

Chapitre des vendanges

07.11.2024

Christine Fontaine Galzin

Elena Pasquarelli

Philippe Robin

Christophe Galzin

TERRASSES DU LARZAC

GRANDS VINS
DU LANGUEDOC



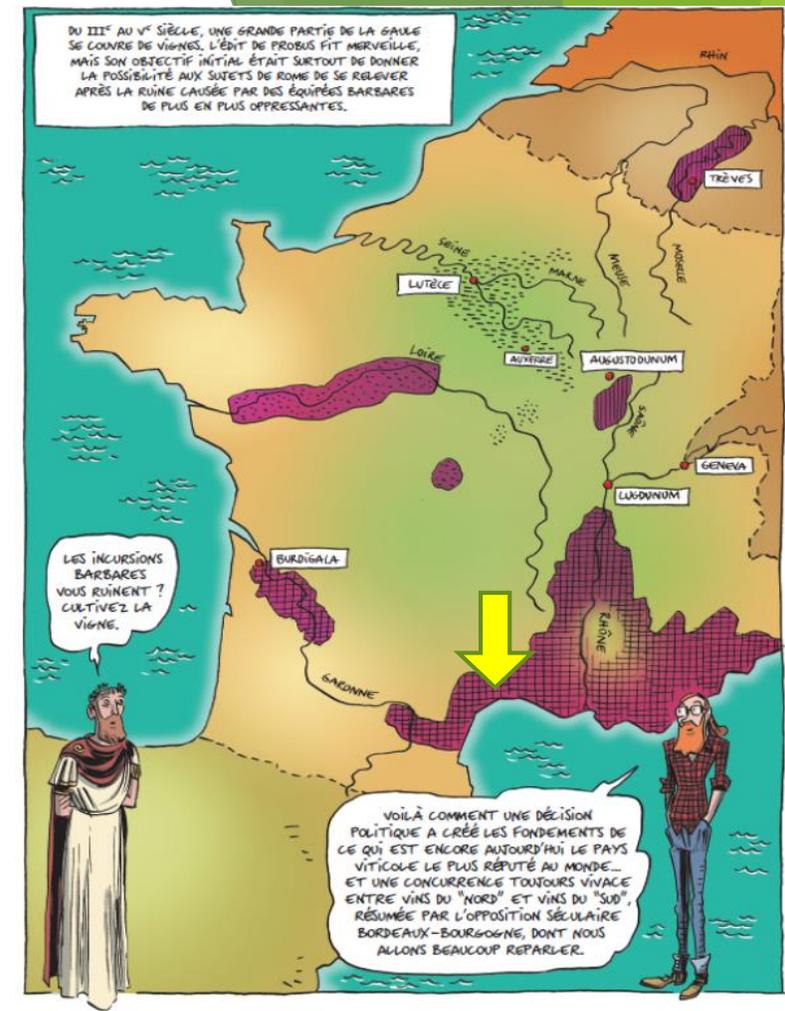
Localisation des Terrasses du Larzac



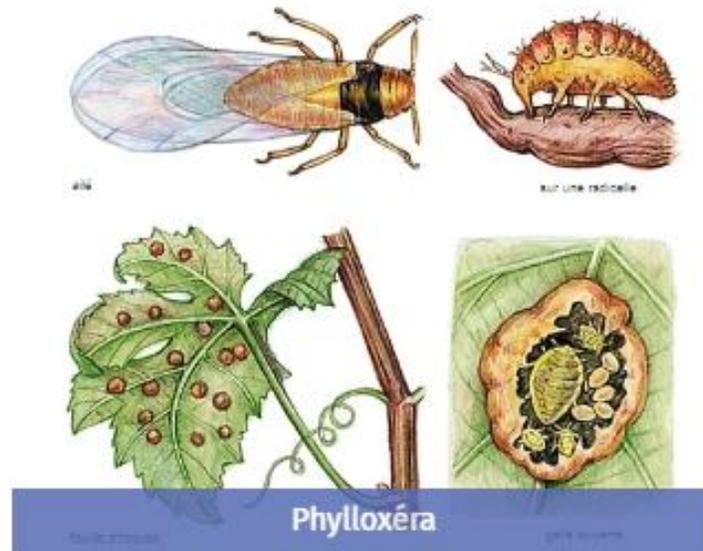
La longue histoire des vins du Languedoc



- ▶ Au Ve siècle avant J.C., les Grecs plantent les premières vignes à Agde.
- ▶ Les Romains enseignent aux Gaulois les techniques de culture et de vinification
- ▶ Vins de la Narbonnaise.
- ▶ Au déclin de l'empire Romain les Barbares puis les Sarrasins : STOP viticulture
- ▶ Au Moyen Âge : les moines Cisterciens reconstituent le vignoble languedocien.



- ▶ **XIX ième siècle (1865) : Le phylloxéra s'abat sur le vignoble français.**
- ▶ **XX ième siècle :** la concurrence du **vin italien**, les volumes de **vin algérien** à écouler, les fraudes, vont plonger les **viticulteurs du Languedoc dans la crise** (manifestations).
- ▶ C'est la naissance des **caves coopératives**



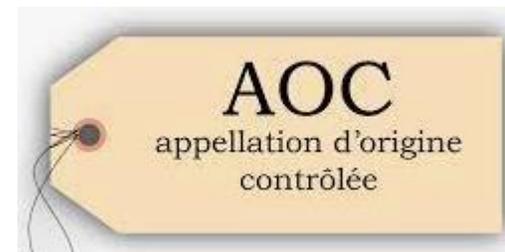
- ▶ **Dès les années 1970**, les vignerons héraultais **se tournent à nouveau vers la qualité** (pionniers : Olivier Jullien (Mas Jullien), Aimé Guibert (Daumas Gassac)).
- ▶ Dans les années 1980, les vins de l'Hérault se voient décerner les **AOC Coteaux du Languedoc**, Saint Chinian, Calirette du Languedoc, Minervois, Faugères,
- ▶ Développement croissant de l'**oenotourisme**.
- ▶ Depuis les années 90 **les rendements ont été revus à la baisse**.
- ▶ **L'Hérault** occupe actuellement la quatrième place en **production bio** française, et la **première place en Occitanie** !
- ▶ **2014 : naissance de l'AOC Terrasse du Larzac**



