhône se distingue par sa complexité et sa capacité à vieillir avec grâce.

Thomas Jefferson l'estimait comme étant « le premier vin du monde, sans aucune exception ».

Le vin en question n'est autre que l'Hermitage Blanc, et les deux cépages blancs qui ont assuré sa place dans l'histoire sont la Roussanne et la Marsanne. À La Pèira, nous avons déjà pris plaisir à assembler la Roussanne avec le Viognier avec les premiers millésimes de notre deuxième vin blanc.

En effet, en 2020, Jancis Robinson a dégusté le Deusyls de la Pèira 2008, notant : « C'est agréable de goûter à un vieux vin blanc qui n'a pas perdu son fruit. Cela promet plutôt bien pour les blancs des Terrasses du Larzac... »

Même à ce stade embryonnaire, le potentiel de vieillissement des premiers vins blancs cultivés à La Pèira avait largement dépassé nos attentes. La Roussanne et la Marsanne, à leur meilleur, peuvent être abordées tôt ou après une décennie en bouteille, et les millésimes supérieurs peuvent vieillir pendant trois décennies ou plus.



▲ L'histoire de la Clairette dans cette région s'étend sur plus de 2000 ans



▲ En 2009, le programme de plantation d'autres cépages blancs a commencé à La Pèira



▲ Depuis une porte au chai de La Pèira, une parcelle de vieux vignobles avant la replantation

### Roussanne & Marsanne (suite)

Quels secrets la Roussanne et la Marsanne gardent-ils pour être tenus en si haute estime ?

Peut-être que la combinaison pourrait être perçue comme une clef de voûte et une arche en architecture.

La Marsanne sert de clef de voûte, offrant un soutien structurel essentiel et une stabilité grâce à sa richesse, son corps et son poids. La Roussanne, quant à elle, incarne la courbe gracieuse de l'arche, apportant élégance et un sentiment de mouvement avec son acidité élevée et ses arômes floraux. Ensemble, elles forment un ensemble bien équilibré.

Dans le nord de l'Hermitage, la Marsanne forme souvent la majorité de l'assemblage, tandis que plus au sud dans Châteauneuf du Pape (avec un vin comme le blanc de Beaucastel par exemple), la Roussanne prend le dessus, parfois accompagnée de Grenache Blanc.

Ce qui nous amène au dernier cépage blanc que nous avons envisagé : le Grenache Blanc.

### Grenache Blanc

En continuant plus au sud vers Châteauneuf-du-Pape, nous le rencontrons pour la première fois.

Qu'il s'agisse de blancs riches et souples nourris sur des Galets roulés et harcelés par le violent Mistral près d'Avignon, ou des vins vifs et floraux cultivés sur les coteaux surplombant la Côte Vermeille et la mer Méditerranée, le Grenache Blanc véhicule quelque chose de véritablement unique. Nous savions que nous devions l'inclure dans nos plans.

Des vignobles de Collioure, où le cépage est planté sur des pentes vertigineuses qui débordent sur la magnifique côte et le port de la ville - un site qui a inspiré des artistes comme Matisse et Derain pour commencer le mouvement Fauviste, et Picasso et Braque pour explorer le style Cubiste - à notre région intérieure plus fraîche et plus septentrionale, le Grenache Blanc est emblématique de la lumière et des couleurs de cette région.

### PLANTATION

Au final, nous avons planté un peu de chaque.

- En 2009, nous avons planté de la Roussanne et de la Marsanne sur le lieu-dit existant de l'exploitation de *Belle Fiolle* (Bellefeuille).
- En 2011, nous avons planté de la Roussanne, de la Clairette, et du Grenache Blanc sur une nouvelle parcelle appelée *Les Pointes*.

Cette parcelle est située à seulement mille yards de la cave vers les montagnes, où la culture de la vigne et de l'olivier cède la place à l'élevage de moutons pour la production de fromage Roquefort.

