

Best of Languedoc

Nos dégustateurs ont pris plaisir à goûter quelque 175 bouteilles, couvrant plusieurs millésimes. Leur sélection n'a pas dérogé à notre tradition de sévérité quant à l'expression par chaque vin de son origine, AOC obligée. Beaucoup d'appelés, peu d'élus.



Domaine Le Conte de Floris

Nous avons retenu des vins au sommet de cette expression. Mais nous avons aussi voulu souligner les réelles qualités gustatives d'un certain nombre de vins au style plus immédiat, ou plus «vin des copains». Et puisque la région a de grandes ambitions quantitatives à l'exportation (en témoigne la naissance de l'AOC Languedoc dont Bernard Arnould nous entretient ci-après), l'anglais s'impose : voici donc notre «Best of Languedoc».

Ont participé à ces mémorables séances : Bernard Arnould, Johan De Groef, Jean-Yves Hindlet, Hervé Lalau, Marc Vanhellemont (journalistes IVV), Roeland Verbist, (œnophile), Fabian Henrion (restaurateur, Le Ventre Saint Gris à Uccle).



Clos Montyels

DES BLANCS DU SUD

**DOMAINE HENRY 2005
VIN DE PAYS DES COLLINES
DE LA MOURE
SAINT-GEORGES D'ORQUES**

Magnifique structure de bouche que cet assemblage de chardonnay et terret blanc issus du terroir de calcaire et cailloux roulés de Saint-Georges.

L'harmonie est parfaite entre vivacité et plénitude, chair et minéralité saline. Les arômes de pêche blanche, abricot sec et réglisse apportent leur charme, l'alcool et le bois sont bien maîtrisés.

**DOMAINE BELLES PIERRES
LES CLAUZES DE JO 2005
AOC LANGUEDOC
MURVIEL-LES-MONTPPELLIER**

Roussanne très dominante et viognier pour le reste, ici aussi sur le terroir de Saint-Georges, pour un très beau vin de bouche à

l'aromatique assez discrète de pêche au sirop, de mangue bien mûre aussi. L'attaque est pleine, puis gras et fraîcheur, alcool et acidité à la fine minéralité s'équilibrent dans une bouche aux lumineux accents sudistes.

**CHÂTEAU COUJAN
CUVÉE BOIS-JOLI 2005
AOC ST-CHINIAN
MURVIEL-LES-BÉZIERS**

À nouveau une belle réussite cette année que cet assemblage de grenache blanc, roussanne et rolle, fermenté en bois neuf. De la pêche blanche, des fleurs blanches, un bois intégré, voilà pour le nez. Au palais, la fraîcheur procure

de la vitalité à une matière avec du gras, du fond et un alcool sans excès. Persistance correcte.

DES ROUGES AU TOP DANS L'EXPRESSION D'ORIGINE

**AOC Coteaux du
Languedoc**

**DOMAINE LE CONTE DES FLORIS
CUVÉE BASALTIQUE 2004
CAUX**

Un assemblage dominé par le carignan (80%), le reste en syrah (10%), cinsault et grenache. À l'ouverture, le nez frappe par son expression de richesse contenue, ses arômes de sirop de cassis, de jus de fraise, herbes séchées et bois de cèdre. On attend le carignan à l'épreuve du palais : une réussite de structure harmonieuse avec de la minéralité, du fruit, des tannins mûrs, le tout tenant en respect les 14° d'alcool. Une belle déclinaison du terroir de basalte qui associe finesse et soleil, fruits suaves et digestibilité.

**M DE MAS MOURIÈS 2004
VIC LE FESQ**

Eric et Solange Bouet sont des vigneronns de passion. Ce vin, un assemblage de syrah et grenache



en témoigne. Non pas qu'il soit facile d'approche, mais il affiche une réelle personnalité : de la puissance issue de rendements modérés de vignes plantées sur les terrasses du fleuve Vidourle, de la rondeur, du gras, le tout soutenu par une fraîcheur certaine. Les arômes sont plus problématiques à l'ouverture avec nez de VDN et une bouche où l'acidité acétique perce. Après plusieurs heures d'aération, les notes de jus de fruits noirs, d'orange, de menthol s'imposent.