Olivier Jullien : Mas Jullien



Aimé Guibert : Daumas Gassac



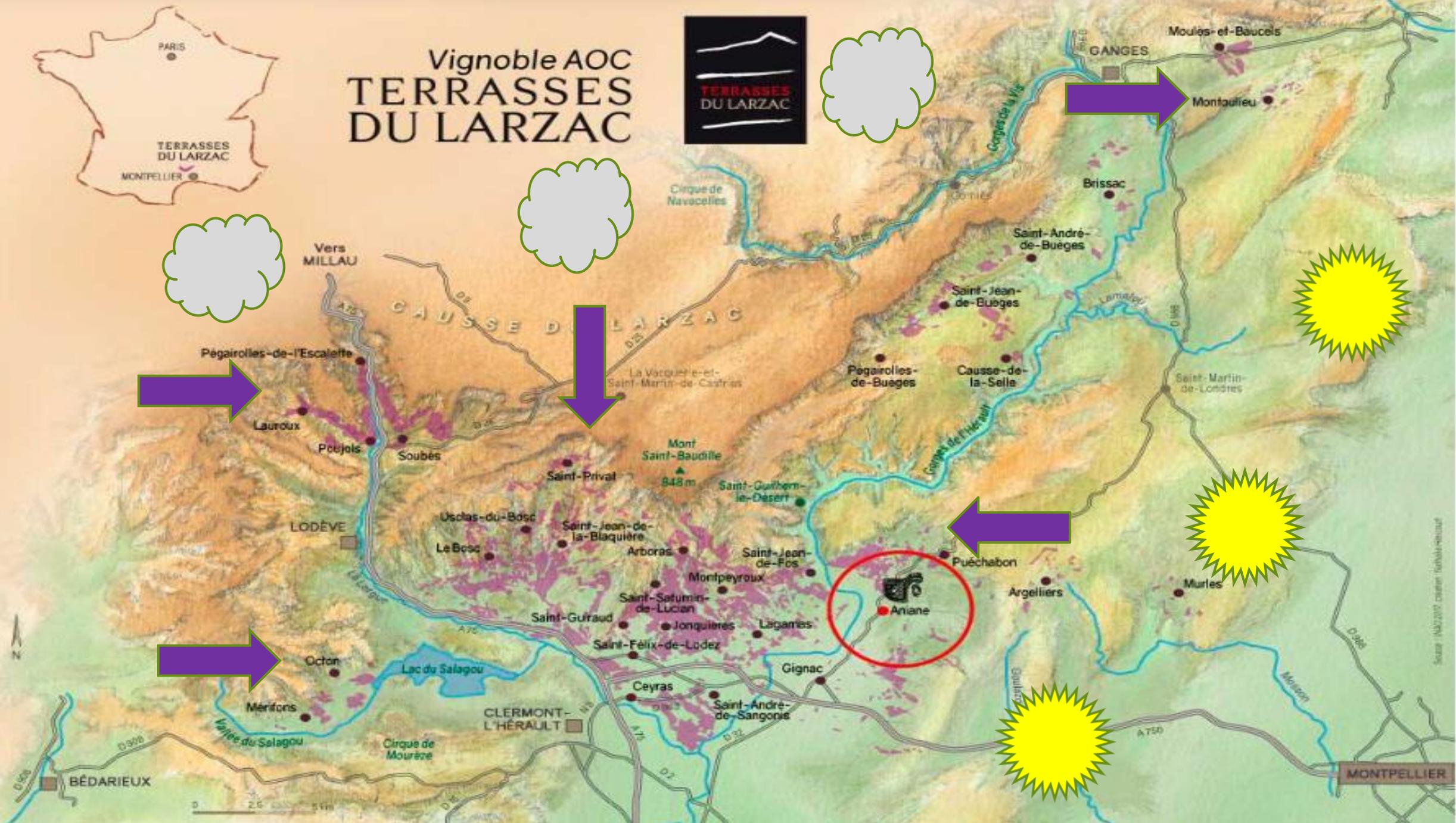
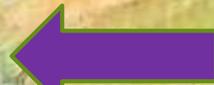
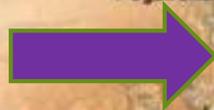
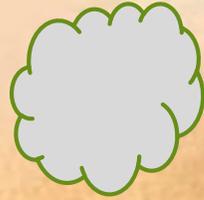


Particularité des Terrasses du Larzac

- ▶ **Climat méditerranéen** (mer à 25 km) **avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit (jusqu'à 20 degrés de différence en été)**
- ▶ **Fraicheur la nuit qui descend des plateaux du Larzac (800m)**, entraîne une **maturation lente et progressive du raisin rouge** donnant des **vins «frais» (acidité)**
- ▶ Été de plus en plus chauds (45 degrés et plus (50!)) – Irrigation autorisée par décret
- ▶ **L'AOC en 2014** uniquement pour les vins rouges
- ▶ Les TDL = 32 communes et 82 producteurs en TDL
- ▶ **460 ha de vignes** avec un rendement de **26 à 45 hl/ha** - Production annuelle moyenne **15000 hl/année**



Vignoble AOC TERRASSES DU LARZAC



Source : INSEE 2007, IGN, IGN/ARND BRONKHORST

Cahier des charges des Terrasse du Larzac



- ▶ **4 cépages principaux** : SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE et CARIGNAN
- ▶ **cépages secondaires** : CINSAULT, COUNOISE, ILEDONNER PELUT, MARRASTEL, TERRET NOIR

Les Terrasses du Larzac doivent obligatoirement être assemblés avec 3 de ces cépages dont au moins deux cépages principaux

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime et de la pêche maritime



Caractéristiques des vins TDL

Robe brillante, rubis avec reflets violines.



Caractéristique des TDL : **Arômes de garrigues** (laurier, thym, genévrier, bruyère, ...),
+ **fruits noirs, olives, réglisse, violette**

Vins épicés et tanniques avec une **acidité (fraicheur)**

Potentiel de garde 3 à 5 ans et plus (15, 20 ans pour les meilleurs)

S'accordent bien avec la **cuisine méditerranéenne**, les fromages persillés (**Roquefort**)
et les desserts à base de **chocolat**

Température de service : 15-16 degrés

A carafer 01h00 avant de servir (décanter les vieux millésimes)