Ainsi, en 2013, le domaine a sorti son premier La Pèira Blanc, un assemblage de Roussanne et Marsanne, avec un peu de Viognier, acclamé :

### Wine Advocate sur les blancs La Pèira

« ... le Terrasses du Larzac La Peira Blanc 2013 est un effort sensationnel... un blanc corsé, long, élégant. »

« ... soyeux, pur, superposé, et pourtant avec une belle consistance, cette beauté est au niveau des meilleurs blancs de l'appellation. »

« ... c'est certainement un vin remarquable. »

« ... corsé, riche et concentré, avec une pureté et une fraîcheur de premier ordre, c'est probablement le vin blanc du millésime. »

« ... crémeux en texture, un blanc riche qui conserve une pointe de zeste d'agrumes en finale pour apporter de l'élévation et de la fraîcheur. »

### Jancis Robinson sur les blancs La Pèira

« ... tout est à sa place. Un caractère Viognier très marqué ici – des abricots mûrs avec une sous-tonalité savoureuse. »

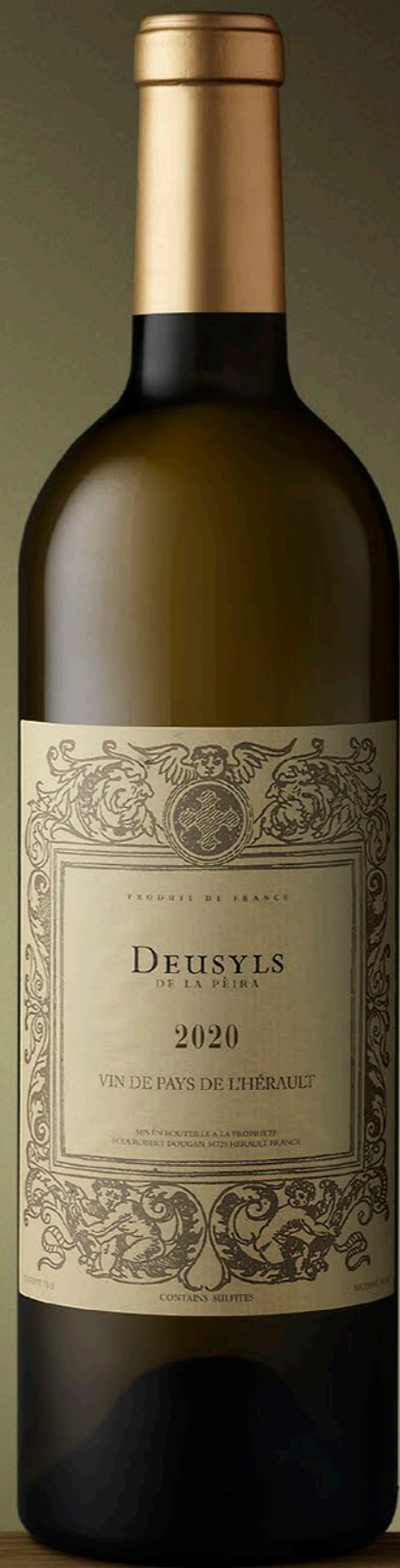
« ... nettement Condrieu-ish. Le bois est exceptionnellement discret dans ces trois blancs (2016, 2017 et ce 2018). Très bien fait ! »

« ... texture satinée et excellente coupure d'acidité. Très jeune pour un vin de trois ans. Supporte bien son alcool. Juste un tout petit peu de texture sur la fin. Vin sophistiqué. »

« ... persiste et offre une finale vraiment intéressante, en couches, avec des notes de fruits d'agrumes secs et confits. Il serait bien trop riche sans nourriture mais je pourrais l'imaginer avec une terrine de foie crémeuse. »

« ... merveilleux de goûter un vieux vin blanc qui n'a pas perdu son fruit. Cela promet plutôt bien pour les blancs de Terrasses du Larzac. »

Contrairement aux rouges du domaine, où les assemblages et les parcelles restent généralement les mêmes, les assemblages blancs changent quelque peu chaque année. Cependant, le La Pèira Blanc est généralement construit autour d'un noyau de Roussanne, Marsanne, et Viognier et le second blanc Deusyls comprend Clairette et Grenache Blanc.





## BLANCS GASTRONOMIQUES

Le caractère des blancs de La Pèira est résolument corsé, généreux, frais et opulent - des blancs qui servent d'alternative distinguée lorsque le vin rouge est la première pensée. Ils s'harmonisent bien avec la somptueuse cuisine française classique ou tout plat copieux. Si l'on conçoit les blancs comme des vins à forte acidité qui s'accordent avec les fruits de mer, alors ces blancs appartiennent à une catégorie différente, adaptée à d'autres occasions et contextes.