**SAINT DAUMARY
CUVÉE LES BUTINEUSES 2004
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC
PIC SAINT-LOUP - VALFLAUNÈS**

Nous vous présentions déjà le jeune Julien Chapel voici deux ans. Ce 2004 témoigne d'une approche moderne par la suavité de ses fruits noirs et son degré d'alcool (14°5). Mais le caractère de fraîcheur Pic Saint Loup parvient à conserver une réelle «buvabilité» à une matière forte. Les tannins assez fournis sont juteux et fruités, le bois est présent sans excès, la finale offre une bonne persistance sans coup de chaleur.

**MAS THÉLÈME - EXULTET 2003
AOC LANGUEDOC PIC SAINT-LOUP
LAURET**

Voici un 2003 très réussi, avec bien sûr certaines caractéristiques du millésime, alcool en hausse et acidité en baisse. Néanmoins, on ne décèle aucune note de cuit dans les arômes de prune, cassis,

cachou et caoutchouc. En bouche, la suavité du fruit et la richesse en alcool couvrent la petite pointe de sécheresse de tannins extraits avec mesure.

**MAS CONSCIENCE – L'AS 2004
SAINT-JEAN-DE-FOS**

Geneviève et Laurent Vidal ont de l'ambition, leur vin aussi. Son premier nez évoque la rose, puis viennent les arômes de fruits rouges et noirs avec la fraîcheur du terroir calcaire. L'assemblage de grenache et syrah donne une bouche de belle ampleur qui reste toutefois fraîche et légèrement minérale, les tannins sont assez fermes mais fruités. La finale est de longueur moyenne. Il vaut mieux attendre un an que le tout s'affine un rien.

**MAS LUMEN - PRÉLUDE 2004
GABIAN**

Voici un vin représentatif de son terroir de schistes : le nez est certes riche, avec des arômes de prune, de sirop de cassis, une touche grillée aussi, des épices mais le début de bouche aux fruits suaves fait vite place à une fraîcheur très minérale. Les tannins sont mûrs, l'équilibre de bouche parfait pour une matière dense et assez puissante, la finale offre une belle persistance sur le minéral. A attendre deux ou trois ans.

**DOMAINE DE ROQUEMALE 2004
AOC LANGUEDOC GRÈS DE
MONTPELLIER VILLEVEYRAC**

Une majorité de syrah apporte à cette cuvée d'un jeune domaine des notes de mûres, cassis, caoutchouc mâtinées de garrigue et d'épices. En bouche, la trame se montre serrée avec des tannins mûrs et fruités, la puissance est tenue en respect par une belle fraîcheur. Finale correcte.



Domaine La Madura

AOC Saint-Chinian

**MAS CHAMPART
CLOS DE LA SIMONETTE 2004
BRAMEFAN**

70% de mourvèdre pour ce superbe Saint-Chinian, dense, tendu et harmonieux. Le nez reste assez discret à l'ouverture, mais 3 ou 4 heures d'aération font apparaître des notes de fruits noirs épicés, un rien de boîte de cigare. La trame en bouche est ferme, avec des tannins racés, un fruit très pur, une matière profonde et un alcool bien équilibré par l'extrait sec. Un grand vin persistant, avec un bon potentiel de garde.

Mas de Cynanque



**DOMAINE LA MADURA
GRAND VIN 2001**

Dans un millésime riche et puissant, voici un Saint-Chinian de mourvèdre et syrah qui harmonise matière, alcool et fraîcheur de belle façon. Au nez, sirop de cassis, léger pruneau, épices et note de grillé; en bouche, des tannins fermes mais fins, du jus, du fruit noir, bref un vin du sud qui affiche droiture et précision. Bonne persistance.

