Cuisine et Vin | *« Une gamme de vins qui sont à la fois époustouflants de profondeur et d'originalité mais totalement fidèles à leur terroir »*
« les cuvées étonnantes de La Pèira »

ANDREW JEFFORD
FINANCIAL TIMES
2009

Je pense que la réponse repose dans le sol



Andrew Jefford
Vin

L'année 2000-2001 a vu Aimé Guibert du Mas de Daumas Gassac et la famille Mondavi se livrer une bataille acharnée pour quelques lopins de terre à flanc d'une colline du Languedoc. Si leur altercation est maintenant chose du passé, les braises mourantes en rougeoyèrent à nouveau en 2004 quand Jonathan Nossiter leur souffla dessus dans son polémique documentaire Mondovino. Il se serait agi d'une histoire de protectionnisme local, notre protagoniste (Guibert) usant d'une rhétorique habile pour déjouer les intentions d'une compagnie (Mondavi) résolue à exploiter la garrigue environnante pour profiter d'une opportunité marketing à l'échelle mondiale. Aucune des deux parties n'en est sortie couverte de gloire.

Mondavi prétendait que la colline en friche près du Mas de Daumas Gassac ainsi que de son concurrent la Grange des Pères, producteur de vins de pays, était le lieu idéal dans le Languedoc pour la culture de la syrah. Mais puisque ces parcelles n'ont jamais été mises en culture et sachant d'autant plus qu'il faut plusieurs décennies de recul pour évaluer les résultats d'une expérimentation viticole, il paraît peu probable aujourd'hui que cette hypothèse puisse être vérifiée (ou falsifiée).

Toutefois, à en juger par le millésime 2009, ce secteur a bel et bien abrité l'un des plus grands terroirs du sud de la France – sauf qu'il ne se trouve pas exactement à l'endroit où la famille Mondavi le pensait. Un terrain, du reste, dont Mondavi aurait pu se porter acquéreur sans avoir à se battre avec Guibert.

Il s'agit des Terrasses du Larzac – un nom à retenir. Le premier à l'utiliser fut Olivier Jullien du mas éponyme, producteur de vins rouges du Languedoc parmi les plus harmonieux et les plus aptes à vieillir de nos jours. C'est sur ce haut plateau calcaire que paissent les brebis dont le lait se transforme en caille dans les grottes humides d'alentour, pour donner ce fromage délicieusement salé, au goût presque faisandé, que nous connaissons sous le nom de 'Roquefort'. Les vignobles qui nous intéressent sont implantés sur les pentes et gradins au sud du ce pays haut perché, reconnu comme AOC depuis 2004 seulement et regroupant des parcelles dans 32 communes.

Les amateurs de géologie viticole et de son influence sur le vin trouveront ici de quoi se réjouir pour les années à venir. De nombreuses parcelles de ce morceau en forme de V au nord de l'Hérault reposent sur des éboulis calcaires, un terrain qui convient particulièrement bien aux vignes en France. Il y a aussi des galets roulés sur des sables silteux là où la rivière Hérault serpentait autrefois, ainsi qu'un chaos de blocs schisteux autour de Saint-Jean-de-la-Blaquière et une terre volcanique rouge sang connue localement sous le nom de « ruffe ». Le sol glaciaire rouge, vanté par Aimé Guibert du Mas de Daumas Gassac et d'abord encensé par Henri Enjalbert de Bordeaux dans les années 1970, se trouve également dans les Terrasses du Larzac, bien que l'appellation ne soit pas revendiquée par les Guibert, leur vin étant principalement composé du Cabernet Sauvignon, cépage étranger à la région.

Autre atout de cet emplacement unique si cher aux vignerons, le vent qui, selon Pascal Fulla du Mas de l'Ecriture, permet de cultiver la vigne sans pulvériser de produits chimiques. Sébastien Fillon du Clos du Serres fait également remarquer que la proximité du plateau du Larzac se traduit par une alternance de journées chaudes et de nuits fraiches en été, avec des écarts de température diurne et nocturne allant jusqu'à 20°C. Les nuits sont aussi fraiches ici que dans la région de Mendoza en Argentine ou sur les collines d'Adélaïde en Australie.

