

# LE FIGARO *plus* Vin

## Languedoc L'âme vigneronne



Château de Lancyre, au Pic Saint-Loup.

REGIS DOMERGUE, EYETRONIC - STOCKADORE.COM

La richesse des vins du Languedoc tient dans la qualité et la diversité d'une région souvent présentée, par sa surface, comme l'un des plus grands vignobles du monde. Riche d'une trentaine d'appellations d'origine protégée (AOP) et d'une quinzaine d'indications géographiques protégées (IGP), cette région viticole, campée entre les départements de l'Aude, de l'Hérault et du Gard, compte de nombreuses personnalités désireuses de mieux faire connaître le fruit de leur terroir. Parmi elles, cinq appellations (Boutenac, La Clape, La Livinière, Pic-Saint-Loup et Terrasses-du-

Larzac) ont décidé d'unir leurs forces au sein d'une association informelle appelée le Cercle des terroirs. Leur ambition : agir de concert pour confronter leurs vins à la sommellerie internationale et à la cuisine des grands chefs. Leur ADN ? Une âme vigneronne et un engagement de qualité chevillé au corps. Des convictions portées haut également par Gérard Bertrand et Jean-Claude Mas, deux figures viticoles incontournables de ce pays de soleil et de vignes. Ils en regroupent nombre de propriétés d'importance dont ils hissent fièrement les couleurs à l'international. Rencontres. ■ **G. M. ET I. S.**

## Sommaire

**38-39** CINQ TERROIRS À SUIVRE  
Terrasse du Larzac, La Clape, Boutenac, La Livinière et Pic Saint-Loup



**40** JEAN-CLAUDE MAS ET GÉRARD BERTRAND : ENTRETIEN CROISÉ  
La vision commune de deux personnalités incontournables

**42-43** DÉGUSTATION SPÉCIAL ROUGE  
Les coups de cœur du Figaro vin

Dossier coordonné par Stéphane Reynaud et Isabelle Spaak avec Guillaume Mollaret.  
Dégustation : Martin Lemaire et Frédéric Durand-Bazin

AOC LANGUEDOC

DOMAINE  
**SILÈNE**  
DES PEYRALS

Vue sur le Mont Saint-Clair et l'étang de Chau

DOMAINE SILÈNE,  
LA QUINTESSANCE  
DU TERROIR  
PAR JEAN-CLAUDE MAS

PAULMAS.COM PAULMASWINES

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



## Cinq terroirs à

### Terrasses du Larzac : donner du temps au temps

Guillaume Mollaret  
Jonquières (Hérault)

Il souffle comme un vent de fraîcheur sur les vignes du château de Jonquières. En cette mi-juillet, alors que le soleil cogne sur le village, situé à une quarantaine de kilomètres de Montpellier, un souffle léger venu de l'Ouest effleure les grappes de carignan encore vertes. Descendant du mont Saint-Baudille, au faite du plateau du Larzac, la tramontane transmet sa belle vivacité au contenu des bouteilles de ce domaine viticole parmi les fondateurs de l'AOC Terrasses du Larzac.

Reconnue en 2014, l'appellation a pris son temps pour établir un cahier des charges et se faire accepter parmi les appellations d'origine. L'exigence de qualité associée à la démarche de ces vignerons a rapidement porté ses fruits. Les vins des Terrasses du Larzac ont trouvé leur place sur les clayettes des sommeliers et des cavistes. Les chiffres ne mentent pas. Le prix des vignes, qui en Languedoc accompagne le mouvement de création de valeur généré par leur production, s'est apprécié d'environ 70 % en dix ans.

Un regard en arrière bien court à l'échelle du château de Jonquières, qui d'enfants en nièces et neveux, se trouve dans la famille de Charlotte de Béarn depuis le XII<sup>e</sup> siècle. « Des archives du XIII<sup>e</sup> siècle mentionnent déjà la présence de vignes et d'oliviers. Nous avons toujours produit du raisin à proximité du domaine », explique la représentante de la 32<sup>e</sup> génération, qui a repris, avec son époux, Clément (1), la direction du vignoble quelques mois avant le passage du terroir en AOC.

Ce sont 100 vignerons et 3 caves coopératives installés au sein des 32 communes de l'appellation héraultaise. Tous nus par l'ambition de faire rayonner un terroir tout en s'appuyant sur certaines valeurs solidaires que le monde paysan sait encore parfois préserver. Au château de Jonquières, comme dans 80 % des domaines du secteur, dont la plupart ne dépassent pas les 25 hectares de culture, les vendanges s'effectuent à la main. Aussi, la propriété partage ses récoltes avec le domaine Mas Cal Demoura. « Nous vendangeons sur une période de six semaines pour quinze jours effectifs. Cette entraide est donc nécessaire », justifie Charlotte de Béarn, par ailleurs vice-présidente de l'AOC. Autre illustration de l'esprit de partage régnant ici : le prestigieux Mas Julien, situé dans le même village que le château de Jonquières, lui permet de prélever de son ADN en recueillant des sarments que les Béarn

sont autorisés à greffer pour expérimenter leur adaptation à ses ceps.

« Un travail sur le temps long qui ne fait pas peur au couple. « Nous agrandissons notre terrain de jeu, mais pas à pas. Sans brusquer les choses. Nous évoluons sur un terroir qui n'est pas propice à la production d'importants volumes. Nous explorons donc les choses touche à touche », témoigne Charlotte, qui, à titre expérimental, produit avec parcimonie un vin rouge baptisé White Label. Son étiquette blanche, portant les prénoms des créateurs à peine embossés, s'inspire de l'univers du disque. « C'est une cuvée "en marge" qui nous permet d'explorer de nouvelles pistes », détaille la vigneronne, dont les millésimes de cette courte production se distinguent, d'une année sur l'autre, par la couleur de ses capsules de surbouchage.

#### Agriculture biologique et biodynamique

Gouleyants, les vins du château de Jonquières véhiculent cette fraîcheur tant recherchée en Languedoc. Cette année, les précipitations moindres sur les Terrasses du Larzac que sur d'autres terroirs voisins, devaient permettre d'exprimer davantage encore ce caractère. La météo a ainsi permis de retarder les vendanges d'une quinzaine de jours dans ce vignoble cultivé à 100 % en agriculture biologique, voire, pour une partie protégée par des haies, en biodynamie.

Sûres de leur valeur, les Terrasses du Larzac peuvent puiser dans l'histoire le gage de leur qualité. Dans les archives du château, un carnet appartenant à un distributeur canadien datant de 1870 présente, en monnaie locale, les vins du cru au même prix que les saint-émiliens... C'est chic.