**MAS DE CYNANQUE
PLEIN GRÈS 2005 - CRUZY**

Violaine et Xavier De Franssu ont de jeunes vigneronnes qui travaillent

(Suite en page 28)





Château Ricardelle



Plan de l'Om

12 ha dans le sud de l'appellation. Cette cuvée, issue de coteaux de grès séduit par son nez de fruits noirs suaves et épicés. La bouche se montre encore plus convaincante avec son élégance de structure, sa matière moyenne aux tannins fins et à l'acidité minérale, son harmonie. Bonne persistance finale sur la fraîcheur. La cuvée Acutum, à dominante syrah, est plus puissante et encore marquée par son élevage en chêne. Beaucoup de jus, néanmoins.

te de la tenue. Il faudra le laisser s'affiner quelque peu.

AOC Faugères

DOMAINE DU FRAÏSSE 2004 AUTIGNAC

Superbe nez de cassis, mûre, épices, poivre noir et épices douces : une belle expression de Faugères confirmée au palais. On y trouve force et équilibre, avec une fraîcheur minérale de schiste, des tannins serrés et de la droiture. Pas d'excès d'alcool et une finale encore un peu exigeante, à attendre un an ou deux.

CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE VIEILLES VIGNES 2005 CABEROLLES

Un nez tendre et savoureux au fruit de mûre, de cassis, avec des touches d'épices, de caoutchouc, de fumé précède une bouche à la matière à la fois soyeuse et minérale. Les tannins sont mûrs mais encore à l'avant-plan à ce stade de jeunesse, encore que la richesse et le juteux du fruit les couvrent bien. Belle persistance sur la fraîcheur et la minéralité de Faugères.

Mention pour d'autres vins rouges intéressants

PLAN DE L'OM - CUVÉE ŒILLADE 2002 - ST JEAN DE LA BLAQUIÈRE

Agréable nez de cassis, mûre, fraise au nez et sympathique

souplesse pour un vin de plaisir équilibré, frais dont les petits tannins sont bien mûrs. Pour rappel, l'œillade, un vieux cépage languedocien, n'est pas du cinsault. Un «vin des copains», mais avec de la personnalité.

CLOS MONTELS - CAUX

Syrah et carignan pour ce vin au nez de cassis frais, un peu de prune, épices et une bouche plutôt soft malgré de petits tannins, à la profondeur moyenne mais de belle fraîcheur. Plus gourmand qu'ambitieux. A aérer avant consommation car la syrah réduit légèrement.

MAS CAL DEMOURA L'INFIDÈLE 2004 - JONQUIÈRES

Un nez de jus de cassis frais, bouche de belle fraîcheur, plutôt simple mais précise, tanins fruités et persistance moyenne, un vin sympathique à boire dès maintenant.

CHÂTEAU RICARDELLE VIGNELACROIX 2005 LA CLAPE - NARBONNE

L'élevage en bois laisse une présence boisée indéniable dans un vin aux tannins élégants : beaucoup de fruits mûrs- cassis, mûre, cerise noire, orangette, du poivre noir aussi. La bouche se montre suave, avec une espèce de fluidité dans la présence, la fraîcheur assure l'harmonie. La finale est d'une persistance moyenne.



In memoriam

Le décès des Coteaux du Languedoc

Depuis près de 15 ans, IVV a montré son attachement aux vins du Languedoc et du Roussillon, nos nombreux articles et dégustations en témoignent. Nous sommes donc au regret de devoir vous faire part du décès de l'AOC Coteaux du Languedoc.

En effet, en date du 9 novembre 2006, l'Institut National des Appellations d'Origine (également défunt entre temps), a entériné sa disparition. Et même si le décret n'est pas publié avant quelques mois, le mal est fait. «Comment, le mal ?» réagiront certains. Tout au contraire, voilà plusieurs années qu'une volonté de créer l'appellation Languedoc émergeait des syndicats de cru ! Ah bon ?

De quoi s'agit-il ?

Le projet de décret approuvé donne naissance à une nouvelle appellation : l'AOC régionale Languedoc, née de l'extension de l'AOC Coteaux du Languedoc à l'ensemble des appellations existant sur un territoire courant des portes de Nîmes à la frontière espagnole. Oui, vous avez bien lu, l'ensemble des AOC du Languedoc-Roussillon passent en AOC Languedoc au niveau de base. Ceci s'inscrit donc dans les projets de hiérarchisation dont il était question depuis de nombreuses années déjà.

