

# Coteaux du Languedoc Blanc Lune Blanche 2010

*Daniel Le Conte des Floris - 34120 Pézenas*

**Inimaginable il y a 50 ans, improbable il y a 30, la métamorphose qualitative des vins rouges du Languedoc, vantée à plusieurs reprises dans notre revue (n° 312, 334, 350), est devenue une évidence grâce à une poignée de vigneron visionnaires convaincus du formidable potentiel du vignoble (Daumas - Gassac, Mas Jullien), très vite rejoint par de nombreux jeunes surdoués, souvent issus de milieux très éloignés de la terre.**

**M**ais force était de reconnaître que les blancs ne suivaient pas la même progression, certains vigneron affirmant « *ex abrupto* » qu'il y fait trop chaud et sec, pour produire de bons vins blancs. Cet a priori est battu en brèche par quelques producteurs qui, innovant dans les terroirs et les cépages, peaufinent de magnifiques cuvées, l'une des stars étant actuellement, selon moi, Daniel Le Conte des Floris.

Personnalité attachante, étonnante, fils d'un patron de médecine interne de Besançon, dont l'épouse est également fille d'un chef de service de cardiologie (l'immense Le Dantec pour ceux qui l'ont connu), Daniel Le Conte des Floris a traversé plusieurs vies, avant de trouver son épanouissement dans la viticulture. Diplômé des Mines de Paris, tour à tour, producteur à France Culture, responsable du Centre National du Cinéma, embauché ensuite par la *Revue du Vin de France*, dont il devint en six ans rédacteur en chef, il décida, ne pouvant plus supporter la vie parisienne, d'assumer pleinement sa passion pour le vin et, après une formation en œnologie à Beaune, parvint à acquérir, en 2000, un certain nombre de parcelles morcelées autour de Pézenas sur un total de 7 hectares.

Daniel, d'emblée, affirme ses fortes convictions : agriculture biologique, maintenant certifiée Ecocert, spécificité des terroirs adaptés à chaque cépage, afin que chaque vin exprime

son identité marquée du sceau de la terre, interventionnisme réduit au minimum aussi bien à la vigne qu'à la cave.

Ainsi, il propose des vins racés, frais, d'une grande finesse, non dénués de minéralité et de profondeur. Si ses rouges sont excellents, ses blancs sont réellement magnifiques : *Lune Rousse* relancée grâce à la complantation de nouveaux pieds de roussanne, *Arès* et ma préférée, *Lune Blanche*.

Sur des sols schisteux et argilo-gréseux, cette petite exploitation, plantée peu serrée à 5 000 pieds/ha en taille Gobelet pour *Lune Blanche*, limite les rendements à 20 hl/ha. La culture, selon les règles biologiques, évite tout produit chimique en dehors d'un peu de soufre, pour lutter contre l'oïdium. Le vigneron ébourgeonne peu, laboure et débrousaille entre les rangs. La vendange, dont la date est décidée sur des analyses physicochimiques, et surtout sur la dégustation des baies, est manuelle en petites caquettes, avec un tri expert lors du ramassage.

## Un cépage méconnu

Pressurage manuel vertical, macération directe en fût avec décantage et débourageage sur 36 h, pas de levurage, sauf exception, élevage en fût pendant un an, puis six mois en cuve inox pour les blancs qui, en 2010, ont été collés et filtrés.

Les vins blancs sont élaborés autour d'un cépage méconnu, bien que magnifiquement adapté au climat : le carignan blanc, dont l'acidité naturelle permet de pousser la maturité. La cuvée *Lune Blanche 2010* est composée exclusivement de carignan blanc issu de vignes soixantaines.

## Un magnifique vin charpenté et aromatique

Annoncée par une robe brillante, jaune or pâle, cette *Lune Blanche*, aux jambages gras, délivre des arômes complexes, épicés, fruités,

où le nez est d'emblée envahi par des senteurs de melon, abricot, pamplemousse, puis des fragrances oxydatives de pomme et de noix, ce qui n'est pas l'effet du hasard, le vigneron reconnaissant jouer, durant l'élevage, avec l'oxydation, en limitant le soufre, pour accroître la dimension minérale et compenser le manque d'acidité de son vin. La bouche est ample, opulente, ronde, marquée d'entrée par des saveurs

bourguignonnes d'amande et de brioche, puis affluent des notes exotiques de coing et de fruit de la passion.

D'une longueur grisante, ce magnifique vin charpenté, gras, aromatique, mais demeurant frais et digeste, au grand potentiel de garde, se positionne, malgré sa jeunesse, pour la grande gastronomie.

## Des accords riches et variés

C'est pourquoi les accords avec ce flacon seront riches et variés : en premier, les poissons nobles en sauce, mais aussi noix de Saint-Jacques au poivre blanc, tartare de truite ou de thon à l'huile d'olive, ris de veau poché aux chanterelles. J'ai été émerveillé par sa rencontre avec une barbe au jus de carottes et moutarde à l'ancienne selon Piège, mitonnée par mon épouse. Alain Senderens propose un mariage surprenant avec un filet de canette, figues fraîches et raisin blond, car la marinade imprime au filet une subtilité aromatique que bercent la richesse et les parfums de la *Lune Blanche*. Pourquoi ne pas réserver les dernières gouttes à un gorgonzola ?

Daniel Le Conte des Floris aime à souligner qu'« *il nous a fallu apprendre à disparaître, car la réalité du Languedoc n'est pas celle des autres vignobles français* », mais cet homme intelligent a su très vite s'adapter et il a toute chance avec ses vins blancs de marquer l'histoire du vignoble languedocien. Quelle magnifique reconversion pour l'ancien journaliste ! ■

“ Je préfère aux baisers  
des plus belles du monde  
les humides baisers d'une  
coupe profonde ”

Pierre Du Ryer