

Le Conte Des Floris : Nature mais pas que ...

Publié le 14 février 2012 par [Midivin](#)

Nous vous en parlions dans l'article « [Millésime Bio 2012 Le Débrief](#) ». Voilà enfin nos commentaires de dégustations des vins du domaine Le Conte des Floris. Une confirmation pour nous : les vins du domaine Le Conte des Floris nous transportent à chaque dégustation. Dans un style « peu interventionniste » aussi bien à la vigne qu'à la cave, Daniel Le Conte des Floris exploite au maximum la quintessence de ses 7 hectares de vignes clairsemés sur les communes de Pézenas, Caux et Gabian. Et il met en valeur ses terroirs en faisant des cuvées spécifiques à chacun d'entre eux notamment en rouge.

C'est au [salon](#) des vins issus de l'agriculture biologique, Millésime Bio, que nous avons dégusté ses vins. Daniel, le sourire aux lèvres, nous tend un verre.



Daniel Le Conte des Floris au salon Millésime Bio 2012

Ses vins sont vinifiés tout en douceur ; pas d'artifices, très peu de soufre, juste ce qu'il faut pour maîtriser la nature, un pressoir vertical pour les raisins blancs, un élevage en fût et en cuve pour harmoniser le tout.

Place à la dégustation

Tous ses vins sont en appellation Coteaux du Languedoc.

Blanc Nature 2010

60% Marsanne – 30% Carignan Blanc – 10% Terret Bourret /Grenache Blanc



Le Conte des Floris - Blanc Nature 2010

Fermentation en fût puis élevage en cuve pendant 9 mois.

Premier nez typique d'un vin blanc nature aux notes oxydatives, marqué par la pomme blette. Quelques notes de coing et de citron.

L'entrée en bouche est légèrement perlante sur la langue, due au taux de gaz carbonique résiduel élevé dans la bouteille (pas rare pour la catégorie vin nature), des notes oxydées ressortent mais elles ne sont pas écrasantes. Pomme blette, rancio au milieu de bouche. Finale marquée par le coing et une acidité mordante qui étire la longueur.

Un vin nature plutôt recommandé aux amateurs de ce genre de vin (pas de guerre de chapelle sur les vins naturels chez Midi-Vin où la diversité des vins est une recherche quotidienne) car il peut dérouter des personnes avec des habitudes plus classiques de [consommation](#).

Arès Blanc 2010

35% Carignan Blanc – 65% Marsanne



Le Conte des Floris - Arès Blanc 2010

Fermentation alcoolique et malolactique en fût. L'élevage se déroule durant 1 an en fûts de 2 à 5 vins puis une fin d'élevage en cuve pendant 6 mois.

Le premier nez est discret, on ne décèle pas les notes oxydatives comme sur le Blanc Nature 2010. A l'aération, le vin se réveille sur le fruit, pêche blanche et sur des notes minérales, silex notamment.

L'entrée en bouche est opulente, le vin nous remplit la bouche, la Marsanne domine sur le milieu de bouche, pêche, abricot, très complexe, de la fleur blanche aussi. La finale se positionne sur une légère note d'amande. Un vin atypique mais un vrai coup de coeur pour Midi-Vin.

Lune Blanche 2010

100% Carignan Blanc



Le Conte des Floris - Lune Blanche 2010

Le premier nez est marqué par des notes oxydatives comme le Blanc Nature mais un peu plus puissantes. Toujours de la pomme blette qui tire limite sur la noix. L'aération dégage du fruit exotique, c'est très agréable, deux nez, deux univers.

L'entrée en bouche se place sur l'amande amère, le milieu de bouche sur la matière du cépage, ronde qui nous amène sur une finale exotique (coing / fruit de la passion).

Six Rats Noirs 2010

80% Syrah – 20% Grenache



Le Conte des Floris - Six Rats Noirs 2010

Elevage de 20% de la cuvée en fût, le reste en cuve pendant 1 an. Par la suite, les 20% de fût rejoignent l'élevage en cuve pour 6 mois de plus.

