



## Compte rendu soirée du 11 septembre 2020 Les vins du Languedoc

34 personnes présentes qui ont respecté scrupuleusement les consignes de sécurité, surtout en début de soirée ...

Dominique Besnard, intervenant au COAM a animé cette soirée. La première partie a été consacrée à une présentation de la diversité de ces vins. Le vignoble languedocien est en pleine mutation depuis plus de 20 ans. D'une démarche de production en grande quantité, les vignerons réduisent les rendements et améliorent les vinifications. Ceci permet de découvrir d'authentiques terroirs et le Boutenac en est un parmi les plus réputés. C'est ainsi que 36% de la superficie est passée en bio, record national loin devant la Provence et l'Alsace. Il faut dire que le climat favorise cette démarche. Par ailleurs, des essais sur des cépages d'autres régions ont été tentés. Ceci donne des résultats spectaculaires dans certains cas ...

Globalement, les rendements des vignes qui produisent des vins de qualité sont très faibles, entre 20 et 25 hecto/hectare.

### Le Boutenac

Intégré dans le massif des Corbières, le secteur de Boutenac bénéficie d'un des terroirs les plus qualitatifs des Corbières, ce qui lui a valu une appellation à part entière. L'aire d'appellation s'étend sur dix communes du département de l'Aude, entre Lézignan-Corbières au nord et Thézan-des-Corbières au sud. Plongeant profondément leurs racines dans les sols pierreux, arides et bien drainés, les ceps côtoient la garrigue. Ils couvrent les pentes douces d'une série de collines et de croupes couronnées de pins. À l'écart des influences maritimes, le vignoble bénéficie d'un climat pleinement méditerranéen, avec des étés particulièrement ensoleillés, secs et ventés, qui favorisent les cépages méridionaux historiques : le **mourvèdre**, le **grenache** et le **carignan**, auxquels s'ajoute la **syrah**. Vin issu de faibles rendements et d'un long élevage, le corbières-boutenac associe au moins deux cépages. Le carignan, récolté manuellement et vinifié en grains entiers, représente une part notable de l'assemblage. Il trouve dans ce milieu sa plus belle expression. Les corbières-boutenac sont des vins rouges puissants et chaleureux.

La bouche des corbières-boutenac se montre puissante, chaleureuse, charpentée, construite sur des tanins fondus. Elle se prolonge sur des arômes de cacao, de café et de réglisse. Le carignan apporte une bonne structure, le grenache du fruité, de l'ampleur et de la richesse, le mourvèdre des tanins solides au joli grain, garants d'une bonne garde.

### Dégustation des vins présentés par Dominique Besnard

#### Blanc : Mas Cal Demoura Paroles de pierre 2018

Vignoble au cœur des terrasses du Larzac ; 70% chenin sur un terroir calcaire comme il se doit.  
Elevage en barriques pour 30%

Nez fruité et bouche sur le fruit blanc avec une belle longueur marquée par l'acidité. Très beau vin original.

### **Blanc : Château de Cazeneuve 2017**

Assemblage de 5 cépages : une dominante de roussanne associée au rolle, viognier , grenache et muscat. Vendanges manuelles en caissettes. Vinification et élevage partiels en ½ muid avec bâtonnage. Vin biologique

Nez plus prononcé et arômes plus riches sans acidité perçue. Note de coing bien perçue. Très belle longueur pour ce vin globalement dense.

### **Château de la Liquière 2017**

70 parcelles vinifiées séparément dans 50 cuves différentes : une prouesse !

Faugère élevé en cuve. Nez sous-bois. En bouche, le vin est exubérant avec des notes de fruits rouges complexes. Les tannins ne sont pas perçus.

### **Domaine de Montcalmès 2016**

Terrasses du Larzac les vignes de syrah et de grenache sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Mourvèdre sur des terrains orientés plein Sud et Nord-Ouest, avec galets roulés type Chateauneuf-du-Pape. Vieillessement en fûts de chêne de 1 à 2 vins pendant 24 mois.

Nez très intéressant sur le fruit. Allie le fruit, la structure et les tannins dans une association très bien équilibrée. Nous avons vraiment apprécié !

