

TERRASSES-DU-LARZAC, LE SOMMET DU SUD

QUELQUES ANNÉES AURONT SUFFI À CETTE APPELLATION POUR S'IMPOSER TOUT EN HAUT DU LANGUEDOC. NOTRE EXPERT EN A FAIT LE TOUR COMPLET, VOICI CE QU'IL EN PENSE

PAR ALAIN CHAMEYRAT



Les terrasses du Larzac, entre vignes et montagnes.

NOS DÉGUSTATIONS DES VINS du Languedoc depuis 15 ans nous avaient permis d'identifier un cru particulièrement qualitatif dans le vignoble des Terrasses du Larzac. Dans notre Grand Guide des vins de France 2011, nous avions ainsi élu comme appellation de l'année ce qui n'était alors qu'une dénomination géographique de l'appellation languedoc. En 2014, l'Inao consacrait l'AOC terrasses-du-larzac comme aire spécifique sans rattachement à une autre, doublant de vitesse d'autres dénominations dont les dossiers semblaient pourtant plus avancés, tels Pic-Saint-Loup et La

Clape qui n'obtiendront leur appellation que plus tard. À l'origine de cette réussite, il y a le président du syndicat viticole des terrasses de l'époque, Vincent Goumar, du domaine Mas Cal Demoura, qui a su fédérer l'énergie commune. Et, bien sûr, un terroir qualitatif qui donne des vins uniques dont la fraîcheur, liée à l'altitude des vignes, est le fil rouge. Cette zone est relativement loin de la mer et la présence du Causse du Larzac rafraîchit les nuits estivales, ce qui est propice à la parfaite maturation du raisin. Aujourd'hui se pose la question de la reconnaissance d'entités qualitatives

plus petites, les appellations communales et puis ces crus que nombre de vigneron tentent d'identifier et isolent par des cuvées spécifiques.

UNE HISTOIRE DOUBLEMENT MILLÉNAIRE

La présence de la vigne sur les terrasses du Larzac remonte à l'époque romaine, où le vignoble s'étendait le long de la voie entre le Massif central et la côte méditerranéenne. Ce terroir connu un premier essor au Moyen-Âge, avec la création par saint Benoît, en 782, de l'abbaye d'Aniane, "mère" des abbayes bénédictines européennes. La révolution industrielle du XIX^e siècle favorisa l'implantation des vignes sur les plaines près de la mer, où les rendements peuvent être importants, et les vigneron délaissèrent les coteaux plus escarpés dont les vins avaient bonne réputation, mais coûtaient cher à produire. Ce n'est qu'à partir de 1980 qu'un sursaut qualitatif réveillera ces terrasses, à l'initiative de vigneron visionnaires comme Olivier Jullien (Mas Jullien). Bien que limitée en surface, l'appellation terrasses-du-larzac compte aujourd'hui la plus forte concentration de talents du Languedoc.

UN PATCHWORK DE SOLS, UN CLIMAT PARTICULIER

Le vignoble s'étend sur la zone de fracture géologique entre le grand plateau du Larzac et la mer Méditerranée. Il est vaste, couvre trente-deux communes et dessine un grand V de quarante-cinq kilomètres de long sur vingt de large. Outre les éboulis calcaires omniprésents, les sols sont très variés : sable, argile, cailloux, ruffes rouges mais également marnes, galets. La typologie des sols peut être considérablement différente d'une parcelle à une autre. Sans renier l'importance de la composante géologique de chaque micro-secteur où sont implantées les vignes, ce n'est pas le sol qui signe la prééminence de ces terrasses, mais la climatologie plus fraîche et l'envie collective des hommes. Les amplitudes thermiques jour-nuit sont parmi les plus marquées du Languedoc viticole et participent à l'évidence à la complexité des raisins, d'autant que la pluviométrie et la fraîcheur augmentent vite avec l'altitude.

UNE TERRE D'ACCUEIL

Ce territoire s'est souvent appuyé sur les gens de l'extérieur pour avancer et grandir. Nombre de très bons vigneron actuels ne viennent pas de la région et exerçaient des métiers sans rapport avec la vigne. Ils arrivent avec des idées neuves. La démarche bio est bien engagée et 70 % des propriétés sont déjà converties. L'esprit collectif est fort et l'aire de production est loin d'être saturée. L'appellation ne compte que 650 hectares déclarés, moins de 15 % des surfaces plantées. Il y a donc de la place pour de nouveaux talents même non

millionnaires. L'hectare de terres plantées en vigne n'est pas très cher. Quelques dizaines de milliers d'euros tout au plus par hectare quand la Bourgogne voit la même surface, en grand cru, s'échanger pour quelques dizaines de millions d'euros. Prévenons néanmoins les candidats au grand saut qu'il leur faudra prévoir une cuverie, le matériel agricole, les vendangeurs, les matières sèches et au minimum trois années de trésorerie pour faire bouillir la marmite familiale avant de vendre la première bouteille.