La prochaine étape de valorisation des Terrasses du Larzac passera par une reconnaissance - le dossier est en cours d'examen par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) - en AOC de ses vins blancs. Une production qui occupe à ce jour 20 % des 35 000 bouteilles produites par le château de Jonquières. Aux côtés du chenin, du vermentino et du carignan blanc, les Béarn travaillent un cépage quelque peu oublié, le terret bourret. « Alors que le chenin se concentre vite en matière d'alcool, le terret bourret conserve du jus, mais aussi de l'acidité qui apporte une tension dans le vin », argumente Clément de Béarn. Sapides, les blancs du château de Jonquières se distinguent par leur droiture et une complexité aromatique qui se dévoile sur la longueur pour se clore sur une note finale à l'amertume bienvenue. Non sans faire écho aux délicieuses huiles d'olive produites par les moulins des alentours. ■

### La Clape, ce tas de cailloux exigeant

Plus qu'une montagne, un massif central. Et même... une tour de contrôle. Vigie depuis laquelle l'armée tricolore sécurise l'espace aérien français, le massif calcaire de la Clape ne se laisse pas attendrir aisément. En été, sa traversée est régulièrement interdite aux randonneurs tant sa garrigue est un four. Pour appréhender la Clape, le plus simple reste de la contourner. Quelques châteaux viticoles épousent ses bordures tels l'abbaye des Monges en direction de Gruissan par l'ouest ; le domaine Costeplaine vers Salles-d'Aude ou encore le château Moyau entre Saint-Pierre-la-Mer et les Cabanes de Fleury, par le nord. D'autres domaines, parce qu'un jour la mission Racine créa Narbonne Plage dans les années 1960, se présentent sur la route coupant le massif en son milieu. Là, le château de l'Hospitalet et ses vignes apportent au paysage une dimension dont on ne saurait dire si l'inspiration est plus toscane que californienne et pourtant... tellement française. Un concept de bout du monde, au bout de la rue.

Parce que la Clape ne s'est pas laissée entièrement apprivoiser, à deux kilomètres de là à vol d'oiseau - mais à vingt minutes en voiture -, c'est un paysage de garrigue, plus dur, et plus aride qui attend le visiteur du château Pech Redon. À l'ombre d'un préau dans lequel s'engouffre un vent du sud portant en lui une humidité bienvenue pour ses vignes, Christophe Bousquet (2) résume toute la complexité de ce terroir, parmi les plus anciennement cultivés par le monde romain, et reconnu comme appellation d'origine contrôlée depuis 2015. « Nous ne sommes qu'à une vingtaine de kilomètres l'un de l'autre mais si je vais rendre visite à mon collègue vigneron du château Mire l'Étang, qui se trouve à l'est de l'appellation, j'en ai pour environ quarante-cinq minutes », résume ce natif des Terrasses du Larzac, qui a racheté Pech Redon en 1988. Installé au cœur du « tas de cailloux » (traduction littérale de « clape » en occitan), ce vigneron partit tôt à la conquête de

terres aux alentours et de volume à l'export s'est aussi rapidement converti au bio et mis en conformité avec certains principes. « En 1998, du jour au lendemain, j'ai décidé d'arrêter de travailler avec la grande distribution et le négoce. J'étais passé de 34 à 47 hectares cultivés... Je suis aujourd'hui à 30 et c'est bien suffisant pour faire de la qualité. Je ne voulais plus être tributaire du volume à commercialiser et courir tous les pays. Il y a un marché intérieur qui ne nous connaît pas encore et ne demande qu'à ce que l'on présente à lui », résume Christophe Bousquet dont les vins, notamment blancs, se distinguent par de jolis gras, soyeux à l'intérieur des joues. Président du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL) jusqu'en juin 2024, le Narbonnais défend aujourd'hui un cru qui se présente comme le deuxième en volume de la région derrière le Pic-Saint-Loup mais... sur un terrain où combien plus escarpé et restreint. « La quasi-totalité du massif - pour ce qui ne dépend pas de l'armée - appartient aux vignerons. En vous baladant, vous passez d'une propriété à l'autre sans vous en rendre compte », poursuit cet infatigable défenseur de la viticulture locale.

#### « Tout est vendangé à la main »

Fils de Jean-Claude Bousquet, un syndicaliste vigneron qui fut également président des Coteaux-du-Languedoc-Roussillon et de la Safer régionale - organisme qui régule les ventes de terres agricoles -, Christophe, 58 ans, poursuit un combat pour les appellations d'origine.

Une démarche qu'il mène, moins par goût pour le carcan administratif, que pour l'exigence qualitative qu'elles imposent pour tirer le plus grand monde vers le haut.

Seul cru du Languedoc à produire des blancs, La Clape fait ainsi partie d'une initiative de mise en valeur par le haut dénommé le Cercle des terroirs. Composés des AOC Boutenac, La Clape, La Livinière, Pic-Saint-Loup et Terrasses du Larzac, ce club informel de cinq appellations a pris l'ini-

tiative de présenter quelques fois l'an, ses bouteilles les mieux notées à des dégustateurs étrangers et français lors de réceptions exclusives. « Nous avons parfois des pudeurs. Pourtant, nos meilleurs vins (au-delà du Château de l'Hospitalet, du Château la Negly déjà bien référencés, NDLR) ont vocation à se trouver sur les meilleures tables. Nous n'avons pas de complexes à avoir vis-à-vis de Bordeaux ou d'ailleurs », balaye le vigneron de Château Pech Redon qui aimerait voir s'élargir le Cercle des terroirs à d'autres appellations désireuses de s'associer à ce Languedoc en action ascendante.

« Bien sûr, certains vignerons se détournent parfois des AOC pour être classés en Vin de France... Mais combien de tentatives pour combien de réussites ? Au travers d'une démarche d'appellation, on fédère plus que des domaines. J'aime cette idée qui définit les AOC comme la perpétuation d'usages loyaux, locaux et constants », poursuit-il.

Rencontré à la veille des vendanges, Christophe Bousquet s'impaticte. La chaleur, encore trop présente sur la Clape, promet de concentrer les jus malgré les régularités - mais faibles - épisodes pluvieux de juin. Une situation qui nécessite une présence attentive à Pech Redon. « J'ai la chance d'avoir des personnes fidèles présentes depuis quelques années. Le principe est simple : tout est vendangé à la main et, pour conserver de la fraîcheur, il se passe moins d'une heure, entre le premier coup de sécateur et le moment où la grappe rejoint la cave. Je m'en assure moi-même puisque je conduis le tracteur », assure Christophe Bousquet.

