

# DEUX ÉCRITURES DU LANGUEDOC

## RÉMY PÉDRÉNO ET D. LE CONTE DES FLORIS

**En dix ans, ces deux “néovignerons” ont remodelé l’esprit du vignoble languedocien, l’un en mettant l’accent sur les cépages, l’autre sur les terroirs. Et en prenant tous les risques.**

*Texte et photos de Roberto Petronio*



**LE CONTE DES FLORIS**  
*Le Conte des Floris*  
**Terroirs :** Villafranchien, basaltique et schistes du Carbonifère  
**Production :** 20 000 bouteilles  
**Viticulture :** biologique  
**Maître de chai :** Daniel Le Conte des Floris  
**Adresse :** 47, rue Denfert-Rochereau, 34120 Pézenas  
**Tél. :** 06 16 33 35 73



**ROC D'ANGLADE**  
**Terroir :** argilo-calcaire siliceux  
**Viticulture :** biologique  
**Production :** 35 000 bouteilles  
**Maître de chai :** Rémy Pédréno  
**Adresse :** 700, chemin de Vignecroze, 30980 Langlade  
**Tél. :** 04 66 81 45 83  
**Fax :** 04 66 75 39 06

# À

partir du milieu des années 80 et jusqu’au début des années 90, le Languedoc a été animé par une poignée de vignerons visionnaires, convaincus du formidable potentiel de ce vignoble. Aimé Guibert (Mas de Daumas Gassac), Olivier Jullien (Mas Jullien) et d’autres ont su décomplexer le Languedoc et susciter de nombreuses vocations, à l’instar de Rémy Pédréno (Roc d’Anglade) et Daniel Le Conte des Floris (domaine éponyme). Ingénieur de formation, Rémy Pédréno sillonne le vignoble et déguste tous les grands vins de l’Hexagone. À la fin des années 90, il plaque tout et fait son premier vin dans son garage. En 2000, Daniel Le Conte des Floris, professeur d’informatique devenu dégustateur à La Revue du vin de France, quitte Paris et le journalisme pour passer de l’autre côté de la barrière : plonger corps et âme dans l’univers de la vigne.

### Apprendre à désapprendre

Acquis à la culture du vin, ces deux nouveaux producteurs sont influencés par leur parcours d’œnophile. Un handicap dans un premier temps : ils essaient d’appliquer en Languedoc des gestes empruntés à d’autres régions. Des gestes qui, à l’usage, s’avèrent non transposables. « Dans cette région, il faut obtenir de la fraîcheur.

*Ici les petits millésimes sont naturellement riches. La maturité des peaux, c’est une arnaque œnologique, un leurre. Je n’utilise plus le réfractomètre pour mesurer les degrés, je goûte simplement les raisins »,* clame Rémy Pédréno du Roc d’Anglade. « Il nous a fallu apprendre à désapprendre, car la réalité du Languedoc n’est pas celles des autres vignobles français », poursuit Daniel Le Conte des Floris. Orienté vers une culture biologique, ce dernier veut valoriser la diversité des terroirs du Languedoc, tandis que Rémy Pédréno préfère produire des vins de pays pour mieux explorer des cépages peu ou pas tolérés en appellation d’origine.

D’autres ont suivi depuis en Languedoc. Cette arrivée de sang neuf a insufflé un nouvel esprit à la région. Les domaines Le Conte des Floris et Roc d’Anglade écrivent une nouvelle page de l’histoire de ce vignoble méridional. Sur leurs terroirs sudistes, ils produisent des vins racés, frais et digestes, d’une grande finesse et dotés d’un véritable potentiel de garde.

■ La réalité du Languedoc n’est pas celle des autres vignobles. ■

DANS "LE BAR À VIN DE PÉZENAS" QU'IL A OUVERT,  
LE VIGNERON DANIEL LE CONTE DES FLORIS (À GAUCHE)  
REÇOIT RÉMI PÉDRÉNO. DEUX INCARNATIONS  
D'UN LANGUEDOC MODERNE ET SÉDUISANT.



# 3 MILLÉSIMES À LA LOUPE VINS ROUGES

**2007**

## Roc d'Anglade

La robe est claire, le nez prend des notes de pierre à fusil, de végétal, de mûre, de ronce. La bouche se démarque par une belle vivacité. On retrouve cette fraîcheur du fruit avec un côté étincelant, une minéralité qui ressurgit en fin de bouche et de beaux amers qui donnent le sentiment d'une matière très aérienne. Très belle fraîcheur.

**2007**

## Domaine Le Conte des Floris Carbonifère

Le vin est plus imposant. Il prend une forme carrée avec des tanins plus puissants mais toujours fins. Cette densité s'accompagne d'un fruit généreux et ample qui évoque le fruit noir bien mûr. À mesure qu'il s'aère, il dévoile sa distinction. Sa longueur ne laisse aucun doute sur son potentiel de garde. À ne pas manquer. Superbe !

**2005**

## Roc d'Anglade

Avec deux ans de plus, ce vin issu du terroir de Langlade a pris de l'épaisseur. Le nez est marqué par cette note de pierre chaude et une sensation de sève accrue. Ici, l'effet millésime joue à plein à la fois par la densité du vin et ses tanins un rien plus saillants. Plus compact voire plus anguleux, il se montre actuellement fermé, mais il conserve cette fraîcheur qui stimule la dégustation et nous donne envie de le boire.

