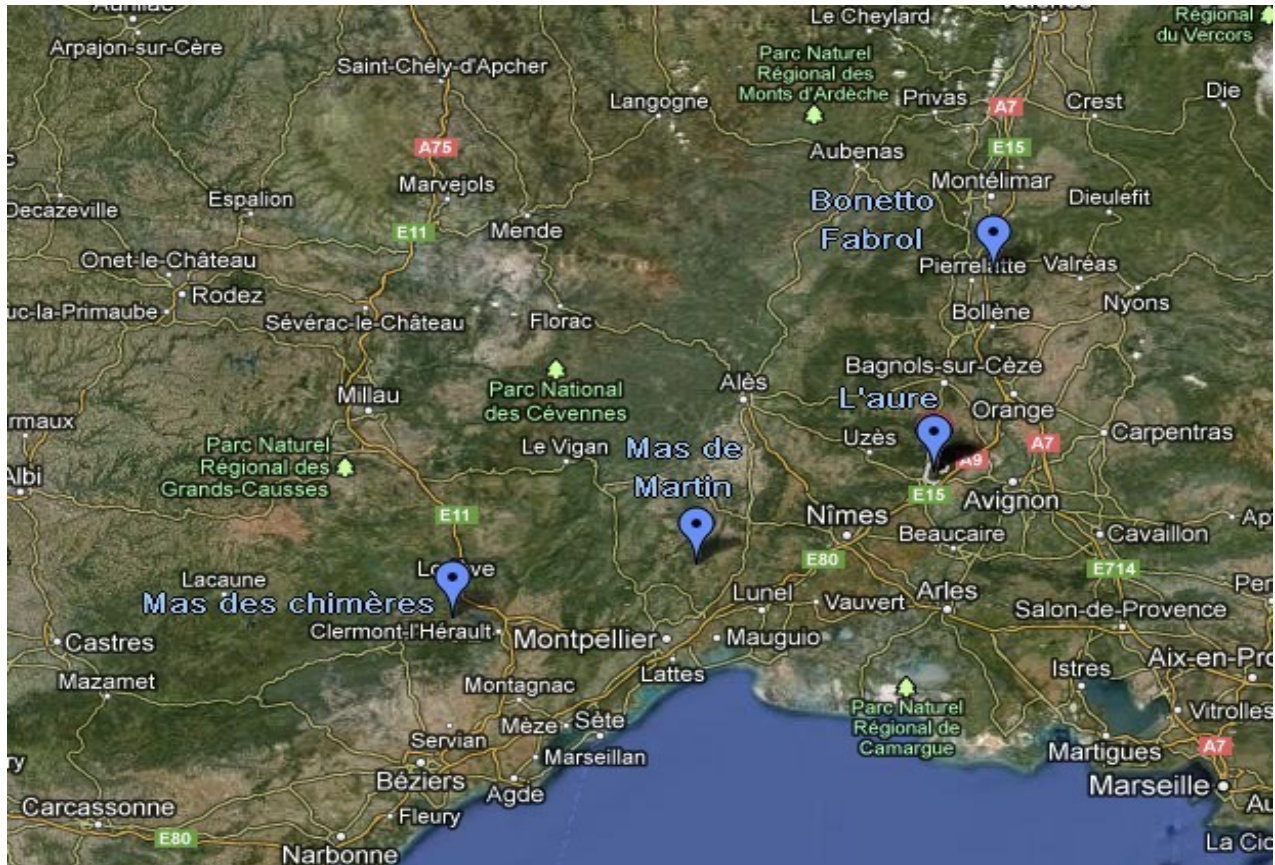


COUPS DE COEUR VINISUD



Terrasses du Larzac

Histoire

La présence des vignes dans le secteur remonte à l'époque romaine, à proximité de la grande voie qui reliait Saint-Thibery à Rodez. Mais c'est à Witizia, fils d'un comte wisigoth, d'abord échanson de la reine Berthe au grand pied puis fondateur de l'abbaye d'**Aniane** sous le nom de Benoît, que l'on doit un fort développement de celles-ci. En effet, l'ordre bénédictin va se répandre sous son impulsion. L'implantation d'une nouvelle abbaye ne se faisait qu'une fois que l'on était sûr que la vigne était viable à proximité.