PORTRAIT-ROBOT

Beaucoup de producteurs profitant intelligemment de l'AOC languedoc pour y caser leur petite cuvée sur le fruit, le grand vin d'un domaine est celui qui porte l'appellation terrasses-du-larzac. Quand il est bien réalisé, c'est un vin à la robe brillante, son bouquet est souvent dominé par des arômes de garrigue (laurier, thym, romarin), d'épices, de fruits noirs et rouges bien mûrs. Derrière ce nez qui se doit d'être séducteur et racé, l'attaque doit être fraîche et la finale complexe, généreuse, sans que l'alcool ne domine. Le vin doit finir long, épicé,

juteux et noble. Ses tannins sont fins, sans accroche. Le premier verre ne saturera pas le palais pour appeler un second. La garde est d'au moins cinq ans, dix ans et souvent plus pour les meilleurs.

DES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE

En venant du nord, la première halte dès la fin du plateau du Larzac est la zone de l'Escalette, à plus de 600 mètres d'altitude. Puis le secteur de Saint-Jean-de-Fos, pour des paysages incroyables. Vers Octon, le paysage devient lunaire autour du lac du Salagou, marqué par la ruffe, une roche rouge combinant des sédiments argileux et des oxydes de fer qui lui donnent sa couleur. Alors qu'à quelques dizaines de kilomètres, le littoral est bondé en été, l'autochtone est rare dans les superbes villages vigneron. Hors saison, ne ratez pas Saint-Guilhem-le-Désert, sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Cité médiévale lovée au pied du causse et reliée par le pont du Diable, elle surplombe les gorges de l'Hérault. Oubliez-la en été, la fréquentation équivaut à celle d'un grand magasin à la veille d'un confinement.

LES CÉPAGES DE L'APPELLATION, LE DÉCRET DÉCRYPTÉ

Seuls les rouges sont autorisés dans cette appellation. Ils doivent être réalisés par des exploitations qui respectent les encépagements suivants, définis par un décret pour le moins complexe. Les cépages principaux sont le grenache noir, le mourvèdre, la syrah et le carignan noir. Ces cépages principaux doivent représenter au moins 75 % de l'encépagement sans qu'aucun ne dépasse ces 75 % à lui seul. Le mourvèdre et la syrah, seuls ou ensemble, doivent représenter 20 % minimum de l'encépagement. Les cépages accessoires sont le cinsault, la counoise, le lledoner pelut, le morrastel et le terret noir. Le cinsault ne peut dépasser 25 % du total et les autres, cumulés, ne peuvent dépasser 10 %.

Ce minimum de 20 % de syrah a de moins en moins de sens avec le réchauffement climatique. Si ce cépage peut être remplacé par le mourvèdre, ce dernier ne se plaît pas partout. Le maximum de 25 % de cinsault est trop faible. Il en est de même pour les 10 % de cépages accessoires, notamment pour la counoise ou le morrastel. ■



La signature sincère de grands vins d'Occitanie

Les Vignobles d'Exéa



11200 Lézignan-Corbieres
contact@familledexea.fr
vignoblesdexea.fr
+ 33 (0)4 68 33 32 22

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

TERRASSES DU LARZAC, LE CARNET DE NOTES

Le meilleur moyen de comprendre une appellation passe par la dégustation. Dans cet exercice, ces domaines se sont distingués. **DÉGUSTATION ALAIN CHAMEYRAT**

Mas Brunet, Éléance 2018
93

Beaucoup de saveurs dans ce rouge facile à boire, fin dans son expression du tannin et de grande allonge. Un coup de cœur.
20,90 euros

Mas Cal Demoura, Terre de Jonquières 2019
96

L'ancienne cuvée l'infidèle devenue terre-de-jonquières nous épate de sa race intense et de son expression aromatique. Totalement civilisée dans son tannin. Grand style.
22 euros