Ce pari de la qualité, les vingt-neuf caves particulières et trois coopératives de la Clape l'ont largement embrassé. La preuve ? Les stocks, au-delà des douze mois d'élevage obligatoires sont inférieurs à huit mois. Le chemin qui mène à leurs vignobles est étroit mais la capacité de séduction des vins de La Clape leur offre un boulevard. ■

G. M. À NARBONNE (AUDE)

5

## La Livinière, une AOC au féminin

Certains ont une cuvée ou une parcelle à leur prénom, d'autres ont à leur actif la présidence du domaine. Elles s'appellent Yvette, Chantale, Annick, Morgane, Mélanie et Mathilde. « Des prénoms à conjuguer au pluriel car ce sont aussi les prénoms de mon arrière-grand-mère », s'amuse Mathilde Fossey (5), qui préside depuis deux ans aux destinées du château de Gourgaud, à La Livinière, petite bourgade héraultaise géographiquement bien plus proche de Carcassonne que de Montpellier. Dans ce coin de Minervoies, le château de Gourgaud domine une plaine où – quelle aubaine! – s'écoulent deux ruisseaux à travers les vignes. « Gourgaud est un dérivé du mot "gourgue", qui signifie source. Nous avons la chance d'être en autonomie et non raccordés au réseau communal tant pour le château, et pour l'écurie que pour la cave », avance Mathilde Fossey. Cet accès à l'eau vaut également pour les vignes puisque le domaine se trouve, à 80 % de sa surface, irrigué grâce au réseau hydraulique régional BRL ; succession de longs tuyaux acheminant pour les agriculteurs locaux un peu d'eau salvatrice du Rhône, dont le lit se trouve pourtant à quelque 200 km plus à l'est.

À cet égard, Gourgaud semble un point de confluence extraordinaire au sein du cru puisque seuls 15 % des vignobles de l'AOP La Livinière sont irrigués! « Certains terroirs bénéficient de sols profonds mais d'autres sont plus maigres », constate-t-on au sein de l'appellation.

Accompagnée du régisseur du domaine, David Lignon, face à un crucifix tournant le dos aux ceps, Mathilde Fossey désigne le panorama : « Au-delà du ruisseau, ce sont nos blancs. » Pour trouver les rouges dont sont issus la production en AOP La Livinière, il faut monter au-dessus du château. Ici se trouvent les plus vieilles vignes du domaine. Celles plantées par un homme (sic!). Le dénommé Roger Piquet, grand-père de Mathilde.

Aujourd'hui indissociable de La Livinière dont il a porté, avec Maurice Piccini, la création de l'AOC, le nom de Roger Piquet est également celui d'un grand acteur du négoce, au travers de Chantovent. Dans les années 1960 et 1970, bien avant la loi Evvin qui restreint la publicité pour les alcools et les spiritueux, cette marque aux vins issus des villages audois voisins de La Livinière s'offrait sans restriction des encarts publicitaires dans *Le Figaro* et *Paris Match* mais également sur les écrans de

cinéma! « *Gaîté, force, dynamisme (...). Chantovent, le vin qui conserve la jeunesse* », vantait la réclame. Slogan impensable aujourd'hui.

Acheteur d'importants volumes et installé dans les Yvelines, Roger Piquet était aussi un amoureux du terroir languedocien. Désireux de le faire monter en gamme pour tirer vers le haut un ouest de l'Hérault et une Aude paysanne en crise. Une vision de la qualité qui, à son époque, n'avait pas toujours été comprise par ses contemporains, qu'ils soient vigneron ou voisins.

### 25 000 bouteilles en AOP

Pour autant, l'histoire familiale de Piquet et de sa descendance féminine avec La Livinière ne remonte pas à 1973, lors de l'acquisition du château de Gourgaud... Héritier de son père, Roger Piquet achète du vin en Algérie jusqu'à ce qu'il doive changer de stratégie lors de la déclaration d'indépendance, en 1962. Se tournant vers le sud de la France, il découvre par hasard que son propre grand-père achetait, au tout début du XX<sup>e</sup> siècle, d'importants volumes de vins à la cave coopérative de Pépieux, proche de La Livinière. La suite est une affaire d'opportunité et de coup de foudre. Celui qu'il éprouva pour Gourgaud, transmis depuis à ses filles, à ses petites-filles, et aux arrière-petits-enfants travaillant aujourd'hui sur la propriété. « J'ai toujours vécu à Paris, avant de rejoindre Gourgaud, il y a cinq ans. Désormais, j'apprends à en connaître les subtilités, le terroir, les vins, leur commercialisation », détaille Mathilde Fossey, admettant en toute humilité « ne pas tout savoir » de son propre château, qui produit quelque 25 000 bouteilles en AOP La Livinière.

Pour l'apprivoiser, la vigneronne se plonge dans la vintothèque de Gourgaud. Elle déguste, classe, réétiquette pour mieux appréhender un ADN vitivinicole dont les allées – toutes les versions possibles d'un même gène – sont intimement mêlées à la génétique familiale. Issu de vieilles vignes âgées de 70 ans, ramassé à la main en caissettes de 10 kg et vinifié pendant un an en barriques de 400 litres, le grenache du château de Gourgaud est associé à un mourvèdre ensoleillé. L'assemblage donne naissance à Pater familias, la cuvée prestige du domaine. Une histoire de filées, donc. Mais avec le caractère du père. ■

G. M. À LA LIVINIÈRE (HÉRAULT)

## suivre



## À Boutenac, la biodynamie met le turbo

C'est une juxtaposition de vallées, une succession d'éperons rocheux riches en oxyde de fer. Rouge, la terre de Boutenac l'est jusque dans les bouteilles de la petite appellation d'à peine 223 hectares cultivés. Rouge à l'intérieur mais verte à l'extérieur, puisque plus des deux tiers de cette AOC créée en 2005 sont travaillés en bio et même... en biodynamie. Notamment sous l'impulsion de Gérard Bertrand, qui fut le premier président de l'appellation. Approche globale de l'agriculture, plus exigeante encore que la labélisation en agriculture biologique (AB), la biodynamie vise notamment pour le viticulteur à être le moins interventionniste possible pendant les fermentations du raisin en barrique. Une pratique s'inspirant également du calendrier lunaire, dont les principes ont été formulés par le philosophe occultiste autrichien Rudolf Steiner (1861-1925), il y a tout juste un siècle.

« La qualité du vin se joue à 90 % à la vigne », explique Pierre Bories (4), propriétaire du Château Ollieux Romanis, un des quelque 37 producteurs de l'AOP Boutenac. « Nos objectifs de production s'inscrivent dans une logique de circuit court. Les œufs des poules du domaine sont servis dans notre restaurant... C'est aussi le cas de nos moutons qui, l'hiver, servent à fertiliser les sols de nos vignes », poursuit celui qui a donc créé un restaurant ouvert à une clientèle de touristes, mais aussi de salariés des entreprises dans ce territoire à équidistance de Toulouse et de Montpellier. Aux commandes depuis 2001, le vigneron – par ailleurs négociant et président du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL), à également succédé à sa mère, Jacqueline, depuis le printemps – à la direction du domaine. Alors que le château se trouve dans sa famille depuis un peu plus de deux cents ans.