Il est encore trop tôt pour établir de distinction claire entre ces sous-régions du Terrasses du Larzac, même si les résultats varient sensiblement d'une propriété à l'autre. Des saveurs minérales saisissantes pour les vins du Domaine la Sauvageonne, issus de ce fameux chaos schisteux ; purs et délicatement fruités pour ceux du Mas Plan de l'Om dont les vignes implantées sur un sous-sol de ruffe donnent des vins souples, goûteux et bien équilibrés.

Le vignoble du Domaine du Causse d'Arboras, quant à lui, niché à plus de 320m d'altitude sur un plateau calcaire, produit des vins rouges d'un raffinement et d'une élégance souvent considérés comme inatteignables pour les vins rouges du Languedoc.

Pour autant, les vins les plus complets de l'AOC se laissent découvrir dans la zone la moins spectaculaire d'un point de vue géologique : les dépôts de pierrailles calcaires formant les étendues plates mais bien drainées au cœur de l'appellation. L'équilibre, l'harmonie et la consistance ont toujours été caractéristiques du Mas Jullien, qualités qui se retrouvent dans les vins du Château de Jonquières, du Mas de l'Ecriture et surtout, dans les cuvées étonnantes de La Pèira.

Terrasses du Larzac

Génération précédente

La Grange des Pères, Château de Jonquières, Mas de Daumas Gassac, Mas de l'Ecriture, Mas Jullien.

Les nouveaux leaders

La Pèira, Domaine de Montcalmès, Causse d'Arboras, Mas Cal Demoura, La Sauvageonne, Mas des Chimères, Le Clos du Serres, Mas de Plan de l'Om, La Réserve d'O.

Les vins de La Pèira sont disponibles chez Berry Bros & Rudd au Royaume-Uni (tél : +44 (0)800-280 2440, www.bbr.com), tout comme les vins de Mas de Plan de l'Om et Mas de Daumas Gassac. **Pour les distributeurs de La Pèira** aux États-Unis, contactez Eric Solomon Selections, tél : +1 704 358 1565, www.europeancellars.com. Un important distributeur britannique de vins du Languedoc, dont beaucoup des vins mentionnés ci-dessus, est Terroir Languedoc Wines, tél : +44 (0)1756-700 512,www.terroir-languedoc.co.uk. Clos du Serres est disponible chez Stone, Vine and Sun, tél : +44 (0)1962-712 351, tel +44 (0)1962-712 351. www.stonevine.

Ce petit domaine de 11,6 hectares est l'œuvre d'un des propriétaires languedociens les plus inattendus qu'il m'ait jamais été donné de rencontrer : Rob Dougan, musicien compositeur de son état, dont le look débraillé a tout de l'artiste alternatif. S'il est antipodien de naissance, après plus de deux décennies passées en Europe il semble avoir perdu toute trace de ses origines. En association avec sa compagne Karine Ahton, une avocate française, et avec l'appui de son vinificateur Jérémie Depierre et son consultant Claude Gros, Dougan a créé une gamme de vins qui sont à la fois époustouflants de profondeur et d'originalité mais totalement fidèles à leur terroir.

Au sommet, la cuvée La Pèira marie la syrah à la grenache (récoltées en quantités minuscules) pour donner un vin d'une typicité toute languedocienne : un condensé de garrigue embaumant le parfum des collines à la nuit tombée. Las Flors de la Pèira, auquel s'ajoute du mourvèdre, est plus charnu et terrien que son grand frère mais tout aussi concentré et enivrant. Assemblage plus simple de cinsault et de carignan, Les Obriers est plus unidimensionnel mais merveilleusement buvable pour autant. Le domaine donne également naissance à une production très confidentielle de Vins de Pays blancs, ronds et voluptueux, élaborés à partir du viognier et de la roussanne. Voici donc les meilleurs vins nouveaux que j'ai pu déguster en 2008

Mais l'évolution du monde du vin ne s'arrête pas là, loin s'en faut, puisque d'autres terroirs du Languedoc-Roussillon, tels La Clape, Pic St Loup, St Chinian et Faugères, viennent régulièrement contester la suprématie des Terrasses du Larzac. Preuve s'il en est de tout le potentiel qualitatif de ce vignoble, l'un des terroirs du vin les plus excitants au monde. Même si les Mondavi ont loupé le coche.

Andrew Jefford est l'auteur de The New France: A Complete Guide to French Wine. Jancis Robinson est absente.