Qualité des sols

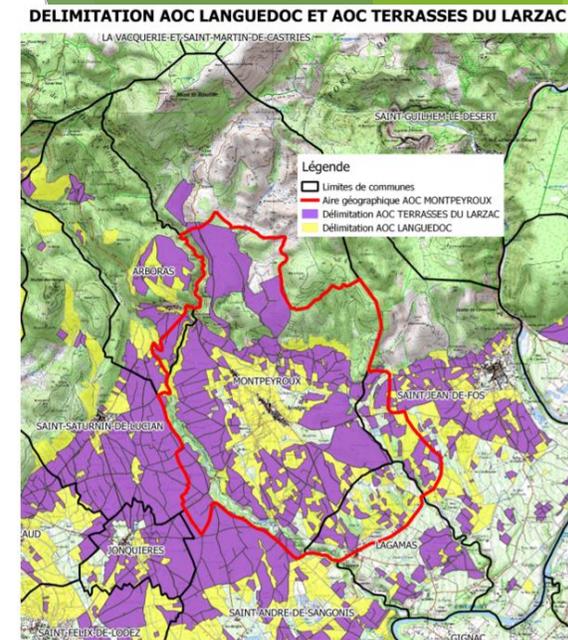
Les types de sols

- ▶ Sablo argileux
- ▶ Ruffes rouges (oxydes de fer)
- ▶ Marnes calcaires
- ▶ Falaises calcaires (Larzac) et terrasses à galets roulés
- ▶ Traces d'activité volcanique ancienne



Terrasses du Larzac versus Montpeyrroux

- ▶ **Différence entre l'AOC TDL et les vins de Montpeyrroux sous l'AOC coteaux du Languedoc**
- ▶ L'AOC Languedoc Montpeyrroux. Il s'agit d'un terroir appartenant à l'AOC Coteaux du Languedoc, pour lequel une mention géographique a été rendue possible
- ▶ Au XIVe siècle, Montpeyrroux était la résidence d'été des évêques de Montpellier, ce qui en faisait des vins très réputés.
- ▶ Mêmes exigences de proportions et de rendement que l'AOC Terrasses du Larzac.



Terrasses du Larzac blancs



Cépages blancs : Grenache blanc, Carignan blanc, **Chenin**, Roussane, Vermentino...

Actuellement **vins blancs cultivés sur les TDL** sous l'appellation **IGP Pays d'Hérault** ou **AOP Languedoc**

Pour les 10 ans de l'AOC en 2024, TDL blancs et AOC ?

Format des bouteilles



Dégustation de 8 vins rouges de l'AOC Terrasses du Larzac



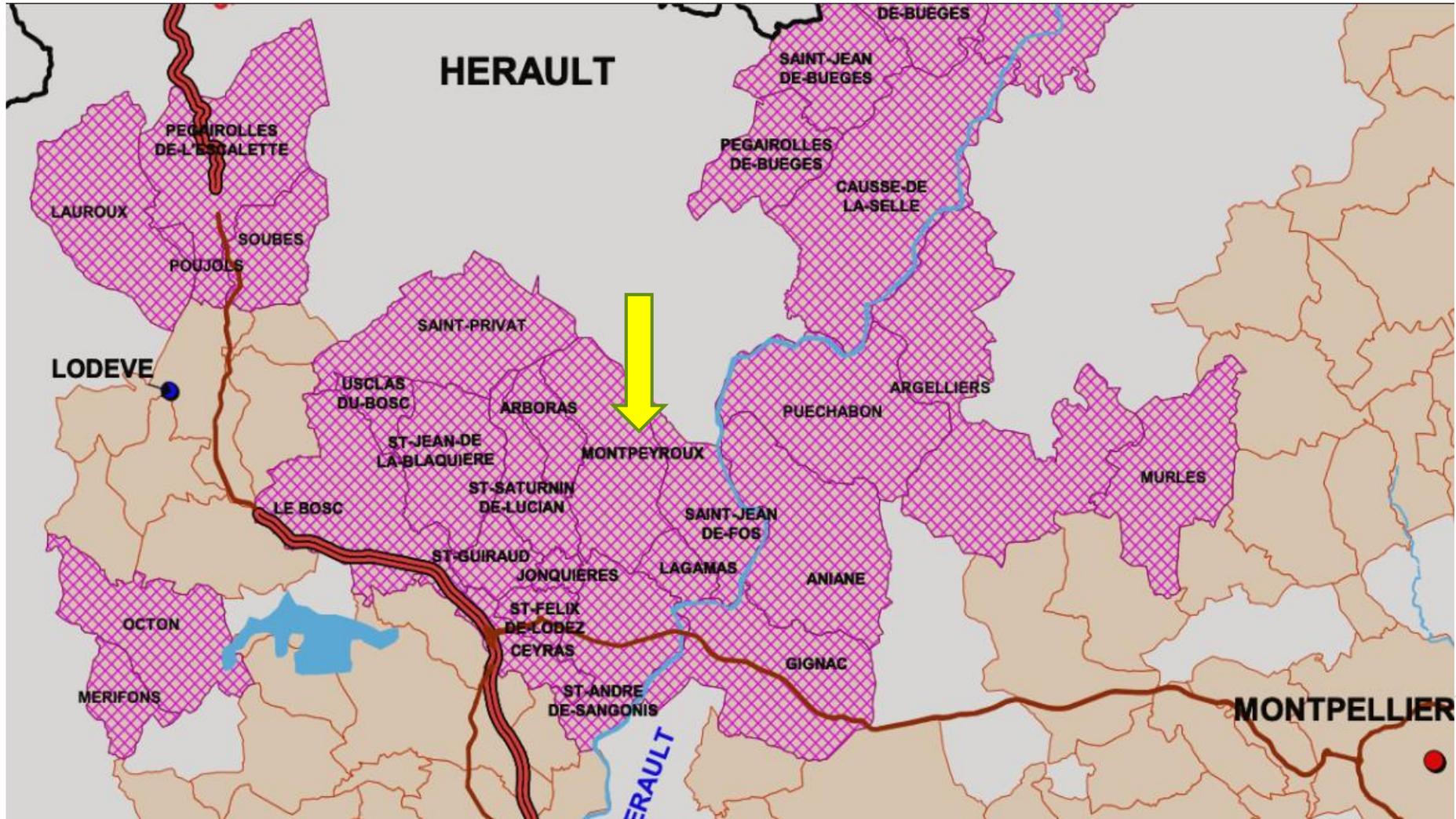
1 bouteille 16 personnes soit 47 ml par verre

47 ml





Coopérative de Montpeyroux



Castelbarry Coopérative Artisanale: Terrasse du Larzac, Montpeyroux, Seul l'avenir m'intéresse, 2020, 12.20 euros



Coup de cœur de la revue des vins de France en 2020 sur 310 cuvées dégustées

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre.

Élevage : cuve béton.