### SERVICE : DEUSYLS DE LA PÈIRA

Les blancs de La Pèira se caractérisent par une acidité relativement faible. Ils sont bien équilibrés, ronds et gracieux, avec même une pointe de tannin résultant d'un élevage prolongé en barrique. En effet, ils sont des blancs à vocation gastronomique.

#### Accords

Lors de l'ouverture d'une bouteille de blancs La Pèira et de son accord avec la nourriture, il est utile de noter que le profil du vin n'est pas sans rappeler le style de l'Hermitage blanc (généreux, riche, de moyen à corsé avec une acidité caractéristiquement faible) ou les blancs de Châteauneuf-du-Pape (corsés, intenses, et riches).

Pour la plupart, ce ne sont pas des blancs à servir à basse température avec du poisson ou des fruits de mer - à moins qu'il ne s'agisse d'un plat plus robuste comme des crevettes à l'ail, ou un poisson qui est grillé ou accompagné d'une sauce crémeuse.

Sans vouloir insister autant, comme le remarquait Jancis Robinson en 2020 à propos d'un 100% Marsanne d'Hermitage après plusieurs décennies en bouteille, « C'est le genre de blanc que vous pourriez servir avec un steak »

**Température de service:** Alors que les blancs avec des cépages Rhône sont souvent servis initialement à 50-55°F / 10-13°C, l'idéal pourrait être autour de la température de la cave (59°F / 15°C.). Frais, pas froid. Si besoin, placez au réfrigérateur pendant 20 minutes.

#### Suggestions

Marsanne et Rousanne s'accordent bien avec le beurre, l'ail, ou les sauces blanches. De même, il y a une affinité pour les truffes (surtout les truffes blanches), les champignons, les viandes blanches rôties ou grillées, les plats de poissons blancs avec des sauces, les plats de pâtes avec des sauces à base de crème, et les plats végétariens robustes.

#### Deusyls de la Pèira - Panisse avec Aioli

Dans son livre « Sud de France : - The Food &

Cooking » où Caroline Conran se concentre sur la région d'Occitanie, il y a l'inclusion simple suivante : Panisse avec Aioli.

L'Aioli est une spécialité occitane (le mot original vient de l'occitan *aiòli* ou *alhòli* et la Panisse (*Panisso* en occitan) a une histoire ancienne dans la région.

Panisse : 85g de farine de pois chiche / 80g de beurre / fleur de sel, selon le goût / poivre, selon le goût

Aioli : -4 gousses d'ail, hachées / 2 jaunes d'oeufs / 300 ml d'huile d'olive / 1 cuillère à soupe de jus de citron / 1 cuillère à soupe d'eau chaude / 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, Sel de mer, poivre

1. Dans une casserole, faire chauffer 230 ml d'eau avec du sel et du beurre et porter à ébullition
2. Incorporer progressivement la farine de pois chiche avec 100 ml d'eau jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Cuire à feu moyen-élevé, en remuant constamment, pendant environ 8-10 minutes jusqu'à obtenir une consistance très épaisse.
4. Verser le mélange dans un plat de cuisson graissé et lisser la surface.
5. Laisser refroidir et prendre, puis réfrigérer pendant au moins 2 heures.
6. Une fois pris, découper la panisse dans les formes désirées.
7. Chauffer de l'huile végétale dans une friteuse ou une grande poêle et faire frire les morceaux de panisse jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
8. Égoutter sur du papier absorbant et assaisonner de sel avant de servir.
9. Pour l'aioli, fouetter ensemble l'ail haché et le jaune d'oeuf dans un bol. Verser lentement l'huile d'olive en fouettant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une émulsion.
10. Incorporer le jus de citron et assaisonner avec du sel et du poivre à votre goût.
11. Ajouter de l'eau chaude si nécessaire.
12. Servir la Panisse chaude avec l'aioli à part pour la trempette.



▲ Panisse avec Aioli, une variation du plat traditionnel occitan pour accompagner le Deusyls de la Pèira.