### **Le Bois des merveilles 2016**

Minervoises 50% carignan (vignes centenaires) et 50% grenache (vigne de 60 ans). Terroir siliceux.

Elevage en barriques

Initialement réglissé et mentholé. En s'ouvrant, le vin acquiert une grande intensité en gardant un très bel équilibre.

### **Dégustation Pech de l'Escale**

Nous avons déjà rencontré ce vigneron en juin 2017 et il nous a complètement enthousiasmés.

Comme les temps sont durs et pour amorcer une remontada, nous avons choisi de rééditer cette recette à succès. Retenu par les vendanges, Patrick Schurando n'a pu être des nôtres.

Le vignoble est situé entre Narbonne et Carcassonne. Le terroir est argilo-calcaire pour l'AOP Languedoc ; les galets roulés sont la particularité de l'AOC « Boutenac ». L'encépagement a été choisi pour obtenir un vin qualitatif pour les blancs, les rosés et les rouges : Cinsault pour les rosés, macabeu et vermentino pour les blancs, et pour les rouges, grenache syrah avec une mention particulière pour le mourvèdre que nous avons déjà testé à Bandol.

Les rendements sont très faibles de l'ordre de 20 à 25 hecto/hectare avec zéro pesticide et une agriculture raisonnée. Il existe encore de nombreuses vieilles vignes dont certaines sont encore taillées en gobelet (typiquement les carignans). La vendange est à 50% mécanique. Le vin est levuré avec précision du fait de la grande concentration du vin et du caractère récent des installations qui n'a pas donné encore le temps aux levures indigènes de se développer. Ce vignoble est en devenir et de nombreux essais sont en cours.

### Rosé "Gourmandise" 2018

Cinsault, Carignan, Grenache Très bon rosé avec une belle attaque sur le fruit et un final sur la rondeur. Après un an de vieillissement, les notes d'amertume en lien avec la minéralité ont disparu. C'est du plaisir !

### Blanc élevé "Manon" 2017

Macabeu, Vermentino, Grenache. Vin minéral : goutté initialement dès l'ouverture de la bouteille il est minéral avec des notes terpéniques. Après mise en température et quelques minutes, le vin s'ouvre et les arômes pétrole disparaissent. On a dès lors un vin bien structuré et bien équilibré. Le final est très agréable. A très bien accompagné les gambas.

### Rouge élevé "Eloi" 2017

Elevage en barrique de chêne américain 40% Grenache noir 40% Syrah 20% Carignan  
Ce vin est sur le fruit avec une belle attaque. Un vin de plaisir. A bien accompagné la noix de veau avec cocos de Paimpol et champignons (un délice).

### Rouge élevé "CPS" Boutenac 2015

Carignan, Grenache et Mourvèdre Remarquable vin très typique de l'AOC. Il est dense et puissant mais, contrairement à certains vins de la région, il est généreux en arôme. Ce devrait être un incontournable de la cave des membres du CEP !

### St Rome des Combarelles 2018

Le cépage est très peu connu. Il s'agit de Lacrima di Morro d'Alba. Ce vin est étonnant et possède une personnalité unique. **Le Lacrima di Morro d'Alba DOC** est un vin de traditions anciennes, produit exclusivement dans la région des Marches près d'Ancône sur la rive adriatique avec le cépage autochtone du même nom. C'est un rouge délicat et doux, avec un bouquet aux arômes floraux, une gorgée harmonieuse et équilibrée, avec des tanins légers et une agréable fraîcheur.

Voici les notes de dégustation que nous avons rédigé lors de la sélection des vins, début août : « *Le nez est floral sur la rose et la bouche reprend cette typicité pour s'allier avec le temps aux notes litchi. La question est sur quel plat servir ce vin. Peut être un vin de dessert ...* »

Le fait est que ce vin n'était pas au rendez-vous et qu'il a déçu à la totalité des participants. Les bouteilles étaient assez dissemblables et, en fin de repas, il ne nous a pas été possible de suivre l'évolution dans le temps.

Domage parce que le sabayon au litchi et à la rose était enthousiasmant !