Alcool : 13.5%, Bio

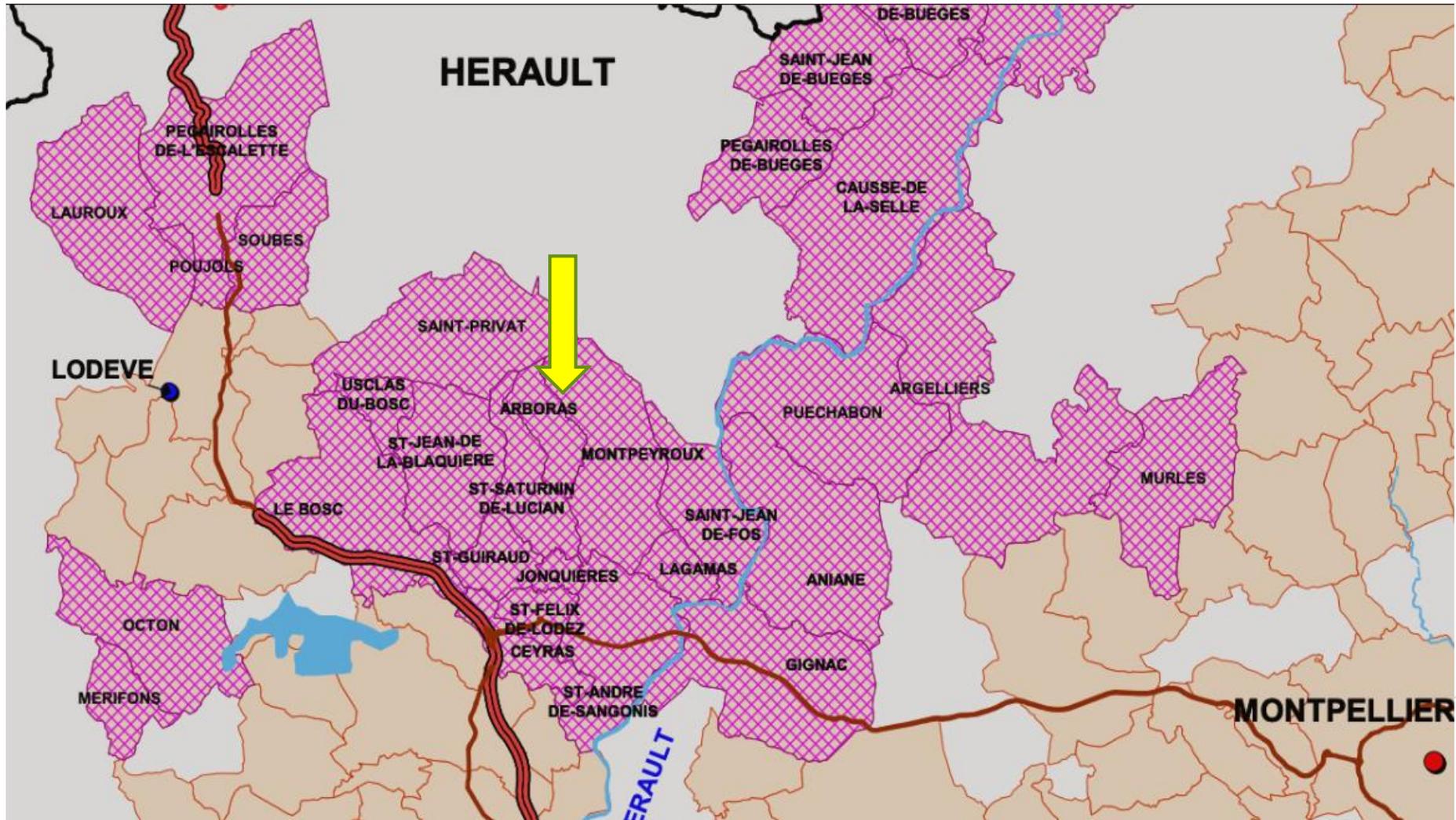
Profil : Nez de fruits mûrs, de fraise et de garrigue.
Un brin de fenouil au final

Bouche ample, ronde et généreuse.

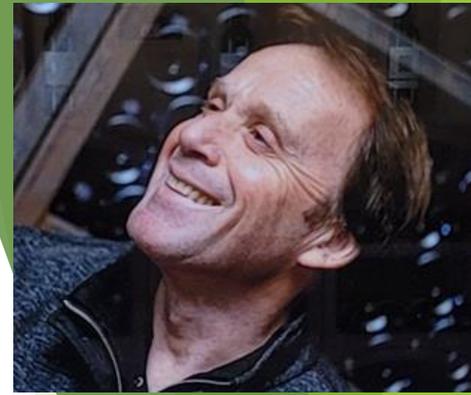


«Nos vins sont bus par des buveurs d'éthique et pas d'étiquettes...»

Alain Chabanon



Alain Chabanon, Magalas et Montpeyrroux, Campredon, 2021, 17.50 euros



- ▶ **30% Syrah, 10% Grenache, 60% Mourvèdre.**
- ▶ Élevage 10 mois en cuve inox
- ▶ Vin Bio certifié Déméter (absence totale d'engrais)
- ▶ Alcool : 13.5%, 26 hl/ha
- ▶ Vinification : table de tri. Mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Macération 5 semaines
- ▶ Un nez aux arômes de grenadine, framboise, cerise, thym, poivre et de garrigue
- ▶ La bouche est ronde, juteuse et florale aux airs de garrigue et se prolonge avec des notes de réglisse. Très belle fraîcheur en finale.

- ▶ *«La tramontane est bénéfique pour les vignes, sa fraîcheur et sa sécheresse diminue les risques liés au Mildiou» A. Chabanon.*
- ▶ *Campredon du nom de la famille maternelle d'Alain Chabanon*

Famille Visseq, Mas d'Agamas, Baies Choisies, 2021, 15 euros

- ▶ **40% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre**
- ▶ Élevage de 15 mois en fûts de chêne
- ▶ Alcool : 14.5%
- ▶ Agriculture raisonnée (produits de synthèse autorisés en dernier recours)
- ▶ Fruits noirs, épices (cannelle et réglisse), garrigue, une finale longue, mentholée et subtilement boisée, sans lourdeur
- ▶ *Viticulteurs sur plusieurs générations.*