Dès le XVI^{ème} siècle, les piémonts des Cévennes sont défrichés et des terrasses mises en place. On y plante de la vigne mais aussi des arbres fruitiers. Les siècles suivants, les distilleries connaissent un essor important : elles rapportent plus d'argent que la production de vin.

La région est l'une des premières à être touchée par le Phylloxera. Mais aussi l'une des premières à s'en remettre, puisque c'est à Montpellier que la solution du porte-greffe est inventée.

Climatologie

Si le climat est incontestablement méditerranéen, il est plus frais que dans les secteurs plus proches de la mer. La proximité du Causse, mais aussi l'altitude (entre 80 et 400 m) accentuent les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, favorisant des maturations lentes des raisins.

Sols

Les Terrasses du Larzac étant réparties sur 32 communes, il est difficile d'avoir une homogénéité en la matière : terrasses à galets, argilo-calcaires, sablo-argileux, ruffes rouges, pierrailles calcaires, marnes, etc...

Cépages

Syrah, Grenache Noir et/ou Mourvèdre doivent représenter au moins 60% de l'assemblage total, chacun ne pouvant excéder 75%. La Syrah et/ou le Mourvèdre doivent être présentes au moins à 20%. Cépages complémentaires : Cinsault (30% maximum) et Carignan Noir. L'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.

Quelques chiffres

Superficie en production : environ 2 000 ha

Nombre de producteurs : 8 caves coopératives, 85 caves particulières

Production annuelle : environ 75 000 hl en AOC Languedoc (dont Saint- Saturnin et Montpeyroux) et 9 000 hl en AOC Languedoc – Terrasses du Larzac.

Grignan les Adhémar

Histoire

L'origine du mot Tricastin provient de la tribu gauloise des *Tricastini* qui occupa la région durant toute l'antiquité. La vigne y fut plantée dès le Vème siècle par les Phéniciens. Des archéologues y ont découvert la plus grande exploitation viti-vinicole de l'époque, avec deux travées de 102 dolias chacune (sur 70 m de long). Après le départ des Romains, la production avait périclité. Elle a été relancée en 680 grâce à l'implantation d'un monastère à Donzère. Durant les siècles suivants, l'expansion clunisienne renforcera le phénomène.

Un an après l'obtention de l'AOC Coteaux du Tricastin (1973), une centrale nucléaire (dite « de Tricastin ») est construite à deux pas du vignoble. Pendant près de 35 ans, les vignerons ont supporté tant bien que mal cet encombrant voisinage. Une fuite nucléaire en 2008 a été la goutte qui a fait déborder le vase : à défaut d'obtenir le démantèlement de la centrale, ils demandent à ce que leur AOC change de nom afin de ne plus être associée à celle-ci. Ainsi naît en 2010 une nouvelle appellation : Grignan-les-Adhémar. Grignan est la cité la plus touristique de l'appellation (et ville de Madame de Sévigné), Adhémar étant le nom de la puissante famille qui régna sur la région pendant des siècles.

Climatologie

L'appellation se situe au sud de la Drôme et bénéficie d'un climat méso-méditerranéen. Les hivers y sont plus doux qu'au nord du département, mais plus frais qu'en Provence. Les pluies sont essentiellement localisées en automne et au mois d'avril. Le reste de l'année est particulièrement sec (573 mm à l'année). Cela explique pourquoi la lavande est très cultivée dans le secteur. N'oublions pas le Mistral qui joue un rôle dans l'assainissement du vignoble.



Sols

L'argilo-calcaire domine, avec bien sûr toutes les nuances que ça comporte (plus d'argile ou plus de calcaire). On trouve ici et là des sols sableux et des galets roulés. Le désherbage total est interdit afin de valoriser les sols. 25 % des exploitations sont certifiées bio.