**2005**

## Domaine Le Conte des Floris Villafranchien

À dominante de grenache, ce vin offre plus de fraîcheur. Cela se traduit par un fruit presque acidulé, type groseille. Il fait une boule en bouche, tels les grands châteauneuf-du-pape. La chaleur du millésime se manifeste par une note chocolatée et de fruit à l'eau-de-vie sans en altérer l'équilibre. Vinifié avec des raisins partiellement égrappés, ce beau vin doit être attendu.

**2002**

## Roc d'Anglade

À l'aveugle, le nez nous guide vers un cru plus septentrional. Il est plus enrobé par le boisé de la barrique sans être pour autant perturbé. Le vin garde le côté flatteur de son élevage ce qui le rend séduisant avec ce nez qui prend des notes qui évoquent le pinot noir. Même s'il a gardé une belle allure, il nous incite à préférer les derniers millésimes à l'expression affirmée des vins du Languedoc.

**2002**

## Domaine Le Conte des Floris Carbonifère

Le vin est fermé avec une note charbonneuse. Le pourtour est joli mais le cœur encore serré. On a besoin de nourriture pour qu'il prenne son envol. C'est frais, droit, un brin carré. Là aussi on voit le chemin parcouru sur les derniers millésimes plus en phase avec leur origine.



## DANIEL LE CONTE DES FLORIS

### Domaine Le Conte des Floris

Après une première vie de prof d'informatique, un passage par le Centre national du cinéma (CNC) et une expérience à La Revue du vin de France comme rédacteur en chef adjoint, ce passionné de vin rêvait de devenir vigneron. Et il est passé à l'acte ! Lorsque Daniel Le Conte des Floris, après une formation à Beaune, s'installe en 2000 à Pézenas, le grand œnologue du Languedoc, François Serre (celui du célèbre château Rayas) lui dit : « Ici, il y a une bonne connaissance de la vigne mais il n'y a aucune culture du vin ». Notre vigneron relève un colossal défi économique en décidant de produire son plus grand vin à partir du rare carignan blanc. Il mérite nos encouragements.



## RÉMY PÉDRÉNO

### Roc d'Anglade

Finesse, fruit et fraîcheur, tel est le credo de Rémy Pédréno. Pour obtenir cet équilibre, il aime les vendanges précoces et s'oppose aux vendanges surmûres. Pour ce producteur, ces dernières donnent des raisins morts et gomment toute notion de terroir dans le vin. « À Roc d'Anglade, la concentration est naturelle. Je recherche d'abord la finesse en cueillant à l'émotion, selon mon goût, en me faisant confiance. Mon but est de croquer le fruit avec des raisins à la fois vivants et "bio" », revendique Rémy Pédréno qui nous offre, avec cette dégustation, une magistrale leçon de finesse et de fraîcheur à travers des vins effectivement bien vivants.

# Le cœur du Languedoc

## 3 MILLÉSIMES À LA LOUPE VINS BLANCS

**2004**

### Roc d'Anglade

On sent la pierre chaude, une intense sensation minérale se dégage de ce vin qui a préservé beaucoup de fraîcheur. Le nez n'est absolument pas variétal, il respire son lieu de naissance. C'est fin, intense avec une belle persistance en bouche. Il faut le servir frais. Finale miellée, un peu linéaire.

**2004**

### Domaine Le Conte des Floris Lune Blanche

Avec son nez marqué par une légère réduction, il nous évoque les grands vins de Bourgogne. Une matière presque tannique, avec une sensation d'extraits secs plus affirmée nous livre un vin d'une grande distinction. Fin et persistant, à la fois par ses parfums complexes et sa magnifique texture en bouche, ce vin nous confirme qu'il est possible de produire des blancs racés dans le Languedoc.

**2005**

### Roc d'Anglade

Ce vin a besoin d'air pour se livrer. Très charnu à l'ouverture, il dévoile son caractère minéral au fur et à mesure qu'il s'aère. Le vin s'affine, puis il devient de plus en plus distingué avec une grande fraîcheur

en bouche. Si un passage en carafe est obligatoire, le plaisir est garanti. Splendide !

**2005**

### Domaine Le Conte des Floris Lune Blanche

Nez précis, d'une classe évidente, un peu plus bourgeois dans son tempérament que le Roc d'Anglade, avec toujours cette forme carrée en bouche. D'une très belle ampleur, il requiert de la patience pour distiller toute son harmonie mais le potentiel est évident. Grand vin de garde destiné aux amateurs de vins complexes.

**2006**

### Roc d'Anglade

Si nous devons retenir un vin blanc, ce serait celui-ci. Rémy Pédréno semble être allé à l'essentiel sur cette cuvée composée avec 100 % de chenin et en rien variétale. Cela se traduit par un vin salin, d'une grande pureté avec une magnifique réduction au nez. On oublie le raisin pour plonger directement dans la roche. Magistral !

**2006**

### Domaine Le Conte des Floris Lune Rousse

Liqueur de fenouil et pâte d'amande au nez. À dominante de roussanne, ce vin donne la sensation d'une riche onctuo-



sité et de gras en bouche. Le cépage domine par son ampleur, le terroir ne parlera que bien plus tard. Si cette Lune Rousse n'a pas la fermeté de la Lune Blanche, sa séduction et son charme en font un vin majeur pour la gastronomie. Alain Senderens, à Paris, a choisi de le servir à sa table !.



### Les conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés au Bar à Vin de Pézenas par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Daniel Le Conte des Floris pour le domaine éponyme et Rémy Pédréno pour Roc d'Anglade. Du plus jeune au plus vieux pour les rouges et dans le sens contraire pour les blancs, servis après une légère aération.

**palpite dans leurs vins.**