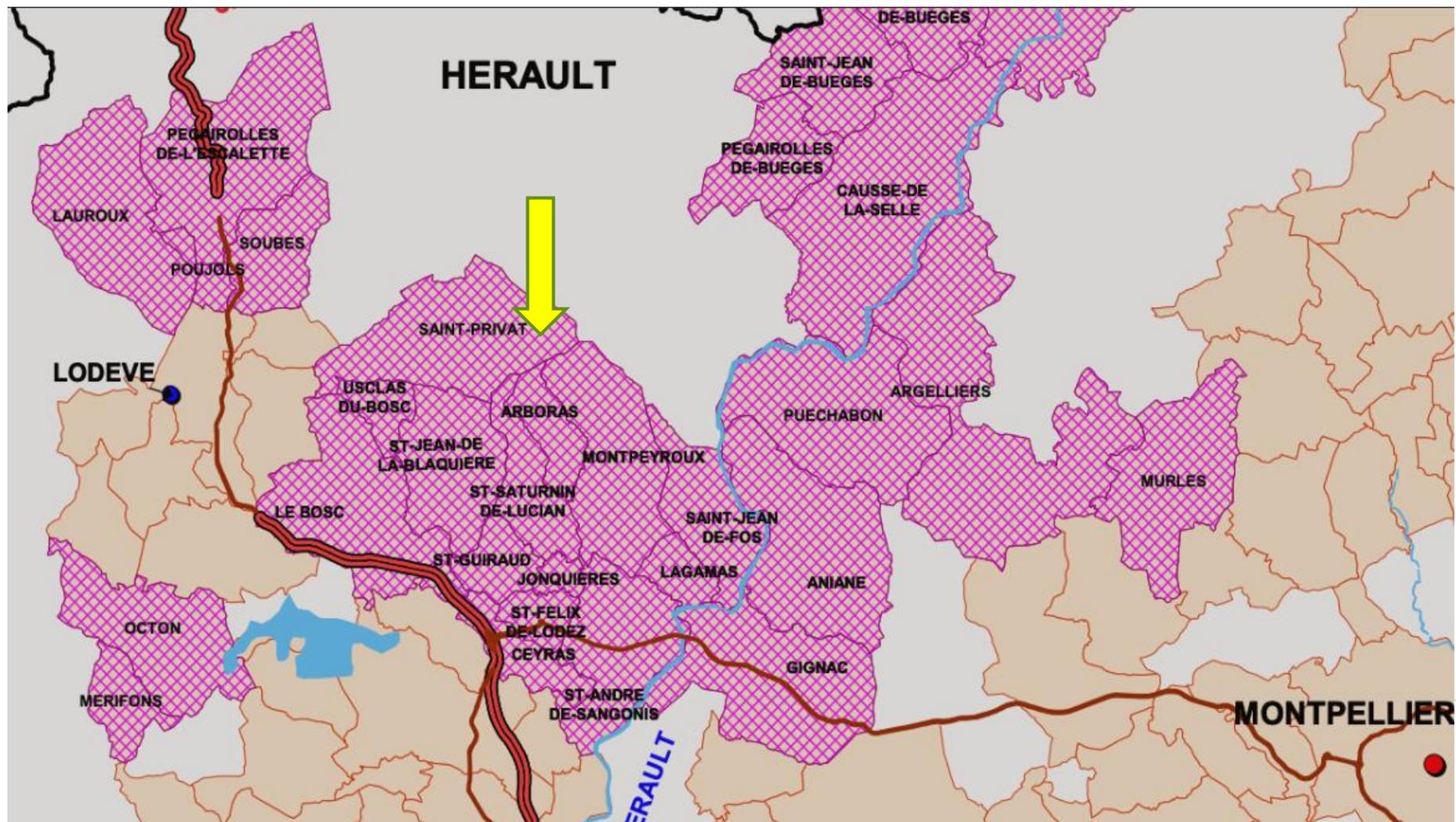


MAS HAUT-BUIS

TERRASSES DU LARZAC

LES CARLINES

Mas Haut Buis



Olivier Jeantet, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Mas Haut Buis, les Carlines, 2021, 16.50 euros

- ▶ **30% Syrah, 50% Grenache , 20% Carignan**
- ▶ Élevage : 14 mois en cuves de béton.
- ▶ Vinification : 100% grappes entières et levures indigènes
- ▶ Alcool : 13%, Bio
- ▶ 650m d'altitude

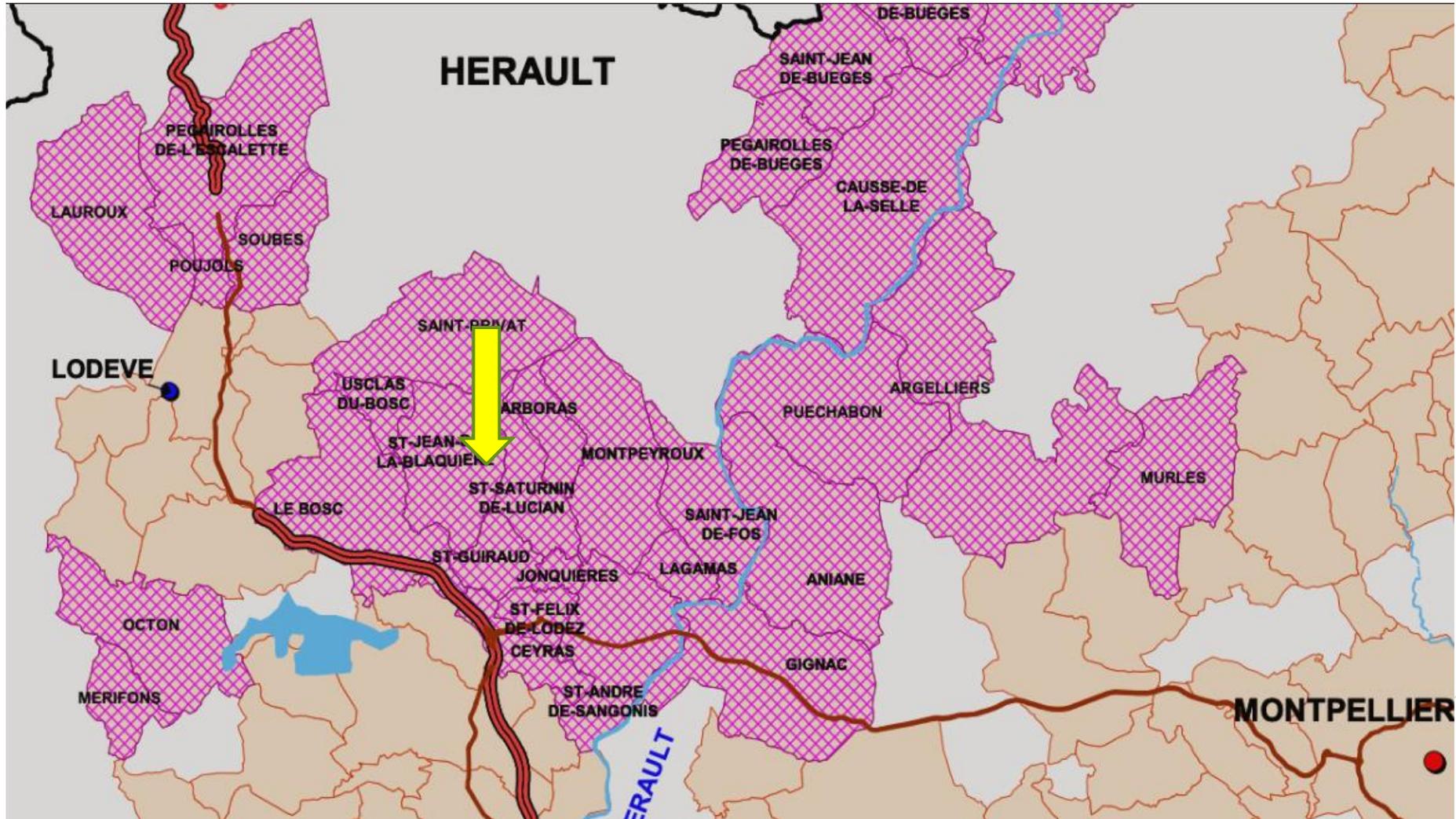
- ▶ Légèrement épicé, notes d'orange sanguine, de groseille, de framboise et de myrtille écrasée au nez.