Cépages

En rouge, la **Syrah** est privilégiée (minimum 30 % maximum 80 %) ainsi que le **Grenache Noir** (entre 20 et 70 %). Ils peuvent être complétés par le Carignan, le Mourvèdre, le Cinsault et le Marselan.

En blanc, la vedette est le Viognier (entre 30 % et 80 %) complétée par le Bourboulenc, la Marsanne, la Roussanne, la Clairette Blanche et le Grenache Blanc.

Il existe également du rosé (avec les mêmes cépages que le rouge).

Quelques chiffres

Superficie en production : environ 1 800 ha

Nombre de producteurs : 10 caves coopératives, 2 unions de coopératives, 33 caves particulières

Production annuelle : 48 500 hl

LES CEPAGES



Le Pinot Noir : il est probablement l'un des plus vieux cépages français avec le Cabernet Franc, puisqu'il existerait depuis l'occupation romaine, sous le nom d'*allobrogica*. Non seulement sa descendance est impressionnante, mais il a également muté, donnant naissance au Pinot Blanc et au Pinot Gris.

En France, le Pinot Noir est utilisé plus ou moins dans les mêmes zones que le Chardonnay : on le trouve en Champagne, en Alsace (pour le rosé, le rouge et le crémant), en Loire (Sancerre, Menetou, Cheverny), dans le Jura et à Limoux. A l'étranger, il est très présent en Allemagne, en Suisse, en Nouvelle-Zélande et aux Etats-Unis (Oregon plutôt que Californie, car le climat lui est plus favorable).

Même si les grappes produites sont de petites tailles, ce cépage est assez vigoureux et exige une bonne régulation pour ne pas être dilué. D'autant que si ses grains contiennent des quantités importantes de polyphénol, la matière colorante est difficile à extraire. Le Pinot Noir s'épanouit sur les coteaux argilo-calcaire et apprécie le climat continental (froid en hiver, chaud en été).

Arômes : cassis, cerise (noyau), épices, fraise, framboise, griotte, groseille, humus, mûre, notes animales, oeillet, pivoine, poivre, prune, ronce, rose (parfois fanée), terre mouillée, truffe (en vieillissant).

Selon sa vinification (par ex. entre un Champagne Blanc de Noirs et un Chambertin), la robe et la structure peuvent être très différentes. L'on part de l'or rose jusqu'au pourpre sombre. Mais d'une façon générale, les tannins sont fins, soyeux, avec une acidité présente mais discrète, et une finale plus ou moins « mâchue » selon les terroirs.



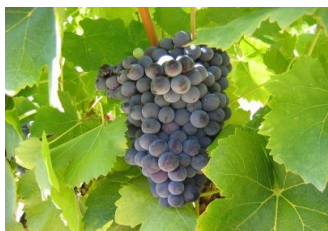
La syrah (origine Isère, France)

Beaucoup de légendes circulent autour de l'origine de ce cépage. L'une d'elle serait qu'elle provient du Moyen-Orient (d'où le nom de **Shiraz** que les Australiens lui donnent). En fait, les analyses ADN ont montré qu'elle est originaire du Rhône Septentrional où elle règne encore majestueusement (née d'un croisement de la Mondeuse blanche et du Dureza).

Ses grappes plutôt petites, la fragilité de ses rameaux, sa sensibilité à la pourriture grise l'ont longtemps cantonnée à sa région d'origine. Mais ses arômes complexes et épicés, sa structure tannique ont fini par intéresser nombre d'appellations, si bien qu'elle a « envahi » tout le sud de la France où elle est devenue indispensable. Les Australiens qui l'ont importée en 1831 et développée en ont fait un cépage emblématique de leur pays.

Arômes dominants : fruits noirs, réglisse, poivre blanc, violette, olive noire, cuir, musc

Appellations : tout le Rhône Nord (Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph), tout le Rhône Sud en assemblage, toute la Provence (entre autres indispensable en Baux de Provence), tout le Languedoc, et un peu en Roussillon (mais très minoritaire tout de même).



