

Lune Blanche, Domaine Le Conte des Floris 2008 et 2009

22 mars 2010

Marc André Gagnon



Dans le Languedoc, on fait peu de vins blancs. Seulement 12 % de la production est en blanc. Il y a 10 % de rosé et 78 % de rouge. On nous dit qu'il y fait trop chaud pour produire de bons blancs.

Pourtant, en visite dans le coin, on a envie de boire du blanc. La nourriture s'y prête bien, le climat aussi, sauf rares exceptions. Lors d'une semaine de dégustation de vins du Languedoc (plus de 1000 vins présentés), j'ai été fortement impressionné par un vin blanc. Il se détachait vraiment du lot. Pas typique comme on dit. Un vin somptueux, riche, gras, rafraîchissant aux jolies saveurs de noix de pin. Un vin que je dirais de type oxydatif. Une belle découverte.

C'est un vin de Pézenas. Il était présenté sous deux millésimes 2008 et 2009. Les deux très bons. Original oui, ce vin me fait penser à un savagnin. Il est en fait composé de carignan blanc à 90 % et de marsane.

Je m'étonne de ce côté oxydatif et je demande au producteur de m'expliquer. Il me dit que ses deux vins présentés en échantillons sont des bruts de cuve. Ils seront mis en bouteilles plus tard. Ils n'ont pas été sulfités. Ils le seront juste avant la mise. Il ajoute «j'ai joué avec l'oxydation durant l'élevage pour accroître la dimension minérale du vin, nécessaire pour compenser le manque d'acidité dont nous souffrons dans le sud!»

Il ajoute que ces notes oxydatives disparaîtront après la mise en bouteille, pour réapparaître beaucoup plus tard dans quelques années. «C'est ce qui explique ce côté légèrement oxydatif. Goutez, si vous en avez l'occasion les 2007, 2005 et 2004 pour vous en convaincre (le 2003 est particulier car un peu surmûri, et le 2002 commence un léger travail d'oxydation mais différent car se combinant avec les arômes de vieillissement).

Le vin se vend 18 euros.

Une belle découverte!

Le carignan blanc

Un cépage tardif riche en acidité. «Forme blanche (Mutation) du Carignan noir, décrite depuis 1900. Il existe aussi une forme à baies grises trouvée en 1892 dans le département de l'Aude. Encore peu connu en 1900, il fut planté en raison de sa production, souvent supérieure à celle des autres cépages blancs du sud de la France.» (INRA)

Le **Domaine Le Conte des Floris** qui est en conversion bio depuis deux ans fait aussi un bien bon rouge appelé **Carbonifère**, une syrah très fruitée et riche (15 euros).