- ▶ *Un des territoires les plus arrosé du Languedoc*





Laure Gasparotto



Les vingt de Laure, Les Gentillières, entre Arboras et Saint saturnin, Laure Gasparotto, 2017, 15 euros

► **20% Syrah, 60% Grenache, 20% Carignan en 2014**

(2017 : Cinsault et Mourvèdre en plus)

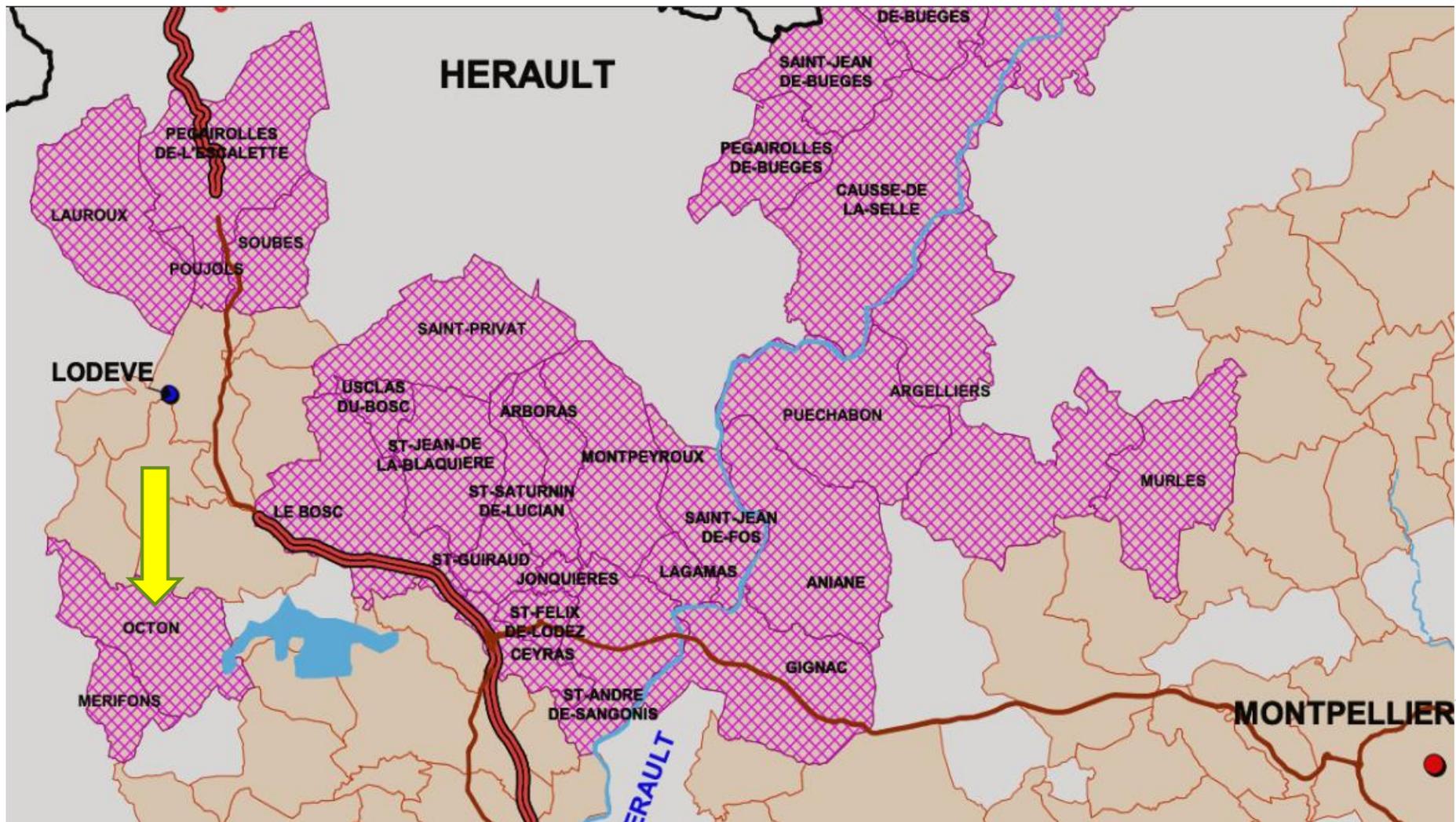
- Élevage en fûts de chêne
- Alcool : 14%, Bio
- fraîcheur, au nez délicat de fruits rouges (framboise) légèrement épicés et mentholé en bouche, bâtie sur des tanins fins et un boisé bien fondu. Note de poivre qui évolue vers le cuir et les fruits secs.