Le grenache noir (origine Aragon, Espagne)

Si le carignan est actuellement très peu utilisé en Espagne, le grenache l'est toujours massivement. En France, il est LE cépage du sud par excellence. Il donne des grappes noires, moyennes à grandes, arrivant à maturité 10 jours avant le carignan (et en même temps que la Syrah). Les vins issus de grenache ont en commun un degré d'alcool élevé car ses raisins sont très sucrés.

Si le grenache produit des vins riches et ronds, soyeux, ils n'ont pas la structure tannique du carignan et sont très sensibles à l'oxygène, prenant vite le *Rancio* (caractéristique que l'on utilise pour les Banyuls et Maury). Il est donc conseillé de les assembler pour obtenir des vins de garde.

Arômes dominants : cerise, fraise confite, prune compotée, réglisse, cannelle, cuir...

Appellations : tout le Rhône Sud (Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du Pape, Rasteau, Cairanne...), tout le Languedoc et le Roussillon (côtes du Roussillon, Banyuls, Maury). En Espagne, ils s'expriment magnifiquement dans le Priorat.

Le grenache existe aussi en blanc, gris et « poilu » (=Lledoner pelut).



Le carignan noir (origine Aragon, Espagne)

Ce cépage tardif aux grappes bleutées de belle taille a tendance à être (très) productif. Il a eu longtemps une piètre réputation car lorsque les rendements sont élevés, il n'a absolument aucun intérêt. Par contre, sur des vignes âgées plantées sur des coteaux, avec des rendements faibles, il donne des vins charpentés de caractère. Il exige toutefois du vinificateur beaucoup de doigté pour en faire un vin de haut niveau, car il a vite tendance à devenir dur, amer et astringent.

Cela explique pourquoi le carignan a longtemps été vinifié en macération carbonique

(comme un Beaujolais).

En assemblage (avec le grenache), il apporte une structure permettant une longue garde.

Arômes dominants :

en vinification classique : fruits noirs, cuir, garrigue, fumée, pruneau, poivre...

en fermentation carbonique : banane, framboise, poivre...

Appellations : toutes les appellations du Languedoc et du Roussillon (rouges, hors vins mutés), certaines du Rhône Sud, mais souvent en pourcentage faible.

Le mourvèdre (origine Valence, Espagne sous le nom de *Monastrell*)



Ce cépage espagnol a été introduit en France depuis le XVIème siècle. C'est à **Bandol** qu'il a rencontré le plus de succès, car il n'est utilisé ailleurs qu'en assemblage en proportion relativement faible. Le Château de Beaucastel lui apporté ses notes de noblesse en Châteauneuf du Pape en l'incorporant dans son vin à hauteur de 30%.

Ce raisin à moyennes à grosses grappes a une maturité tardive. Il apprécie les sols profonds et frais car s'il n'a pas un gros besoin d'eau, il n'aime pas en manquer. Il apprécie particulièrement la proximité de la mer, que ce soit à Bandol ou à Collioure.

Le Mourvèdre apporte au vin une couleur prononcée, une complexité aromatique, des tannins souvent fermes qui demandent de la garde pour être adoucis. En assemblage, il apporte de la structure, mais aussi de la fraîcheur. Etant réducteur (il nécessite souvent un bon carafage à l'ouverture) il complète bien la grenache, oxydative.

Arômes dominants : fruits noirs, pruneau, champignon, cuir, résine, eucalyptus, garrigue, poivre, cacao, réglisse...

Appellations : Toute la Provence (donc Bandol qui produit des 100% Mourvèdre), le Rhône Sud, tout le Languedoc et le Roussillon (spécialement Collioure).

Cinsault



Ce cépage méditerranéen des longues et grosses grappes bleutées à baies ellipsoïdes. Sa vigueur naturelle nécessite de le tailler court et de le planter sur des sols pauvres.

Cultivé en plaine, il produit des vins souvent déficients en alcool, en couleur et en acidité. D'où son utilisation en rosé, associé à la grenache, à la syrah ou au mourvèdre.

