

## Sols Rocailleux et Jus de Roche

Traduit de l'anglais du texte original d'Andrew Jefford, le célèbre critique de vin au Decanter, World of Fine Wine, The Financial Times et d'autres encore.

J'ai quitté Pézenas pour examiner de plus près les Terrasses du Larzac. Où se trouve le plus grand terroir du Languedoc? Vous pouvez plaider pour Faugères, Pic St.Loup, certaines parties de St.Chinian, Le Minervois, La Livinière, peut-être La Clape, mais après mon voyage, je dois dire que si vous devez me faire un chèque d'un million de dollars et me dire d'aller trouver un endroit pour faire du grand vin rouge, de tous les lieux, j'accorderais la plus grande attention aux Terrasses du Larzac.

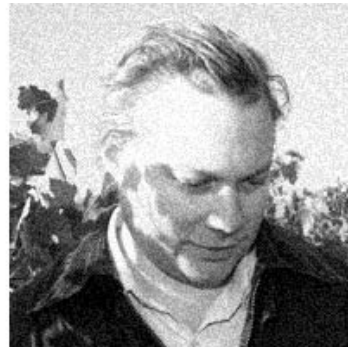
(A propos, je ne voudrais pas vexer la Catalogne française en l'incluant dans le "Languedoc" comme le fait maintenant, pour notre inconfort, la législation française du vin. Pour moi, Roussillon est définitivement une autre région).

Les Terrasses du Larzac sont un terrain de jeu minéral comprenant au moins cinq terroirs internes. Après mon voyage, j'en sais un petit peu plus qu'auparavant mais c'est merveilleusement complexe et il y a beaucoup plus à apprendre. Mas Julien, Grange des Pères et Mas de Daumas Gassac ont contribué jusqu'à présent, à des degrés divers, à la réputation du terroir mais il y a d'autres qui arrivent, plus remarquablement, La Pèira en la Damaisèla (qui, comme le Mas Julien, se trouve près de Jonquières).

C'est le domaine auquel je me réfère dans mon dernier blog. Leurs vins sont les vins inconnus au sujet desquels je vais écrire dans ma chronique "Une Bouteille " pour World Of Fine Wine, n° 21. **J'essaie d'éviter les superlatifs tonitruants qui peuvent dévaluer les critiques de vin mais les efforts fournis par l'équipe de la Pèira dans les millésimes 2005, 2006 et 2007, envoyés en dégustation au Royaume uni, m'ont littéralement "soufflé".** En effet, ils m'ont impressionné tout le long jusqu'au vignoble et jusqu'au chai flambant neuf et nickel. Là, j'ai rencontré le vigneron Jérémie Depierre qui a travaillé dans toute la France et qui a évidemment beaucoup appris en chemin et Rob Dougan dont c'est le projet et l'initiative (avec sa partenaire, Karine qui a grandi à Montpellier). R. & K. vivent au Royaume Uni mais font l'aller-retour, style EasyJet, pour réaliser ce projet avec le concours du talentueux Jérémie.

En fait, j'étais plutôt nerveux à propos de cette visite puisque j'avais tellement aimé ces vins que je pensais que (attendez-vous à un autre cliché militaire ) j'étais allé trop loin pour cette pièce WOFW. Nous avons à nouveau goûté les différents éléments de cet assemblage 07. Phew! Non, je ne l'ai pas fait. Extraordinaire - et c'est le dernier superlatif tonitruant du jour. Je ne suis pas sûr d'avoir déjà goûté meilleur Mourvèdre, certainement pas depuis mon dernier passage à Bandol.

Rob a l'air très cool et séduisant sur tous ses sites Internet mais il avait l'air plutôt débraillé et poète maudit quand nous nous sommes rencontrés. Quand je lui ai demandé d'où venait l'argent pour faire ces vins merveilleux et construire le chai, il m'a montré les trous dans ses chaussures. Jérémie m'a confirmé toutefois que Rob est un jusqu'au-boutiste. Sa recommandation : ce que Jérémie faisait lui importait peu aussi longtemps qu'aucun compromis n'entraînait en jeu. Des petites récoltes (7-26 hl/ha ), tri, vinification très lente, non-interventionniste: cela a marché. Mais cela n'aurait pas marché aussi bien s'il n'y avait pas en premier lieu, un grand terroir.



**L'énigmatique Rob Dougan à La Peira**

Recherchez ces vins éblouissants en temps utile chez Berry Bros au Royaume Uni et chez les cavistes fournis par Eric Solomon aux E.U. Robert Parker vient juste de consacrer au millésime 06 du troisième vin (Les Obriers), une bonne critique et une note de 93 points et j'attends avec impatience ce qu'en pense à son tour, David Schildnecht.

Il y avait d'autres choses très surprenantes aux jolies Terrasses du Larzac. Le vignoble de La Pèira est situé sur un banc de terre plate, jonchée de cailloux mais quand vous parvenez dans le secteur de St Jean de la Blaquière, vous arrivez sur des collines de pierres presque terrifiantes. Les rudes vignobles de schiste du bien nommé Domaine de la Sauvageonne, dynamités pour permettre leur existence, donnent un air apprivoisé à certaines parties du Douro tandis que des parties du domaine de Joël Foucou tout près, Le Plan de L'Om, se trouvent sur une étonnante roche rouge d'origine volcanique



### **Joel Foucou Plan de l'Om**

localement appelée, ruffes (le reste est sur du schist).

Les vins vinifiés par Gavin Crisfield à La sauvageonne avaient un goût aussi minéral qu'avait l'air le vignoble (bien qu'aucun d'entre eux, même pas la cuvée appelée Les ruffes, est mono-terroir). J'ai aimé la pureté de Pica Broca 2005 et le Puech de Glen 2005.

Le Cinsault est parfois appelé "Le Pinot du Languedoc" et une gorgée de Plan de L'Om Paysage 2006 (85 % duquel est Cinsault centenaire) en apporta délicieusement la preuve. L'Oeillade, également, est une sorte de liqueur de la garrigue. (Berry Bros aussi en a eu vent même si je ne peux en trouver actuellement sur leur site).

A St Jean de Fos, Laurent et Geneviève Vidal à Mas Conscience ont aussi bien des cailloux provenant de rivières que de débris de roche calcaire dans différents vignobles : les vins tels que L'As et le Carignan pur Le Cas sont dotés d'une douceur et d'une souplesse plus grandes mais n'ont pas moins de caractère régional qu' à Jonquières et St Jean de la Blaquièrre. (Encore Berry Bros ! Simon Field a joué au fin limier).

J'ai dîné avec l'éloquent Vincent Goumard qui a succédé au père d'Olivier Jullien, Jean-Pierre, au Mas Cal Demoura et bu le millésime 2004; également avec le médecin et écrivain Jean-Louis Sagne de Causse d'Aboras. Leurs vins étaient en fait des choix parfaits pour le dîner puisque les produits des deux domaines se distinguent par la finesse, l'élégance et l'équilibre dans le contexte du Languedoc. La plus grande cuvée Causse d'Arboras se nomme ' Les trois J ' : le millésime 2003 avait un début merveilleusement chaleureux et onctueux ( ces vignobles sont ceux qui sont situés le plus haut sur Les Terrasse du Larzac et résistent donc bien à la Grosse Chaleur ) et le millésime 2004 est bien réalisé et très gouleyant également, presque comme l'équivalent languedocien d'un Bordeaux bien fait et plein de maturité. Mon choix des vins de Mas Cal Demoura se porta sur le Feu Sacré, 2006, un Grenache presque pure vieille-vigne qui parvint à être simultanément suave, musculaire et minéral.

\*\*\*