Mas Cal Demoura, Les Combatiolles 2019
97

Les cailloutis calcaires sont perceptibles dans l'expression de bouche de ce grand vin racé, dense et enrobé. L'élevage s'intègre remarquablement à ce grand cru dont on n'est pas prêt de voir l'apogée. Bien des producteurs de vins étiquetés « élevé en fûts de chêne » seraient inspirés de venir voir ici ce qu'est un élevage noble.
31 euros

Château Capion, Le chemin des garennes 2017
89

Structuré et équilibré, sur les fruits noirs, le cuir, la bouche est agréable et bien dessinée.
15,50 euros

Castelbarry, Les raisins d'y croire 2019
89

Équilibré, dans un style puissant, ce vin a du fond. Il évoluera bien.
16 euros

Mas des Chimères, Caminarem 2019
90

Joli jus légèrement serré dans sa finale. Un peu de temps le détendra pour profiter de ce joli vin sapide.
15 euros

Mas des Chimères, Nuit Grave 2019
90

Le goût de ce vin est profond avec des sensations d'encre et de velours. Il faudra l'attendre pour profiter de toute la complexité de ces saveurs.
13,60 euros

Le Clos des Combats, L'Héritée 2018
90

Nez de fruits bien noirs, le velouté de tannins charme, la bouche est gracieuse, bien fruitée et séveuse.
18 euros

Mas Combarèla, Ode aux Ignorants 2019
93

L'ode-aux-ignorants fait référence aux propriétaires du domaine qui ont débuté sur le millésime 2016. Ignorants, ils ne le sont plus. Cuvée aux tannins très fins, aussi goûteuse que délicate.
21 euros

Mas Combarèla, Lueur d'espar 2018
95

La dominante de mourvèdre dont un nom ancien est l'espar donne une race particulière à cette cuvée. Les tannins sont fins et la bouche a un supplément de complexité, de persistance et d'allonge par rapport aux cuvées de cépages, par ailleurs excellentes.
33 euros

Mas Conscience, Mahatma 2016
90

De grande largeur, complexe et subtil, oriental dans son approche, un bouquet d'épices, de feuilles sèches. Il est à boire désormais.
23,90 euros

Clos Constantin, Arjies 2019
91

Sa jutosité fraîche provient du cinsault. Ce dernier vient ici en appoint de la syrah et du grenache. La bouche s'exprime sur un fruité délicat et gourmand. Une petite réduction amènera à le carafier un peu avant le service.
20 euros

Clos Constantin, Euziera 2019
91

Finale fraîche dans cette cuvée plus structurée que les polissons avec un supplément de saveurs autour de la réglisse, des fruits noirs et des poivres doux.
14 euros

Mas Fabregous, Sentier Botanique 2017
89

De la vinosité dans ce 2017 plein, aux tannins arrondis. Il finit sur l'encre, juteux et dynamique.
15 euros

Domaine Gavin Crisfield, La Traversée 2018
90

Plein en bouche, avec la fraîcheur attendue de ce terroir d'altitude, marqué par une fine acidité.
26 euros

Domaines Gérard Bertrand, Château La Sauvageonne 2019
96

Grand vin tout en onctuosité. Il enchante par la suavité de son tannin de grande classe. Profond et racé en bouche.
25 euros

Château de Jonquières, La Baronnie 2018
89

Agréablement fruitée, des tannins délicats, de l'allonge, nous retrouvons ce que nous apprécions dans cette cuvée au début des années 2010.
18 euros

Mas Jullien, Lous Rougeos 2019
94

Au-dessus du village de Saint-Privat à 400 mètres d'altitude, au pied du Larzac, cette parcelle avec une forte proportion de carignan donne un rouge fin et frais qui distille un charme évident. Il a besoin de temps pour finir sa construction.
35 euros

Mas Jullien, La Brune 2018
97

La finesse des tannins est superlative, le toucher de bouche unique. Le cinsault et le grenache dominant ici et s'achèvent en caresse. Au sommet de la galaxie du Mas Jullien cette année pour les pressés qui ne souhaitent pas attendre des années.
35 euros

Mas Jullien, Autour de Jonquières 2018
96

Avec 40 % de mourvèdre et 40 % de carignan, c'est la cuvée historique du domaine. On en apprécie le tannin ultra fin, le mourvèdre montrant ici patte de velours. On ne perçoit sa structure qu'en extrême fin de bouche. Le vin dégusté jeune aura besoin d'un petit carafage pour s'affranchir d'une petite réduction. Ensuite, place au bonheur.
35 euros