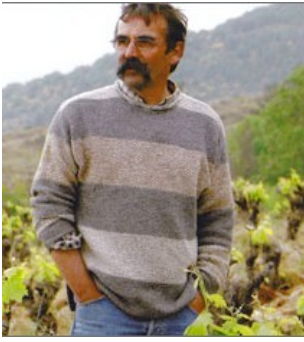
Cultivé en coteaux avec des rendements plus faibles, il produit des vins fins, élégants qui ne sont pas sans évoquer les pinots bourguignons.

En Afrique du Sud, il porte le nom d'Hermitage. Dans ce pays, le Pinot Noir ne donnait pas satisfaction. Il a donc été croisé en 1925 avec l'Hermitage ... pour donner le **Pinotage** !

Arômes principaux : framboise, groseille, pêche, fleurs blanches...

Régions de production : Rhône Sud, Provence, Corse, Languedoc

LES PRODUCTEURS



Le Mas des chimères

La famille Dardé travaille la terre depuis plusieurs générations à Octon en polyculture: brebis, oliviers et vignes. Cela jusque dans les années 60 où l'élevage est abandonné au profit de la vigne.

Guilhem travaille avec son père et son oncle à partir de 1974. Les raisins étaient alors apportés à la Cave Coopérative du village.

Il s'installe en cave particulière en 1993 et crée le Mas des Chimères. Son épouse Palma travaille progressivement avec lui à partir de 1996, Maguelone sa fille les rejoint en 2008 après de longues études. Le domaine a démarré sa conversion officielle en bio la même

année.

Les vins de pays sont issus des sols rouges (permien) bordant le lac de Salagou. Les coteaux du Languedoc proviennent de sols basaltiques.



Le Mas de Martin

Christian Mocci, ancien professeur d'histoire, s'est lancé avec passion dans la viticulture il y a une vingtaine d'années. La propriété qu'il a rachetée à Saint-Bauzille de Montmel est à deux pas du Pic-Saint-Loup même si elle dépend de l'appellation **Grès de Montpellier**. Il a modifié en profondeur l'encépagement du vignoble, privilégiant d'abord les cépages améliorateurs recommandés par l'AOC (Syrah, Grenache, Mourvèdre), mais aussi d'autres venus d'ailleurs : Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir ... et même du Muscat de Hambourg.

Il a également rénové les bâtiments dont une bonne partie date du XII^{ème} siècle (le reste du XIX^{ème}) et aménagé un chai moderne comprenant un cuvier en inox et un chai à barriques.

Même s'il a depuis le départ une démarche proche du bio, il a pris sa décision d'officialiser sa démarche en 2009. Son premier millésime AB est donc le 2012.

Amateur de vins élégants, il préfère le registre de la finesse et de l'équilibre plutôt que de tomber dans la puissance et le démonstratif. Il privilégie les extractions en douceur, les pressurages légers et les élevages qui ne marquent pas trop les vins.



Domaine Bonetto-Fabrol

Si le domaine appartient à sa famille depuis plusieurs générations, Philippe Fabrol est le premier à se lancer en 2007 dans l'aventure de la vinification et de la commercialisation directe (les raisins partaient auparavant à la coopérative locale). À peine installé, il rénove entièrement les bâtiments techniques et d'accueil (qui datent du XVIII^{ème}) et mise ensuite sur une viticulture de qualité en se convertissant au bio. S'ajoutent à cela des vrais talents de vinificateur : juste maturité, extractions optimales, respect du fruit. Cela paraît simple comme cela, mais pas assez souvent appliqué...

La qualité de ses vins se fait reconnaître en participant à des dégustations collectives (comme celle à laquelle nous avons assisté à Vinisud). La pureté du fruit, la fraîcheur et le soyeux des tannins font que vous le remarquerez forcément au milieu de vins plus chauds, plus rustiques, moins élégants. Le journal belge *In vino veritas* a eu le même coup de cœur et lui consacre un article.