-
- Laure Gasparotto : Historienne, journaliste au Monde, critique de vin, elle s'est entourée d'une **vingtaine** d'amis pour créer en 2014 ce petit domaine artisanal sur 5 ha en conversion bio. L. Gasparotto est Surnommée «le nez»
 - Installée entre Arboras et Saint-Saturnin sur des cailloutis calcaire, elle travaille de manière traditionnelle au plus près du terroir.
 - Vigneronne de 2014 à 2017 (actuellement : vin **Domaine le chemin**)





Mas des Chimères



Mas des Chimères : Nuit grave, Octon, 2018, 23 euros Gilhem Dardé

- ▶ **48% Syrah, 20% Grenache , 22% Mourvèdre, 10% Carignan et Counoise.**
- ▶ **Élevage:** en barrique pendant 12 mois.
- ▶ Alcool : 14%, Bio
- ▶ Rendement: 30hl/ha
- ▶ Ruffes rouges (oxydes de fer) près du lac du Salagou + les plateaux basaltiques
- ▶ **Vinification:** Les raisins sont égrappés, vinifiés en cuves ciment, levures indigènes et un peu de sulfites avant mise pour la garde.
- ▶ Dégustation :

Le nez est fin, frais, sur la violette, le coulis de mûre, l'encens, avec une touche de poivre et de laurier. La bouche : notes florales, et dotée d'une grande fraîcheur.

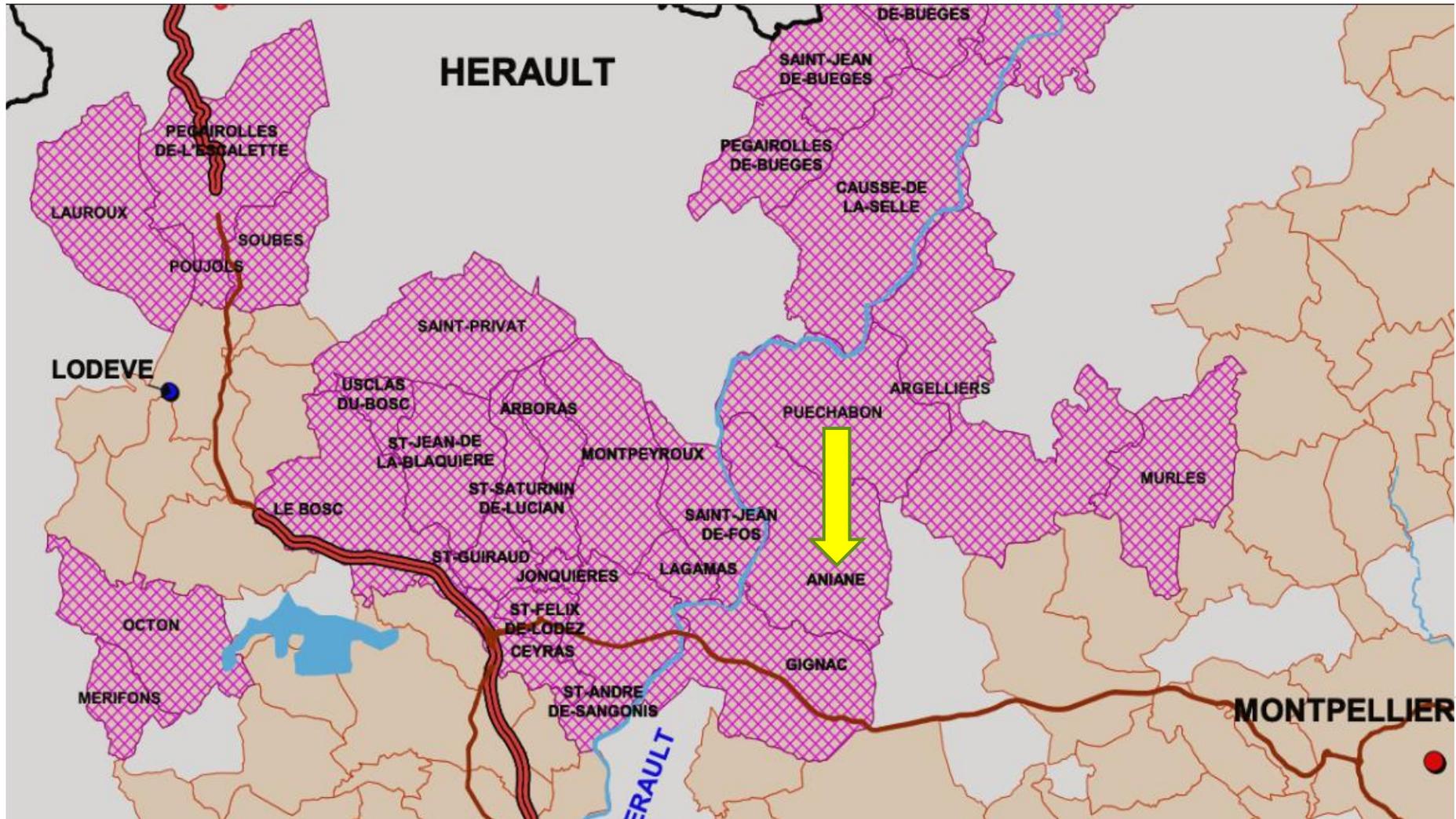
La finale est tonique et encore plus fraîche sur la framboise et le poivre blanc.

Les Chimères viennent de la chanson de G. Brassens «les oiseaux de passage»





Mas de la Seranne



Mas de la Seranne, le clos des immortelles, Aniane, 2022, 18 euros, Isabelle et Jean Pierre Venture



Cuvée 2018 : Médaille d'argent au concours Terre des Vins

► **25% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 25% Cinsault, 10% Carignan.**

► **Viellissement : 13 mois en fûts de chêne**

► Alcool : 14.5%, Bio

► Les immortelles (Hélichrysum) poussent au pied des vieux murs de pierre de la parcelle de Carignan