« 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



▲ Risotto aux champignons avec du parmesan et de l'huile de truffe - une suggestion pour le La Pèira Blanc.

## LA PÈIRA BLANC: SERVICE ET ACCORD

Dans l'accord suggéré pour Deusyls de la Pèira (Panisse avec Aioli), la recette ci-dessus opte pour le beurre à la place de l'huile d'olive traditionnelle caractéristique de la région occitane et comme détaillé dans le livre de Caroline Conran. Naturellement, l'huile d'olive est l'ingrédient quintessentiel du Sud de la France, tandis que le beurre est un pilier classique de la cuisine du Nord de la France.

La raison de cette substitution réside dans l'affinité de Marsanne et Roussanne pour la richesse du beurre qui complète la nature corsée du vin.

De même, le poisson blanc cuit au four dans une sauce au citron et au beurre ou le poulet cuit au four dans une sauce à la crème sont des plats complémentaires à associer à ces vins.

Comme avec l'aïoli, où la profondeur et les notes savoureuses de l'ail et de la sauce crémeuse sont riches et savoureuses, tous deux sont un excellent accord. La texture crémeuse et luxueuse des sauces blanches s'accorde à merveille avec les cépages Marsanne et Roussanne qui constituent le cœur des vins blancs de La Pèira.

Les truffes sont un accord célèbre pour ces cépages blancs. Les saveurs terreuses et umami des truffes valorisent les notes épicées et de noisette du vin. De même, les champignons avec leurs qualités terreuses et savoureuses complètent la complexité corsée des blancs.

Notre accompagnement suggéré pour la cuvée La Pèira Blanc ci-dessous.

### Risotto aux champignons avec Parmesan et Huile de Truffe

Ingrédients :

- 250g de riz Arborio
- 750 ml de bouillon de légumes (ou un peu plus)
- 100g de beurre non salé
- 1 échalote, hachée
- 1 gousse d'ail, hachée
- 100ml de vin blanc
- 500g de champignons variés, grossièrement hachés
- 50g de Parmesan, râpé
- Huile d'olive
- Huile de truffe
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

### Méthode :

Préparez le bouillon de légumes dans une casserole et maintenez-le à une légère ébullition.

1. 1. Pour commencer le risotto, utilisez 50g de beurre pour faire frire les champignons dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient de couleur brun clair. Ajoutez l'échalote et l'ail et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres pendant 30 secondes supplémentaires.

(50g de beurre non salé / 500g de champignons frais assortis / 1 échalote / 1 gousse d'ail)

2. 2. Incorporez le riz et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent. Versez le vin et mélangez bien.

(250g de riz risotto Arborio / 100ml de vin blanc)

3.3. Ajoutez le bouillon petit à petit, en remuant constamment jusqu'à ce que tout soit absorbé et crémeux et que le riz soit cuit. Ajoutez plus de bouillon si le riz est encore légèrement sous-cuit.

(750ml de bouillon de légumes)

4. 4. Assaisonnez avec du sel de mer et du poivre fraîchement moulu, un peu d'huile d'olive et les 50g de beurre restants. Incorporez le fromage Parmesan et l'huile de truffe et servez.

(50g de beurre non salé / huile de truffe / sel / poivre noir / 50g de Parmesan / Huile d'olive)

### Autres suggestions :

- Gratin de chou-fleur au fromage Gruyère : Les saveurs crémeuses et riches du gratin équilibrent le caractère corsé du vin.
- Flétan poêlé avec sauce beurre blanc : La sauce riche et beurrée rehausse la texture crémeuse du vin.
- Brandade de morue (morue salée avec pommes de terre et huile d'olive) : La texture crémeuse et les saveurs riches de ce plat se marient bien avec la complexité du vin (occitan).
- Des plats végétariens consistants, comme un gratin de légumes ou une tarte salée.
- Poulet rôti à l'estragon et sauce au vin blanc : Les notes herbacées du plat s'accordent bien avec la complexité du vin.
- Saumon poché à l'aneth et sauce hollandaise : La sauce riche et l'aneth herbacée complètent les saveurs complexes du vin.

