THE WALL STREET JOURNAL.

Dégustation Languedoc-Roussillon

By Jay McInerney

Sept. 18, 2010 11:00 am ET

Le Languedoc-Roussillon est une vaste région géologiquement hétérogène (comme en témoigne son nom composé), une large bande s'étendant le long de la Méditerranée, des Pyrénées aux Costières de Nîmes, produisant un océan de vin, dont la plupart n'est pas vraiment intéressant.

Cependant, hier soir, j'ai de nouveau été rappelé du potentiel immense de cette région (ou, pour être plus précis, de ces deux régions) en ouvrant une bouteille de La Pèira Terrasses du Larzac 2007, une semaine après avoir savouré une bouteille de Domaine Gauby Côtes du Roussillon La Muntada.

Gérard Gauby est l'un des pionniers de la région ; il pratique l'agriculture biodynamique et produit des vins de très vieilles vignes qui allient puissance et finesse. La Muntada était un vin extraordinairement riche et complexe avec une belle vivacité et une grande précision, et n'a jamais semblé lourd malgré sa densité et sa puissance (je n'ai pas pris de notes précises, c'était l'une de ces soirées).

La Pèira est un domaine récent, appartenant, selon le respectable David Schildknecht sur eRobertparker.com, au « compositeur basé à Londres, Robert Dugan ». Malgré la différence (ou l'erreur) d'orthographe, je me demande s'il s'agit de la même personne que Robert Dougan, alias Rob D, DJ et compositeur australien de la chanson de dance "Clubbed to Death". La chanson est devenue célèbre dans les clubs lors de sa sortie en 95, puis dans un remix appelé Kurayamino Mix sur la bande originale de "Matrix".

Si c'est lui, M. D est un homme aux multiples talents, bien que personne n'ait vraiment suggéré qu'il fait lui-même le vin, Claude Gros et Jérémie Depierre étant les vinificateurs attitrés. Mais, en plus d'une grande oreille, il semble manifestement avoir un grand nez pour le terroir.

Quoi qu'il en soit, le millésime 2007, une année sensationnelle dans le sud de la France, est l'un des vins les plus voluptueux et excitants que j'ai goûté cette année. Il est extrêmement mûr, riche et visqueux, avec des notes chaudes de Grenache provenant d'un climat chaud, mais sans jamais être confit ou surmûri. Le fruit sucré du Grenache est équilibré par de profondes notes de chocolat noir et des touches terreuses.

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. (J'ai acheté ma bouteille chez Sokolin et, étrangement, j'ai ensuite reçu une offre de Premier Cru pour ce même vin quelques jours plus tard.)

Pour compléter mon mini-tour de cette vaste région, j'ai eu l'occasion de goûter au Grange des Pères 2005 en magnum l'autre soir chez Terroir. Daniel Johnnes organisait une dégustation de son nouveau portefeuille de Bordeaux, qui est remarquable et à prix raisonnable, même s'il semblait quelque peu étrange de boire du Bordeaux dans ce temple des passionnés, avec le grand Paul Grieco, le roi du Riesling, en maître des lieux.

Plus approprié dans ce contexte était le Grange des Pères que Daniel avait apporté. Grange des Pères a été l'un des premiers vins de qualité supérieure du Languedoc nouvelle vague, et il semble toujours aussi remarquable dans les derniers millésimes, tandis que mon expérience récente suggère que ce vin est conçu pour s'améliorer avec l'âge.

Le 2005 se buvait merveilleusement bien– un grand vin méridional charpenté avec des notes épicées et giboyeuses. GDP est un assemblage de Syrah, Cabernet et Mourvèdre, mais dans ce millésime, en cette nuit particulière, le Mourvèdre dominait.

Récemment, le Languedoc et le Roussillon commencent à trouver leurs propres identités, et il est certain que de nouvelles appellations émergeront dans les deux régions. Des vins comme ceux-ci ne peuvent que rehausser le profil de chacune.

Lire l'article original