La hiérarchisation projetée

Le vaste vignoble du Languedoc-Roussillon comportera trois niveaux de hiérarchisation :

- la base du triangle sera constituée par la nouvelle AOC Languedoc
- un étage plus haut, on trouvera Faugères, Saint-Chinian, Corbières, Minervois, Limoux, Cabardès, Fitou, Malepère, Côtes du Roussillon. Sur l'ancienne aire des Coteaux du Languedoc, on trouvera les appellations en cours d'évolution vers les «sous-régionales» : La Clape* et Quatourze, Terrasses de Béziers, Pézenas*, Grès de Montpellier*, Picpoul de Pinet*, Terrasses du Larzac*, Pic Saint-Loup*, Terre de Sommières. A ce jour, seules celles suivies d'un * ont été reconnues.

- Le sommet du triangle couronnera les AOC communales : à ce jour, seules ont été reconnues à ce niveau les AOC Minervois La Livinière, Saint Chinian Berlou, Saint Chinian Roquebrun et Corbières Boutenac en Languedoc, Banyuls et Collioure en Roussillon.

Quels enjeux ?

Cette nouvelle hiérarchisation a pour objectif de donner une meilleure visibilité internationale à la masse des vins de la région – oserions-nous dire, plutôt, aux vins de masse ? Le négoce et la coopération estiment que le terme Languedoc sera plus porteur sur le marché mondial et que les vins de ce niveau pourront concurrencer les vins à bas prix du Nouveau Monde. C'est compréhensible de leur point de vue, bien sûr. Il s'agira toutefois de réussir à produire en masse des vins de fruit avec des tannins peu marqués dans une bouche souple et suave.

L'encépagement imposé dans les assemblages va dans ce sens en limitant le carignan notamment. La densité de plantation doit être de 4.000 pieds à l'ha, le degré minimum de 11°5, obtenu avec un rendement butoir de 66 hl/ha.

Les vignerons qui poursuivent une démarche plus qualitative que quantitative, voire font des vins d'expression terroir, sont-ils perdants ou gagnants ?

Les avis recueillis auprès de certains d'entre eux sont divergents : les uns sont très remontés contre ce qu'ils appellent «une nouvelle débauche de contraintes administratives», d'autres espèrent un plus en termes d'image, tels les vignerons de Picpoul de Pinet et de Pic Saint-Loup, deux AOC ayant introduit un dossier d'appellation communale. Les vrais perdants seront ceux qui possédaient des vignes en AOC Coteaux du Languedoc sans pour autant en posséder dans les aires sous-régionales, voire communales futures : leurs vins deviendront en effet de simples Languedoc. C'est à eux que nous pensons en présentant cet acte de décès.



DOMAINE HAUT-LIROU MAS DES COSTES 2005 PIC SAINT-LOUP SAINT-JEAN DE CUCULLES

Un autre vin au fruit agréable de cerise, fraise et groseille,

épices et touche florale au nez. La bouche possède de petits tannins juteux, de la fraîcheur, bref un Pic Saint Loup de plaisir à boire en l'état.



DOMAINE MONT DE MARIE VERTIGO 2004 - SOUVIGNARGUE

Si vous aimez les vins de soif sympathiques, d'origine bio de surplus, ceci vous comblera : une note florale et surtout de savoureux fruits rouges épicés- groseille, framboise- dans une bouche gouleyante, de petits tanins fruités quoiqu'un chouïa végétal.

PRIEURÉ SAINT MARTIN DE CARCASSÈS CUVÉE FÛT DE CHÊNE 2004 LES VIGNERONS DE GIGNAC

Voici un 2003 qui se tient bien grâce à une bonne fraîcheur qui lui donne de l'élan.

Au nez, un peu de violette, de la confiture de myrtille, un boisé

(Suite en page 30)



Domaine Ollier-Taillefer

grillé; en bouche, des tannins sans aspérité, un rien raidis malgré tout par le bois.