## VIGNOBLES BLANCS À LA PÈIRA

Cépage	Année	Lieu-dit	Hectares
Roussanne	1994	Belle Fiolle	0.172
Viognier	1994	Belle Fiolle	0.3
Marsanne	2009	Belle Fiolle	0.0847
Roussanne	2009	Belle Fiolle	0.2573
Clairette	2011	Les Pointes	0.286
Roussanne	2011	Les Pointes	0.57
Grenache Blanc	2011	Les Pointes	0.285

Les premiers vignobles de cépages blancs à La Pèira ont été plantés en 1994. Des Marsanne et Roussanne supplémentaires ont été plantés en 2009, suivis par Clairette Blanche, Roussanne, et Grenache Blanc en 2011. La parcelle Belle Fiolle, un nom occitan, est parfois appelée Bellefeuille en français.

### CUVÉES

#### La Pèira Blanc

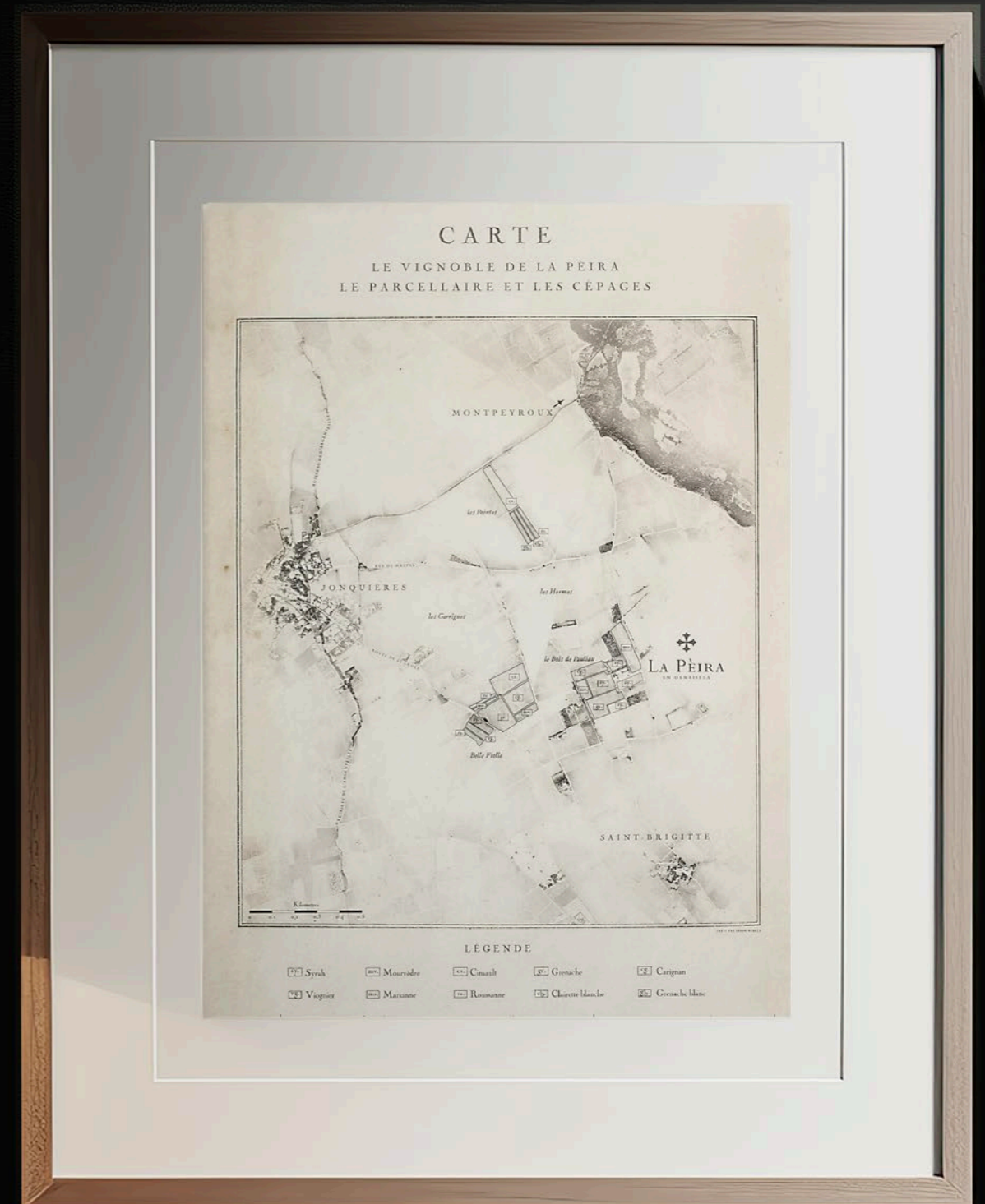
Cépages : Marsanne et Roussanne avec un soupçon de Viognier