Outre sa marque, Pierre Bories porte le projet de s'inscrire en « artisan partisan » d'un terroir qu'il a à cœur de faire découvrir par le vin (forcément), la cuisine, des soirées musicales, ou encore des parcours œnologiques en forme de chasse aux trésors à travers vignes. Depuis une colline adossée au massif du Pinada, où il a aménagé un restaurant d'été, on peut admirer un paysage où se dessinent de façon

plus ou moins régulière des petites collines investies de garrigue entre les vignes. Ainsi du terroir aride de Boutenac, pourtant situé à 30 km à vol d'oiseau de la mer, qui se niche à 180 mètres d'altitude, sur les premiers contreforts des Pyrénées tandis que se dessine à l'ouest le pech de Bugarach, montagne mystique et toit des Corbières culminant à 1230 mètres d'altitude.

### Proposé sur les cartes des sommeliers

L'accès autoroutier pour l'appellation est tout proche. Pourtant, il règne ici comme une sensation d'être éloigné de tout. « C'est sans doute la raison pour laquelle nous n'avons pas de complexe à proposer nos vins à l'export », explique Pierre Bories, tandis qu'une voiture de touristes belges quitte les lieux. « Je réalise 80 % de mon chiffre d'affaires à l'étranger. Pour mon voisin au domaine de Fontsaient, c'est 98 %. La Grande-Bretagne est aujourd'hui mon premier marché et c'est sans doute parce qu'il n'y a pas de métropole à proximité immédiate pour nous imposer sur les tables », analyse le vigneron qui poursuit sa réflexion : « Grâce à l'aéroport de Carcassonne, il me faut à peu près autant de temps pour me rendre à Londres que pour aller à Montpellier. » CQFD...

Proposés sur de belles cartes de sommeliers, et notamment à l'Auberge du Vieux Puits, à Fontjoncoust (Aude), chez Gilles Gouton, meilleur ouvrier de France et chef triplement étoilé, les vins d'Ollieux Romanis vont chercher leur puissance dans la profondeur des sols d'ici. Bien que Pierre Bories aimerait voir le cru Boutenac évoluer pour proposer également des vins blancs, il ne se sent aucune pression. « Les surfaces des logements, donc de stockage, se réduisent. Un vin rouge, même jeune, doit pouvoir être bu immédiatement, si c'est l'envie du moment. La construction de notre production doit être adaptée à ce type de consommation que je qualifierai de plus urbaine. Les vigneronnes de Boutenac l'ont bien intégré », veut croire le vigneron, alors que les ventes affichent « une progression de 17 % au premier semestre » pour cette AOP à 100 % rouge. Un gisement de rubis dont on n'a pas encore exploré tous les filons. ■

G. M. À MONTSÉRET (AUDE)

## Le Pic Saint-Loup, une culture à fleur de faille

« La minéralité, la minéralité... C'est comme la buvabilité, chacun la définit comme il en a envie. » Dans une galéjade mi-amusée, mi-agacée, Régis Valentin (3) résume bien toute la difficulté de s'accorder sur un corpus commun dès lors qu'il s'agit de caractériser le goût d'un vin.

Scientifique de formation, le propriétaire du Château Lancrye (AOC Pic Saint-Loup) à Vallfalaunès (Hérault), n'apprécie pourtant guère de lancer des mots à la cantonade. Aussi le vigneron aime-t-il prouver ce qu'il avance. Sa minéralité à lui, il va la chercher dans la parfaite connaissance géologique de ses parcelles. Calcaire dur, calcaire tendre, argiles rouges, marnes... L'Héraultais parle des pierres avec autant de passion que de son vin lui-même. « Voyez sur ce terrain, les pierres sont naturellement disposées à la verticale. C'est intéressant, car les racines peuvent plonger plus profondément pour s'alimenter », explique-t-il, avant de s'arrêter au milieu d'un chemin pour mieux pointer la faille de Corconne, colonne vertébrale traversant les vignobles du Pic Saint-Loup, « un élément structurant de l'appellation », insiste le géologue Jean-Claude Bousquet, notamment auteur d'un ouvrage sur la géologie des terroirs viticoles languedociens.

Adossés aux premiers contreforts des Cévennes, les vigneronnes du cru bénéficient ici de vents rafraîchissants, mais également d'une pluviosité parmi les plus enviables du Languedoc. Quand à 30 kilomètres de là, d'autres tirent la langue! « L'appellation trouve sa moyenne à 120 mé-

tres d'altitude, littéralement au pied d'une barrière rocheuse ; un véritable mur qui grimpe subitement à 650 mètres. Les nuages portés par le vent depuis la mer viennent s'y accrocher pour nous en donner l'eau », résume le vigneron. « Hier, la pluie était considérée comme un inconvenient... c'est moins le cas aujourd'hui », euphémise Régis Valentin. Ainsi, les vigneronnes du Pic Saint-Loup ont quasiment enregistré sur neuf mois les précipitations d'ordinaire mesurées sur douze. La vigne se repose d'autant mieux que l'amplification thermique « varie de 36 degrés l'après-midi à 15 degrés à 5h30 du matin », assure-t-on au Château Lancrye.

### Des sols riches et divers

Bienvenue aujourd'hui, la fraîcheur n'a pas toujours été appréciée. Ainsi, 1956 a marqué un tournant pour l'agriculture languedocienne. Cet hiver-là, il a fait si froid que les anciens assurent avoir entendu pleurer les oliviers. Sur le terroir du Pic Saint-Loup nombreux sont les ceps qui n'ont pas survécu... bien des exploitations, grandes et plus modestes, non plus. Qu'à cela ne tienne, la terre s'est reposée, permettant à une nouvelle génération de vigneronnes de se former et d'apporter un regard entrepreneurial neuf sur le terroir. Et ce, jusqu'au tournant des années 2000. Après avoir cherché son identité, l'AOC Pic Saint-Loup (reconnue en 2017) a su imposer une image de qualité. Choisir « un Pic Saint-Loup » au hasard d'une des 83 caves de l'appellation est devenu l'assurance de ne pas se tromper.

Installée à fleur de falaise, la cave du Château Lancrye domine une cuvette aux airs d'arène, où les sols, malgré une surface concentrée, se révèlent particulièrement riches et divers. « Nous produisons, comme beaucoup de vigneronnes ici, à une vinification parcelle. On pourrait penser à une forme de coquetterie, mais je vous assure qu'entre deux sraux cultivées sur des parcelles pourtant à touche-touche, vous pouvez faire la différence », promet Régis Valentin, depuis le balcon de son chai offrant une vue imprenable sur le pic Saint-Loup et l'Hortus.

La minéralité, encore et toujours. Au sous-sol, avant parfois un passage en barrique, les vins du Château Lancrye se forment dans des cuves en béton. « Un matériau noble qui permet d'apporter de la fraîcheur et d'équilibrer au plus près les arômes et les tanins », précise le vigneron, qui goûte au quotidien le fruit de sa vinification afin de s'assurer de cette justesse.