Mas Jullien, Carlan 2019
95

La puissance du millésime 2019 n'a pas vraiment de prise sur cette cuvée au tannin enrobé, aérien, d'une étonnante fraîcheur et toute en tension. Issu d'une magnifique parcelle en haut des terrasses du Larzac à dominante de grenache et de carignan, cette cuvée développe une incroyable longueur. Une référence.
35 euros

Domaine La Mélodie de l'âme, Effluves d'automne 2018
90

La matière est de bon volume, serrée pour l'instant par un tannin en fin de bouche. Cette cuvée a du potentiel, nous la suivrons.
14 euros


Mas Lasta, terrasses-du-larzac 2019
93

Sur des grès, vers 400 mètres d'altitude, avec beaucoup de vieux grenaches, cette cuvée dense et de grande envergure joue des muscles avec une explosion retenue de saveurs et de senteurs. Un petit tour en cave pour patiner sa fougue et elle fera un grand moment de dégustation.
20 euros

Mas Laval, La Grande Cuvée 2018
93

Fin, gracieuse, l'élégance de ces tannins impressionne. C'est un terrasses de grande classe, avec mille subtilités et d'un naturel confondant.
24 euros

Domaine de Montcalmès, terrasses-du-larzac 2018
95

Le millésime lui a apporté une structure inhabituelle, beaucoup de profondeur de goût. Il est récolté sur des calcaires qui lui donnent une vigueur racée et une minéralité aboutie.
28 euros

Domaine du Pas de l'Escalette, Le Grand Pas 2019
91

Ample dans son fruit, intense, séveux avec un tannin fin et la densité de matière du millésime. Une paire d'années assagira sa force juvénile et gommara une petite réduction.
27 euros

Les domaines Paul Mas, Château des Crès Ricard, Stécia 2019
92

La syrah dominante s'exprime sur des notes poivrées, de fumé et de lardé, la bouche gourmande fait saliver.
12,50 euros

La Réserve d'O, Hissez O 2019
90

2019 voit une grande concentration dans cet assemblage à dominante de syrah, de grenache et de cinsault élevés en demi-muids. Réalisé avec de petits rendements, dans un style mûr et sans excès, il est large en bouche presque opulent.
27 euros

La Réserve d'O, La Côte d'Arboras 2019
91

Cuvée ambitieuse, assez puissante, les tannins sont présents mais arrondis. L'élevage en amphores nous le livre sans fard, dans toute sa tonicité juvénile. Finale longue et dense.
35 euros

Le Clos Rouge, Alerte Rouge 2019
90

Ensemble frais et gourmand, aux tannins fins, net dans sa définition, on se régale.
15 euros

Le Clos du Serres, Sainte-Pauline 2019
90

La cuvée repose sur la syrah, le cinsault et le carignan. Elle évolue en 2019 vers plus de tendresse sans perdre de son intensité.
13,80 euros

Le Clos du Serres, Les Maros, 2019
91

Les-maros ont trouvé un équilibre entre densité et buvabilité depuis plusieurs millésimes et 2019 continue dans cette voie. Bouche corsée, fruitée et gourmande.
17 euros

Le Clos du Serres, Humeur Vagabonde 2017
92

La cuvée de prestige du domaine avec les jus les plus concentrés est destinée à la garde. La bouche est nette et racée.
26 euros

Domaine Terre de feu, Fin fond 2018
93

Cette cuvée de ce domaine récent impressionne par la rondeur de ses tannins, le fruité très noir est onctueux, la bouche expressive et délicate à la fois. Longue finale de réglisse de mûre, d'épices douces. L'assemblage dominé par un très beau carignan est complété par un mourvèdre fin et structurant. Le tout est détendu par un cinsault gourmand et sensuel.
25 euros

La Tête dans les Étoiles, Au-delà des Rêves 2019
92

40 % de syrah et de mourvèdre relevés d'une pointe de grenache donnent un vin dense mais pas saturant. Le tannin est fin, subtil et la bouche est délicieusement longue, racée. Il affiche un excellent rapport qualité-prix.
11,60 euros

Les Vignes Oubliées, terrasses-du-larzac 2019
94

De la densité dans ce rouge fort en goûts, puissant et fort bien élevé. La sensation minérale est présente en finale, les tannins vont se fondre, laissons-leur au moins deux ans.
20 euros