Production : 500-1000 500 à 1000 bouteilles

#### Deusyls de la Pèira (second vin blanc)

Cépages : Marsanne, Roussanne, Viognier, Clairette, et Grenache Blanc

Production : 3 000 à 4 000 bouteilles



« ...Cela promet plutôt bien pour les blancs de Terrasses du Larzac. »

JANCIS ROBINSON



## LA PÈIRA

### EMPLACEMENT GÉOGRAPHIQUE

Les Terrasses du Larzac se trouvent au nord du département de l'Hérault et englobent les vieux villages de Montpeyroux et de St Saturnin. Ici, les étés sont plus chauds et plus longs, les hivers plus rigoureux que la moyenne de la région, avec un réchauffement rapide au printemps et une prolongation du beau temps jusqu'au début de l'automne. Alors que les collines formant une frontière naturelle aux Terrasses du Larzac s'élèvent à plus de 800 mètres, les vignobles classés AOC varient entre des hauteurs de 50 à 300 mètres sur les collines du Causse et sur les vieilles terrasses. Les Romains furent les premiers à planter des vignes sur les Terrasses du Larzac. Les terres autour de Lodève étaient très attractives, s'étendant le long de la route romaine animée de l'époque, reliant Cessero (St. Thibéry) à Segodunum (Rodez).

L'AOC Terrasses du Larzac chevauche partiellement celle de Roquefort, l'appellation la plus ancienne de France et la première au monde (établie en 1925) dans les villages de Pégairolles-de-l'Escalette et Octon. Ici, le pâturage des moutons Lacaune, Manech, et Basco-Béarnaise pour la production de fromage Roquefort se déroule aux côtés de la culture des cépages Grenache, Syrah, et Mourvèdre pour le vin des Terrasses du Larzac.

### TERROIR

Alluvions quaternaires : Le sol du vignoble est principalement argileux, avec des dépôts de galets et un sous-sol d'alluvions datant de l'ère pliocène. Les dépôts proviennent du nord, des montagnes calcaires jurassiques qui ont environ 150 millions d'années. Les graviers (un mélange de sable, de limon et d'argile) sont déposés dans les lits des cours d'eau et dans ce que l'on appelle des cônes alluviaux.

### IN BRIEF

- Propriétaires : Karine Ahton et Robert Dougan • Appellation : AOC Terrasses du Larzac • Secteur : Sainte-Brigitte (Jonquieres/Saint-André de Sangonis) • Superficie du vignoble : 14 hectares • Parcelles/Lieux : Bois de Pauliau, Belle Fiolle (Bellefeuille), Les Pointes • Sol : Alluvions quaternaires : le sol du vignoble est principalement argileux, avec des dépôts de galets et un sous-sol d'alluvions datant de l'ère Pliocène. • Production Annuelle Moyenne : 300 caisses du grand vin, La Pèira - 50 caisses de La Pèira Blanc - 700 caisses du second vin, Las Flors de la Pèira - 300 caisses du second blanc, Deusyls de la Pèira • Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc et Clairette Blanche



▲ Bien que loin à l'intérieur des terres, loin de la Méditerranée, La Pèira partage avec Collioure l'intrigante connexion du Grenache Blanc.

“ « ... un vin qui, bien que chargé de fruits, réussit encore à rassembler en lui-même les parfums des collines, comme les ombres dans la nuit— »

Andrew Jefford  
THE WORLD OF FINE WINE MAGAZINE

“ « ...il y a manifestement une véritable sensibilité pour le terrain local et les traditions variétales. »

Jancis Robinson  
JANCISROBINSON.COM



LA PEIRA  
EN  
DAMAISELA