Rigoureux dans ses sélections, dont il essaye d'objectiver au maximum les caractères, Régis Valentin aime aussi laisser à ses vignes une part de mystère. « D'un coup d'œil en contrebas du chai, le voilà qui désigne une parcelle enchâssée dans la garrigue. « Le sol, juste-là... Eh bien, sachez qu'il n'a rien d'exceptionnel. Par contre, un jus rouge particulièrement velouté. L'alchimie entre le sol et la plante s'est faite. C'est la beauté de notre métier. Le goût du vin a sa part d'inconnu. Est-il nécessaire de vouloir tout expliquer ? » ■

G. M. À VALFLAUNÈS (HÉRAULT)



Jean-Claude Mas.



Gérard Bertrand.

## « Nous avons besoin d'une **vision commune** »

Propos recueillis par **Guillaume Mollaret**

**Jean-Claude Mas et Gérard Bertrand sont tous deux vigneron et négociants. Leur credo : défendre les spécificités des terroirs du Languedoc dans une centaine de pays à travers le monde. Entretien croisé.**

**P**our les domaines Paul Mas, tout a commencé en 1987 avec les 35 hectares transmis par Paul Mas à son fils, Jean-Claude. Aujourd'hui, des Pyrénées-Orientales à l'Hérault et l'Aude, ce sont 940 hectares en propriété sur tout le territoire languedocien et 1500 ha de vignobles partenaires. Et un regard tourné à 90% vers l'international. Tandis que des Pyrénées aux terrasses du Larzac en passant par le littoral méditerranéen, les vins Gérard Bertrand, ce sont 17 propriétés (900 hectares) sur les terroirs les plus emblématiques du Languedoc, Corbières-Boutenac, La Livinière, Limoux, Cabrières, Minervois. Gérard Bertrand, c'est aussi une histoire de famille sur trois générations depuis 1920, et bientôt une quatrième. Mais c'est surtout l'histoire d'un homme parti à la conquête du monde en restant profondément enraciné dans son territoire, ainsi qu'il se raconte dans son nouveau livre, *Le Vin multidimensionnel*(1). S'entretenir avec Jean-Claude Mas et Gérard Bertrand, c'est écouter deux paroles fortes. L'avenir, l'essor du blanc, le vin orange, les envies des jeunes générations de consommateurs et de viticulteurs, la crise de la surproduction, le bio, mais aussi la nécessité de se réinventer, de communiquer, de développer l'œnotourisme. Autant de thèmes abordés avec passion et sans tabous.

LE FIGARO. - Quels seront les signes distinctifs des vins du Languedoc à horizon 2050 ?

**JEAN-CLAUDE MAS.** - Les vins du Languedoc conserveront leur constance dans la qualité et le style. Ce seront des vins gourmands. Nous avons la chance qu'une cinquantaine de cépages produisent de belles choses dès lors qu'on les plante au bon endroit. Nous ne disposons pas d'une seule vallée, comme bien des régions viticoles, mais d'au moins cinq!

**GÉRARD BERTRAND.** - Il y a cinq ans, je vous aurai asséné quelques certitudes. Aujourd'hui, j'ai besoin d'une bouteille de cristal. Sur le plan structurel, il nous faudra de l'eau. La région Occitane devra doubler ou tripler le réseau hydraulique régional BRL (*qui achemine déjà de l'eau du Rhône jusque dans l'Aude, NDLR*) pour irriguer l'ensemble du vignoble. Si l'eau n'est pas un facteur limitant, nous deviendrons la Californie de l'Europe.

Quels sont les atouts du Languedoc pour séduire une nouvelle génération de consommateurs ?

**J.-C.M.** : Le vin, ce n'est pas le diable. Il contribue au bien-être. Les néo-

consommateurs aiment ce qui est bon et connaître l'histoire derrière ce qu'ils boivent. Il faut donc faire savoir de façon forte. Cela nécessite de gros budgets de communication qu'il faut agréger et confier à des gens dont c'est le métier.

**G.B.** : Ici, nous avons la beauté et la puissance des vins de cépages. Au niveau du groupe Gérard Bertrand, nous tâchons d'innover. Nous concevons des rouges à boire frais ; nous faisons 1 million de bouteilles de vin orange ; nous avons également accompagné l'ascension du rosé, proposé des vins non filtrés. Faire toujours pareil, c'est quand même un peu embêtant, non ?

**« Nous avons la chance qu'une cinquantaine de cépages produisent de belles choses dès lors qu'on les plante au bon endroit »**

**Jean-Claude Mas**

L'image du Languedoc est associée au vin rouge. Or, c'est le blanc qui a aujourd'hui les faveurs du consommateur. Le vignoble doit-il s'adapter à cette demande ?

**J.-C.M.** : Historiquement, je produis 51% de rouge. Depuis douze ans, cette part décroît au profit du rosé, avec désormais 32% de rouge et 18% de rosé. Je crois malgré tout au pouvoir attractif du rouge. Le danger pour lui, c'est qu'il a davantage été industrialisé par le Nouveau Monde, dans une stratégie trop commerciale. L'équilibre actuel entre ces couleurs fonctionne chez moi. Nous avons des merlots qui embœument le cassis. Ils sont appétissants et je les crois de nature à séduire les néoconsommateurs.

**G.B.** : Nous avons déjà une offre dense en blanc ! En IGP, on peut créer des choses remarquables. En AOC, Picpoul de Pinet est une référence internationa-

le associée aux fruits de mer. Faut-il continuer à planter des blancs ? Tout dépend si les grandes maisons de négoce parviennent à construire des marques puissantes au niveau international.

Voilà un an, le ministère de l'Agriculture a supprimé pour les vins la marque ombrelle Sud de France, créée par la région Occitanie et que de nombreux vigneron apposaient sur leurs bouteilles.

**Qu'en pensez-vous ?**  
**J.-C.M.** : On nous a rayé des millions d'euros d'investissement d'un trait de plume. C'est vraiment malheureux ! C'était une bonne marque qui nous faisait rayonner à l'export.

**G.B.** : Attention, le match n'est pas encore perdu. Nous sommes pour deux ans encore en période probatoire. Il faut encore se battre car cette marque a donné un souffle international, notamment aux petits producteurs. Elle est fédératrice et permet de mettre en commun des moyens de communication importants.

Le Languedoc, comme tous les vignobles, connaît une crise de surproduction. Craignez-vous un arrachage massif ou bien faut-il en passer par là ?