Le premier nez est salin, aux notes incroyables de vinaigre balsamique de Modène. L'aération apporte un fruit rouge intense où la framboise domine.

L'entrée en bouche est pleine, sur la framboise. L'extraction est totalement maîtrisée, tanins légers, qui accompagnent la réglisse en milieu de bouche. La finale se positionne sur le fruit rouge et une très belle longueur. Excellent rapport

Rouge Nature 2010

50% Syrah- 50% Grenache



Le Conte des Floris - Rouge Nature 2009

Elevage 1/3 en fût, le reste en cuve pendant 1 an. Par la suite, le tiers élevé en fût rejoint l'élevage en cuve pour 9 mois supplémentaires.

Le premier nez a du mal à s'exprimer pleinement, mais l'aération le fait parler. On plonge dans un mélange de fruits noirs où la mûre domine. De fines notes d'eucalyptus apparaissent après quelques secondes.

L'entrée en bouche est marquée par de légères notes de réductions qui disparaissent rapidement là aussi pour laisser place à une souplesse très entraînante. Gouleyant, ce vin remplit la bouche de réglisse sur le milieu de bouche et se positionne sur une finale résineuse et mentholée. A boire dans l'année 2012.

Basaltique 2006

70% Carignan – Grenache / Syrah / Cinsault



Le Conte des Floris - Basaltique 2006

Elevage 50% en fût, 50% en cuve. Après 1 an, l'élevage en fût rejoint l'élevage en cuve pour 6 mois supplémentaires.

Un 1er nez sauvage, très Carignan. Une pointe de fruit rouge à l'aération mais c'est ce côté ventraille typique du cépage qui domine. Un nez non masqué par une macération carbonique, puis une note tertiaire de sous-bois en toute fin d'analyse olfactive.

L'entrée en bouche sur la fraîcheur nous montre une très belle acidité, présente et maîtrisée. Le milieu de bouche est marqué par une structure légère, où le Carignan se sublime. La finale est superbe, sur le fruit noir, très mûr. L'ensemble finit sur une structure très concentrée mais c'est la finesse que l'on retient sans doute grâce à cette acidité. Une pointe de sucrosité en toute fin de bouche n'est pas pour nous déplaire.

Cette cuvée est aussi un autre coup de coeur de la dégustation.

Villafranchien 2009

80% Grenache – 15% Carignan – 5% Syrah



Le Conte des Floris - Villafranchien 2009

Le grenache est encuvé en vendange semi-entière et l'extraction se fait par pigeage aux pieds exclusivement. L'élevage se déroule pendant 1 an pour l'intégralité de la cuvée en fût de 3 à 5 vins puis 6 mois supplémentaires en cuve.

Le premier nez un peu fermé s'ouvre rapidement sur un cocktail de fruits rouges croquants à l'aération. Un nez droit et facile d'accès.

L'entrée en bouche est opulente très typique du Grenache. Le milieu de bouche se positionne sur l'onctuosité, d'abord marqué par la fraise écrasée puis sur l'épice en finale. Une sensation de sucrosité présente tout le long de la dégustation, gracieusement portée par une légère acidité qui imprime un équilibre parfait à ce vin.

Nous n'avons pas dégusté la cuvée [Homo Sapiens 2006](#) et [Carbonifère 2009](#) ainsi que la Carthagène noire 2009. Mais ce n'est que partie remise car Daniel Le Conte des Floris mérite notre visite pour aller voir ses terroirs.

A l'issue cette belle dégustation, nous sommes réellement satisfaits. Surpris par les blancs, au style si particulier, pour les amateurs de vins qui sortent des sentiers battus, aux notes finement oxydatives.

Les rouges quant à eux se surpassent. Finesse et profondeur nous ont marqués. Le cépage s'exprime sans fausses notes, le terroir aussi. Daniel le disait : « L'essentiel de notre travail, en essayant d'être le moins interventionniste possible à la vigne comme au chai, est d'exprimer au plus près nos terroirs. » Nous vous garantissons que c'est réussi !