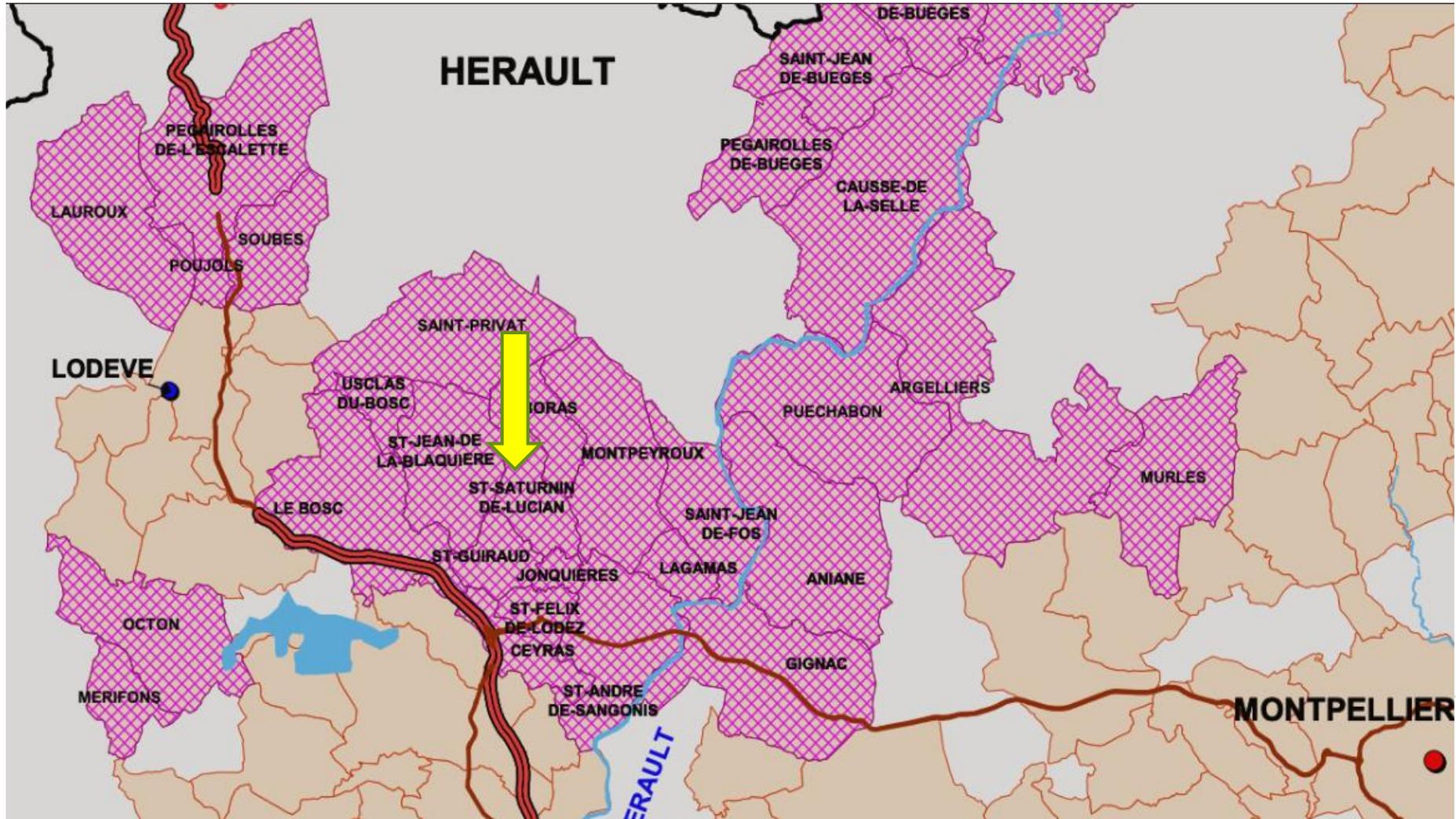
► Dégustation :

Nez : complexe de moka, zan (réglisse), épices douces, notes de thym, poivre blanc et cassis.

Robe : rouge pourpre, reflets violacés

Bouche : charnue, confite, fruitée et réglissée en finale

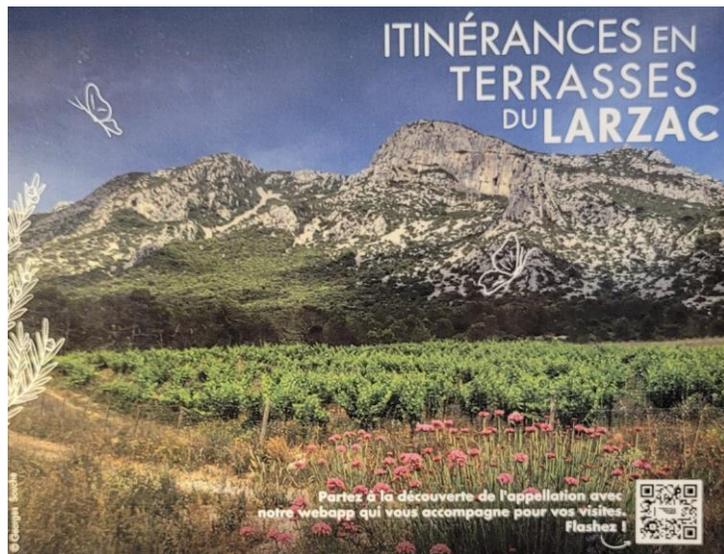
Alain Chabanon, l'esprit de Foncaude



Alain Chabanon, l'esprit de Foncaude 2019, 33 euros

- ▶ Appellation : **AOP Languedoc Montpeyroux**
- ▶ **75% Syrah, 10% Grenache, 15% Mourvèdre,**
- ▶ Élevage : 36 mois dont 24 mois en fûts de chêne français
- ▶ 28 à 32 hl/ha
- ▶ Vinification : table de tri. Mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Macération 5 semaines
- ▶ Alcool : 13.5%
- ▶ Agriculture Biologique et biodynamique certifié Déméter
- ▶ Potentiel de garde : 10 ans et plus





Les 50 vignerons de l'AOC Terrasses du Larzac vous invitent à les rencontrer lors de la Circulade Vigneronne en Terrasses du Larzac, le vendredi 30 juin et samedi 1er juillet 2023, à Gignac.

Pour cette 20ème édition de la Circulade Vigneronne en Terrasses du Larzac, venez profiter d'une promenade gustativement incroyable avec pas moins de 50 vins de vignerons de l'AOC Terrasses du Larzac à découvrir, accompagnés de plats exceptionnels préparés par le chef Cyril Attrazic.

A chacune des étapes, entre 7 et 15 vins vous seront proposés avec toujours une entrée, un plat ou un dessert qui en sublime les saveurs. Cette balade gourmande promet d'être surprenante et riche en découvertes gustatives.

Prochaine circulade TDL : 4 et 5 Juillet 2025

La bouteille de verre et son bouchon de liège contiennent la grande histoire de notre temps. Garder des bouteilles, c'est nous rappeler de nos idéaux, de nos victoires mais aussi de nos défaites. Boire un millésime à maturité, c'est revivre le monde à ce moment-là, voir ce que l'on est devenu et surtout appréhender le futur avec la force de l'expérience. Gardons des bouteilles pour les partager avec nos enfants le jour où ils lèveront les yeux de leurs portables...

Olivier Jullien



Merci de votre attention