**J.-C.M.** : Il faut optimiser le vignoble. S'il n'y a pas d'issue économique, il faut passer à autre chose. Je ne parle pas là des vieilles vignes qu'il faut sanctuariser. Sur le vignoble moderne, en revanche, il faut le renouveler, car la matière végétale est souvent très pauvre. Il faut renouveler pour quelque chose de durable mais cela nécessite des investissements. Pensez qu'en moyenne pour des vins vendus entre 4 et 7 euros, notre production de raisin est, à l'hectare, de 30% inférieure à ce qu'il se fait dans d'autres pays.

**G.B.** : Il ne faut pas un arrachage massif, mais un arrachage voulu et non subi. Si on arrache trop, cela fragilisera

le monde coopératif. Il faut un arrachage accompagné et lié à la replantation. Je suis assez optimiste, car le prix de l'hectare de vigne est plus raisonnable ici que dans d'autres régions, ce qui permet à des jeunes de s'installer.

**« Pour les indépendants souhaitant peser, il faut une ambition qualitative, donc une organisation, et du temps devant soi »**

**Gérard Bertrand**

Avec une trentaine d'AOP et une quinzaine d'IGP, le Languedoc est riche d'une impressionnante diversité de terroirs. Est-ce une force ou une faiblesse ?

**J.-C.M.** : Pendant trente ans, le Languedoc a cherché sa voie, d'abord par imitation de ce qu'il se faisait de bon ailleurs. Avec le recul, je me dis que c'est normal. Cependant, au fond des Corbières ou au bord de l'étang de Thau, on ne peut pas avoir le même point de vue. Il y a un esprit de paroisse qui n'est malheureusement pas fédérateur. Or, pour peser, nous nous devons d'avoir une vision commune.

**G.B.** : Les gens sous-estiment ici la beauté parce qu'ils la voient tous les jours. C'est une carte postale permanente. Il n'y a pas de région viticole aussi grande qui présente une telle diversité. Le Languedoc doit devenir une véritable destination œnotouristique. Malheureusement, nous manquons d'hôtels 4 et 5 étoiles et de grands restaurants. Il faut que les gens sachent davantage d'où viennent nos produits.

Vous êtes vigneron, mais aussi négociant, les équilibres entre domaines indépendants et les assembleurs seront-ils toujours les mêmes ?

**J.-C.M.** : Nous vivons un grand bouleversement. À mon sens, les entreprises

du vin de demain devront maîtriser les cinq métiers de viticulture, de vinification, d'élevage, de conditionnement et de marketing. On ne peut pas seulement parler de stratégie de production. Ce que l'on fait de bon, il faut avoir les moyens de le faire savoir.

**G.B.** : Il y aura une clé de répartition légèrement différents entre des indépendants, la coopération qui se sera davantage rassemblée, et des marques mondiales fortes dont on manque par ailleurs. Pour les indépendants souhaitant peser, il faut une ambition qualitative, donc une organisation, et du temps devant soi, c'est-à-dire 20 ou 30 ans. Les gens disent : « Gérard Bertrand, c'est une boîte qui marche (le groupe réalise 200 millions d'euros de chiffre d'affaires, NDLR) ». Mais j'ai mis vingt-cinq ans pour y gagner de l'argent !

Le bio et la biodynamie, après des années de forte croissance, semblent avoir atteint un plateau. Un retour vers le conventionnel est-il envisageable ?

**J.-C.M.** : La consommation de bio croît toujours. Le bio, c'est d'abord une philosophie. Ce ne doit pas être un argument de vente. Aussi, ce n'est pas parce qu'on y croit qu'on le vend plus cher ! Moi, j'aime revoir des perdreaux dans mes vignes alors qu'avant, il n'y en avait plus. Après, sans doute faut-il revoir le cahier des charges du bio, car il faut trouver des alternatives au cuivre et au soufre.

**G.B.** : Cela fait vingt-cinq ans que nous faisons du bio et de la biodynamie. Si, il y a quinze ans, le bio était une clé d'entrée pour certains consommateurs, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Désormais, on n'achète plus du bio parce que c'est bio, mais parce que c'est bon ; avec un rapport qualité-plaisir à la hauteur. Il n'y aura pas de retour en arrière, car le bio doit être la normalité en matière de vin. En ce sens, nous devons montrer la voie à l'ensemble du monde agricole.

Vous avez hérité des terres de vos pères. Comment imaginez-vous le travail de vos successeurs, pour qu'ils aient une vision commune ?

**J.-C.M.** : Le sujet sera ce que mes successeurs en feront. J'ai inculqué, je l'espère, à mes enfants et à ceux qui m'entourent suffisamment de valeurs pour faire perdurer de jolies choses.

**G.B.** : Pour faire ce métier, il faut avoir la passion, aimer son terroir et son territoire. Si mes enfants veulent m'accompagner, ce sera tant mieux. Il leur faudra porter la flamme plus loin. ■

(1) « Le Vin multidimensionnel », Editions Origine Nature, 19 €.

# VIN VIBRANT VIN VIVANT



Vous regardez une œuvre d'art. Un vin AOP Languedoc sous microscope, qui vibre de l'énergie positive et généreuse de nos terroirs. La promesse d'une dégustation intense et singulière.



Cofinancé par  
l'Union européenne



www.languedoc-vin.com - 09 30 24 00 00

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

## ROUGES

### Nos coups de cœur



Martin Lemaire  
et Frédéric  
Durand-Bazin

#### BOUTENAC

##### Domaine Ledogar

###### Ledogar 2020

Nez majestueux, qui annonce beaucoup de plaisir, avec des effluves de cèdre, de garrigue, de cassis, mais aussi de fruits rouges frais et de zan. Bouche intense et ample, mais toujours équilibrée, sur les épices (poivre noir) avant une finale longue et racée, pleine de gourmandise.

PRIX : 27 €

NOTE DU FIGARO : 94/100

##### Château Fabre Gasparets

###### Château Fabre Gasparets 2020

La complexité est de mise au nez, avec ce côté anisé, mentholé et fenouillé. On décèle aussi de l'écorce d'orange confite, des herbes aromatiques, comme le romarin. Plein de fraîcheur en bouche et en même temps beaucoup d'intensité aromatique et de tonicité, avec l'olive, les fruits noirs et quelques épices. Les tanins sont souples.

PRIX : 18,10 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Château Ollieux Romanis

###### Atal Sia 2022

Un vin dégagant des notes d'olive noire, de fruits rouges et noirs et d'épices, mais dans un registre élégant, sobre. La bouche est plus expressive, toujours dans l'élégance. On se régale de ces notes vanillées et de sous-bois, avant une finale longue, juteuse et racée.

PRIX : 26 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Château Ollieux Romanis

###### Cuvée Or 2021

Nez sur le pain grillé, finement toasté, mais aussi les fruits noirs et la vanille. La bouche est tendue au départ, énergique et minérale, presque graphite, avant d'évoquer le cuir et les épices. La finale est longue et les tanins délicieusement fondus.