Domaine de l'Aure

La famille Cruzel est présente depuis 80 ans à Saint-Hilaire d'Ozilhan, mais c'est lorsque Michel prend les choses en main en 1961 que la révolution commence. L'exploitation ne comprenait alors que 5 hectares d'arbres fruitiers et quelques vignes. A coup de dynamite, il gagne progressivement sur la garrigue, et y plante essentiellement de la Syrah et du Grenache. Aujourd'hui, le vignoble fait pas moins de 50 hectares ! Ses fils Cédric et Vivian prennent aujourd'hui la relève. Le premier s'occupe du commercial, le second des cultures et des vinifications. Et ils ont au moins autant d'ambition que leur père. En témoigne ce nouveau chai en pierre du Gard utilisant la géothermie. Mais aussi des cuvées de plus en plus ambitieuses qui osent se comparer aux prestigieux voisins (Châteauneuf, Vacqueyras).

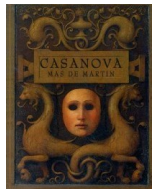
LES VINS



Nuit grave 2010(AOC Coteaux du Languedoc -Terrasses du Larzac) : 40% Syrah, 33% Grenache, 17% Mourvèdre, 10% Carignan, sur plateaux basaltiques. Âge des vignes : de 15 à 60ans (20hl/ha). Vendange manuelle. Les raisins sont égrappés. Remontage et pigeage en douceur. 6 semaines de cuvaison pour la Syrah, 2 mois pour le Grenache. Elevage en barriques de 400L et 600L, pendant 12 mois.



Caminarèr 2010 (AOC Coteaux du Languedoc - Terrasses du Larzac) : 20% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan sur plateaux basaltiques. Âge des vignes : de 10ans à 90ans (25hl/ha). Vendange manuelle. Les raisins sont égrappés. Les différents cépages sont assemblés aussi tôt que possible, dès la vendange selon leur maturité. Remontages et pigeages en douceur. Elevage en partie en barrique de 400L et 600L, pendant 12 mois.



Casanova 2009 (Vin de France) : 100 % Pinot Noir sur coteaux argilo-calcaires. Vendange manuelle avec cagettes. Tri avec une table « Mistral » (système de lame d'air). Vinification longue en cuve inox. Élevage moitié fûts d'un vin, moitié foudres en bois.

Le Colombier 2010 (AOC Grignan les Adhémar) : 50% Grenache, 50% Syrah, sur coteaux exposés plein sud, avec des sols plus argilo que calcaires (35 hl/ha). Raisins récoltés à maturité. Egrappage total. Encuvage des Grenache et des Syrah, séparé, pour un travail en vinification bien adapté à chaque cépage, et pour aller chercher la maturité souhaitée de chacun. Macération pré-fermentaire à froid, pendant 3 jours, avec inertage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures et remontages, durant une dizaine de jours. Elevage en cuve béton, pendant 6 mois.



Sélection Vieilles Vignes 2010(AOC Grignan-les-Adhémar) : 50% Grenache, 50% Syrah, issue d'une partie des vieilles vignes de plus de 40 ans. Coteaux exposés plein sud, avec des sols plus argilo que calcaires (25 hl/ha). Raisins récoltés à pleine maturité. Egrappage total. Encuvage des Grenache et des Syrah, séparément afin de rechercher les qualités intrinsèques de chacun des 2 cépages, par un travail de vinification bien spécifique, pour l'expression maximale des cépages. Macération pré-fermentaire à froid, pendant 5 jours,

avec inertage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, pendant 15 jours. Travail d'extraction, par des remontages, alternés par des pigeages manuels (à l'aide d'un chevron de bois, 2 fois par jour). Macération post-fermentaire de 7 jours. Elevage en barrique d'occasion de 12 mois, pour 20 % du volume, et uniquement sur la syrah. L'autre partie est élevée en cuve béton, pour conserver le fruit initial.

Cuvée G 2009 (AOC Côtes du Rhône Village) : 100 % Grenache noir, provenant d'une seule parcelle, la Clapette (épandage caillouteux calcaire). Éraflage. Macération pré-fermentaire à froid suivi d'une fermentation alcoolique de 10 jours, avec deux pigeages par jour. Macération post-fermentaire à chaud 10 jours afin de favoriser la polymérisation des tannins. Entonnage en fût, puis soutirage après fermentation malo-lactique. Elevage de douze mois en fûts de chêne français.