AOC Faugères

**CHÂTEAU DES PEYGRANDES
CUVÉE CHARLOTTE 2004
ROQUESSÈLS**

Nez agréable de fruits mûrs rouges et noirs, notes de bois toasté, caoutchouc, épices, de la fraîcheur aussi. Cette complexité se retrouve au palais, avec une

fraîcheur minérale dans un profil élané, de la pureté certes mais un petit manque de profondeur qui l'empêche d'accéder à la catégorie «top expression terroir» malgré sa belle finale juteuse.

**DOMAINE OLLIER-TAILLEFER
CASTEL FOSSIBUS 2004 - FOS**

Une cuvée qui tire vers le style international tout en gardant une fraîcheur minérale de schistes. Pâte de fruits noirs, cassis, myrtille, torréfaction, menthol léger, voilà pour le nez. La bouche se fait plus gourmande que profonde, les tannins sont fruités plus que charnus, l'alcool apporte de l'ampleur, la finale est moyenne.

AOC Saint-Chinian

**CHÂTEAU SAINT-JEAN DE
CONQUES 2005 - QUARANTE**

17 cépages sont plantés dans un domaine qui produit des cuvées



Château Bousquette

variées. Ce Saint-Chinian retient l'attention pas son cassis étonnamment (anormalement ?) intense, à la fois frais et empreint de douceur. Un vin de copains, moderne.

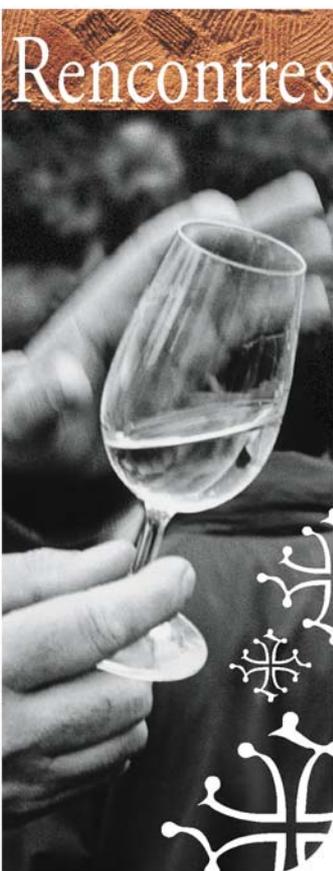
**CHÂTEAU BOUSQUETTE
TRADITION 2004 - CESSENON**

Un viticulteur suisse pratiquant la viticulture biologique à

Saint-Chinian, pourquoi pas ? Cette cuvée Tradition possède de la personnalité, la matière se révèle un rien rustique au plan des tannins mais avec du fruit (cassis, mûres...), du jus et de la fraîcheur.

BERNARD ARNOULD

Voir page 36 pour informations



PUBLICITÉ

Rencontres vigneronnes dans les terroirs

CIRCULADE VIGNERONNE EN TERRASSES DU LARZAC

le 7 juillet, balade ponctuée de haltes dégustation.

À Pégaïrolles de l'Escalette à partir de 16h30. Réservation obligatoire au 04 67 06 04 44.

NOCTURNE VIGNERONNE DE PÉZENAS

le 19 juillet, "Balade-dégustation" dans le centre historique de la cité piscénoise,

à partir de 18 h. Réservation obligatoire au 04 67 98 36 40.

SALON DES VINS DU TERROIR DE SOMMIÈRES - VINUM 2007

le 15 août, dégustation de vins auprès des vignerons

de 10h à 22h sur l'esplanade des Arènes.

MAISON DES VINS DU LANGUEDOC Mas de Saporta à Lattes- Montpellier

Plus de 400 références au Comptoir des Vins 04 67 06 04 42

Restaurant des "Cuisiniers Vignerons", réservation 04 67 06 88 66



SYNDICAT DES COTEAUX DU LANGUEDOC

information 04 67 06 04 44/42 www.coteaux-languedoc.com



AOC COTEAUX DU LANGUEDOC

VIN DU LANGUEDOC

Sud de France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.