PRIX : 27 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Château de Villemajou (vins Gérard Bertrand)

###### Grand Vin 2021

Nez tout en douceur et en amplitude, sur les herbes aromatiques, les fruits noirs et même l'encre de seiche. Les fruits noirs se retrouvent en bouche, mais composites, avec une pointe acide très agréable, le tout enrobé par ces tanins racés. Finale poivrée.

PRIX : 33,50 €

NOTE DU FIGARO : 92,5/100

##### Château de Caraguilhes

###### Le Trou de l'Ermitte 2022

Le nez oscille entre le cacao, les fruits noirs, les épices et même le noyau de cerise. La bouche est juteuse, tendue, sur une belle trame acide et épicée. On apprécie les fruits rouges, les notes de zan, pour un ensemble plus qu'agréable.

PRIX : 15 €

NOTE DU FIGARO : 92/100



#### LA CLAPE

##### Château L'Hospitalet (vins Gérard Bertrand)

###### Grand Vin rouge 2021

Menthol, notes de pain grillé, laurier, olive verte pour un nez très complexe, subtilement minéral et charmeur. La bouche est droite, fraîche et très équilibrée. Du fruit noir composé, du romarin, pour un ensemble racé et ample.

PRIX : 43 €

NOTE DU FIGARO : 94/100

##### Château Pech Redon

###### La Centauree 2020

Au nez, les fruits rouges confits s'imposent dans toute leur gourmandise. On distingue aussi la garrigue et les herbes, comme le thym. La bouche, ample, chaleureuse et puissante, est d'une grande élégance, avec ses notes d'olive noire, de bois de santal et de poivre de Timut.

PRIX : 30 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

##### Commanderie Saint Pierre la Garrigue

###### Cru d'exception 2020

Nez explosif, sur la violette, la réglisse, la fraise écrasée et les fruits noirs. Bouche toute en rondeur, elle est gourmande, mais composites, avec une pointe acide très agréable, le tout enrobé par ces tanins racés. Finale poivrée.

PRIX : 30 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Château La Négly

###### La Falaise 2022

Au nez, c'est pierreux et herbacé, comme l'impression de respirer de l'humus. Des notes de poivre blanc, de fruits rouges et de cassis. En bouche, c'est rond et gourmand, avec des notes de fruits rouges confits, soutenues par une trame de garrigue.

PRIX : 23,75 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

##### Château Capitoul

###### Solstice 2019

Le nez est complexe : on distingue l'humus, la terre mouillée, avec la promes-

se d'une belle fraîcheur. En bouche, cela se confirme, avec une minéralité très plaisante. Les tanins sont déjà assez fondus et portent une aromaticité sur l'olive noire écrasée et le cassis, avant une finale persistante.

PRIX : 30 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

#### LA LIVINIÈRE

##### Clos d'Ora (vins Gérard Bertrand)

###### Clos d'Ora 2020

Un nez racé et élégant, sur des notes de mûre confite et de romarin, mais aussi de cacao et de grain de café. De la complexité et de la structure en bouche, avec un côté salade de fruits noirs, puis des notes tertiaires de bois brûlé et de champignons des bois. Un grand vin du Sud.

PRIX : 199 €

NOTE DU FIGARO : 94/100

##### Clos Centeilles

###### Le Clos 2017

On est envoûté par ce nez de tabac blond, de grosseille fraîche, de lavande. Des effluves frais et complexes de menthol et de poivre blanc également. La bouche, tendue, surfe sur une gourmandise assez prodigieuse et n'oublie pas l'élégance, avec de l'évolution et un côté jus de viande très sapide. Finale longue et aromatique.

PRIX : 33 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

##### Château Pépusque

###### Cailloux Blancs 2021

Nez profond, d'une grande complexité, avec ces senteurs de garrigue, de bois brûlé, mais aussi de fruit pur (grenade, fruits noirs). La bouche se veut caressante, pleine de velours, sur des arômes lardés et soutenus par une trame minérale rafraîchissante. Finale longue et sapide.

PRIX : 25 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Domaine de L'Ostal

###### Grand Vin 2021

Nez résolument sur la fraîcheur, avec ce petit côté menthe-chocolat, assez After Eight, finalement. Le poivre blanc et la garrigue sont aussi présents. La bouche est tonique, fluide et complexe, avec du bois de santal et des épices, avant une finale longue, où l'on retrouve les nuances épicées.

PRIX : 25 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Domaine La Rouviolle

###### Caïssa 2021

Un beau nez de violette, persistant, à laquelle viennent s'ajouter des notes d'olive noire et de myrtille. La bouche est gourmande et en même temps tendue, avec des tanins accrocheurs pour donner une très belle matière. La finale est longue et épicée.

PRIX : 23 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

##### Château Laville Bertrou (vins Gérard Bertrand)

###### Grand Vin rouge 2021

La vanille s'impose largement au nez, avec laquelle se confondent les fruits noirs et le boisé. La bouche est suave, dotée d'une belle énergie, avec du toasté, une belle acidité et une finale épicée et longue.

PRIX : 31 €

NOTE DU FIGARO : 92,5/100

##### Château de Gourgazaud

###### Pater Familias 2022

Le nez offre un côté jus de viande lui donnant un côté canaille, avec aussi de belles notes mentholées, réglissées et épicées. On sent aussi la prune rouge. La bouche est plus ronde, flatteuse et riche, avec ces fraises écrasées comme arrosées de sucre glace. Une finale sur les herbes, notamment le basilic.

PRIX : 24 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

#### PIC SAINT-LOUP

##### Clos Marie

###### Les Glorieuses 2019

Quel nez fantastique de cuir, de bois brûlé, de grain de café, de bois de santal, de champignons des bois! Une grande complexité et du charme. La bouche est un modèle d'équilibre et de fraîcheur. C'est cuiré, mentholé et surtout très digeste. Finale longue.

PRIX : 70 €

NOTE DU FIGARO : 94,5/100

##### Clos Marie

###### L'Olivette 2022

Une trame fumée au nez, avec de petits fruits rouges délicatement composés et épicés. L'équilibre est magnifique en bouche, sur une trame finement tannique, fruitée. C'est cisilé et frais.

PRIX : 22 €

NOTE DU FIGARO : 93/100





Château Capitou, à La Clape.

PATRICK BRUNET

## Domaine de l'Hortus

**Bergerie 2022**

Le nez est un jardin herbacé et floral, c'est frais, élégant et racé, avec des notes fumées, de thym, de laurier et de poivre vert frais. La bouche est plus ronde et en même temps juteuse, on évolue vers des notes de cuir et de réglisse.

**PRIX :** 17,50 €

**NOTE DU FIGARO :** 93/100

## Domaine Pech Tort

**Folle Passion 2021**

Un nez comme une balade en forêt, c'est tantôt herbacé, tantôt floral, tantôt boisé. La bouche est équilibrée, juteuse, avec plein de petits fruits noirs, on retrouve le noyau de cerise et le menthol en finale.

**PRIX :** 17 €

**NOTE DU FIGARO :** 93/100

## Héritage du Pic Saint Loup

**Héritage du Pic Saint Loup 2022**

Beau nez, intense et séducteur, sur la garrigue et les notes herbacées (menthe, coriandre), mais aussi le poivre et les fruits noirs compotés. La bouche est fraîche, racée, tendue, et évolue vers des notes boisées, sans oublier un beau fruité.

**PRIX :** 16 €

**NOTE DU FIGARO :** 93/100

## Château de Lancyre

**Vieilles vignes 2022**

Un nez en hommage aux amers, sur la réglisse, le cuir, le pain grillé et les plantes aromatiques. En bouche, les tanins sont présents, c'est tendu et fruité, dans un ensemble très umami, salin et dynamique.

**PRIX :** 16 €

**NOTE DU FIGARO :** 92,5/100

## Cammaous et Caussarelle

**Gensollen - 2020**

Un nez réglissé, sur le cuir, les fruits rouges, le cassis, la myrtille et les épices. Bouche stricte et tendue, mais aussi délicate avec ces fruits noirs, cette tapenade d'olive et cette trame épicée.

**PRIX :** 25 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Château de Lancyre

**Madame 2020**

Nez de plantes aromatiques, sur le cuir aussi, mais également l'écorce de citron et des notes de champignons. La bouche est tonique, juteuse, sur une trame réglissée.

**PRIX :** 30 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Clos des Reboussiers

**Les Reboussiers 2020**

Nez réglissé, avec des notes citronnées et mentholées, mais aussi de fruits au sirop, de poivre vert. La bouche est aromatique, équilibrée, avec des notes de pain grillé et de cerise à l'eau-de-vie.

**PRIX :** 20 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Mas Foulaquier

**L'Orphée 2021**

C'est doux et rond au nez, ça respire l'élégance avec ces notes de champignons et de sous-bois. Des fruits noirs compotés, d'épices et de réglisse se distinguent également. La bouche est vibrante, solaire, gourmande. On se régale de fruits rouges frais avec quelques épices.

**PRIX :** 20 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Domaine Mirabel

**Les Éclats 2022**

Épices douces, compotées de fruits rouges et noirs, mais aussi notes de garrigue et d'herbes fraîches : tout un programme au nez. La bouche est racée, opulente, finement tannique, on sent les fruits rouges et quelques notes vanillées. Finale fraîche.

**PRIX :** 21 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Domaine Uma

**Hommage 2021**

Le nez est expressif. On sent le cacao, le pain grillé, le fruit noir et l'olive verte. Une pointe fumée se distingue également. En bouche, c'est frais, juteux et épicé. Quelques notes de poivron pour un ensemble de belle énergie.

**PRIX :** 26,50 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## Mas Peyrolle

**Chant de l'Aire 2022**

Un beau nez réglissé et mentholé, presque capiteux. Des effluves d'herbes aromatiques se font aussi sentir. La bouche est ronde et complexe, avec des notes de vanille, de moka et de caramel, avant une finale plus fraîche.

**PRIX :** 20 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100

## TERRASSES DU LARZAC

## Cassagne et Vitailles

**Clas Mami 2020**

Une intensité de tous les instants au nez. On se régale de fruits noirs gorgés de soleil et de notes de cuir. La bouche est mûre, complexe et très énergique, révélant des arômes de tabac et de menthol. Des tanins subtils portent un jus velouté et persistant en finale.

**PRIX :** 56 €

**NOTE DU FIGARO :** 94/100

## Domaine de La Réserve d'O

**La Côte d'Arboras 2019**

Nez puissant de fruits rouges compotés, on est presque dans l'univers du vin doux, mais avec une fraîcheur mentholée. Très belle matière en bouche, c'est cuivré et réglissé, complet, dans une trame minérale et rafraîchissante qui se termine dans une finale longue.

**PRIX :** 35 €

**NOTE DU FIGARO :** 94/100

## Domaine Mas Cal Demoura

**Cuvée Terre de Jonquières 2022**

Un patchwork d'arômes se dégage au nez : les fruits rouges frais, les épices douces, le cuir. La garrigue s'impose en

bouche, avec élégance, et une matière persistante sur des fruits noirs et des notes de rose, avant une finale longue, aux tanins souples. Un modèle d'équilibre.

**PRIX :** 26 €

**NOTE DU FIGARO :** 94/100

## Château de Jonquières

**Renaissance 2021**

Une délicieuse trame fumée au nez, on sent aussi de belles notes réglissées et de tapenade d'olive. La bouche est gourmande et épicée, la mûre sauvage s'impose, mais aussi le clou de girofle et le poivre. Finale longue et racée.

**PRIX :** 33 €

**NOTE DU FIGARO :** 93/100

## Le Clos Rivieral

**Cuvée Les Maros 2022**

Une belle complexité au nez, sur le grain de café et le cuir, avec une note presque animale. On évolue aussi dans l'univers des fruits noirs. La bouche est juteuse et fraîche, elle dégage des arômes de violette, puis s'en va vers des arômes tertiaires avec du terreux et du fumé.

**PRIX :** 23 €

**NOTE DU FIGARO :** 92,5/100

## Domaine du Pas de l'Escalette

**Les Clapas 2022**

Une légère sensation de fumé au nez, avec des fruits rouges et noirs compotés, et de la garrigue. La bouche est tonique, fraîche, sur des notes très appréciables de réglisse et une belle acidité. Les tanins sont fins et souples.

**PRIX :** 19 €

**NOTE DU FIGARO :** 93/100

## Château des Crès Ricards (domaines Paul Mas)

**Oenothera 2022**

Le nez se distingue avec une panoplie d'arômes, entre les plantes aromatiques, l'anis, le poivre vert, mais aussi la vanille et le bois de cèdre. La bouche est fraîche, voluptueuse et tonique, avec une belle dynamique d'arômes de chocolat et de fraise confite. Tanins souples et finale doucement poivrée.

**PRIX :** 19,90 €

**NOTE DU FIGARO :** 92/100



Domaine de l'Hortus, au Pic Saint-Loup.

EVE LANCERY / JAMON ANTOINE



CHÂTEAU  
**L'HOSPITALET**  
WINE RESORT · BEACH · SPA  
★ ★ ★ ★ ★



## L'ART DE VIVRE MÉDITERRANÉEN

Accordez-vous le luxe d'un séjour au coeur de notre domaine viticole entre vignes et mer à Narbonne.

Dégustez les meilleurs vins de notre cave, découvrez nos restaurants gastronomiques et détendez-vous dans notre spa pour un séjour inoubliable.

Réservez dès maintenant et découvrez l'une des plus belles destinations du Sud de la France.

**SMALL  
LUXURY  
HOTELS**  
OF THE WORLD



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