



Compte rendu de la soirée Château de Pennautier le 13 février 2026

28 participants

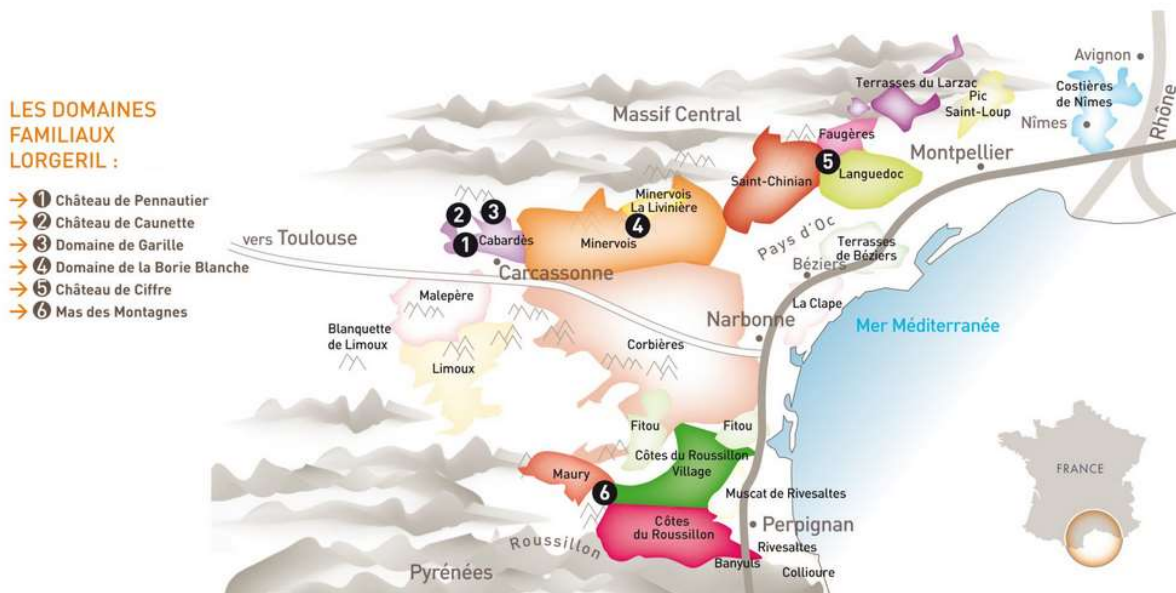
Soirée animée par M. Nicolas de Lorgeril lui-même. C'est la première fois que nous le rencontrons puisque les trois soirées précédentes avaient été animées par Miren de Lorgeril, son épouse. Cet homme a un abord très convivial et simple alors que ses antécédents en imposent : famille au passé prestigieux, diplômé de l'ENA et vigneron de grande expérience (42 vendanges) et de grand talent ayant poussé sa production au pinacle des grands vins.

Le Château de Pennautier est situé dans le Languedoc, sur le méridien de Paris, au niveau de la ligne de partage des eaux entre l'océan Atlantique et la mer Méditerranée. Ce terroir est sur le site d'un effondrement géologique comme la plupart des grands vignobles : Alsace ; Bourgogne, Côtes du Rhône entre autres. C'est à la limite des feuillus et des résineux, c'est la ligne de plantation de l'olivier où ces arbres gèlent à l'ouest et prospèrent à l'est. Les cépages plantés dans cette région proviennent des deux climats : le bordelais et les Côtes du Rhône. A ce niveau, le Massif Central se rapproche des Pyrénées et les deux flancs de montagne s'opposent directement. Le Cabardès se trouve à la partie ouest du Languedoc au sud de la Montagne Noire (fin du Massif Central), en face des Pyrénées, dans un couloir très venté (soit vent d'est, soit vent d'ouest mais toujours du vent). Les coteaux ensoleillés côté Massif Central voient s'épanouir les grands territoires du Languedoc : Cabardès, Minervois, St Chinian, Faugères et Pic St Loup. Néanmoins, cette région située au pied de la Montagne Noire est très exposée aux violentes précipitations (on se souvient des inondations de Trèves en 2024). Dans ce contexte, une stratégie de préservation des sols est développée depuis plusieurs années.

Le Cabardès, petite région située au-dessus de Carcassonne, a vu ses efforts récompensés en 1999 par la création de l'A.O.C. Le caractère des vins produits dans cette région dépend de l'altitude des vignes et de leur situation plutôt vers l'Atlantique ou plutôt vers la Méditerranée. Ils bénéficient de la fraîcheur atlantique et de la chaleur méditerranéenne.

Dans la partie est du vignoble, les cépages du sud-est sont largement majoritaires (Grenache, Syrah, Cinsault et Mourvèdre) : dans la partie ouest, le cabernet sauvignon et le merlot sont présents.

Du fait du phylloxera, les vignes ont changé d'emplacement, se regroupant dans les plaines où la production est élevée. En 1962, vient alors le père de Nicolas de Lorgeril qui décide de planter les vignes sur le coteau, en contradiction avec les usages pour lesquels la haute production dans la plaine était signe de prospérité. Quelques décennies après, le résultat de cette superbe intuition est là : la réduction des rendements et la sélection des terroirs par rapport à l'encépagement donnent à ce vin un relief et une classe évidente. Durant la carrière de M. de Lorgeril, le vignoble s'est étendu à des appellations voisines pour diversifier la production, condition indispensable à l'exportation. Au total, la propriété couvre une superficie de 250 hectares, complétée par l'achat de raisins dans des propriétés avoisinantes lorsque le besoin s'en fait sentir.



Domaine	Appellation	Particularités
Château de Pennautier	Cabardès	Monument historique, rénové depuis 1960, parcelles d'altitude
Domaine de la Livinière	Minervois-la-Livinière	Vignes anciennes, tanins fins
Domaine de Saint-Chinian	Saint-Chinian	Terroirs calcaires, tanins stricts
Domaine de Faugères	Faugères	Schistes noirs, tanins poudrés
Domaine de la Côte du Roussillon	Côte du Roussillon	Terroirs variés, élevage marqué
Domaine de la Côte du Roussillon Villages	Côte du Roussillon Villages	Vignes à haute altitude, fraîcheur notable

Plus récemment, l'insatisfaction du niveau des notes des vins s'est fait sentir et le recours de Stéphane de Nonancourt a été décisif. Pour améliorer la qualité, il fallait modifier la technique du traitement des sols en introduisant **l'agriculture bio-régénérative**. Il s'agit de favoriser dans le sol le développement des bactéries qui aident à fixer la matière organique ; elle retient l'eau et favorise l'aération du sol. L'enherbement est une méthode classique qui permet de retenir l'humidité et de favoriser la multiplication des vers de terre qui concourent à l'aération du sol. Pendant l'hiver, du radis chinois est planté https://wiki.tripleperformance.fr/wiki/Le_radis_chinois,_une_crucif%C3%A8re_structurante_pour_les_intercultures et se développe jusqu'en avril. Il est alors fauché. Les racines, privées de feuillage, pourrissent et favorisent ainsi la croissance bactérienne. Ces techniques améliorent non seulement la qualité de la vendange mais permet la réduction de l'usage des produits sanitaires bio ou non.



Le radis chinois avant la fauche.
On comprend bien que la
pourriture de la racine apporte
des éléments nutritifs et de
l'aération

Ajoutons encore une histoire pluri-centenaire où l'histoire politique se mêle aux traditions pour composer un irréductible terroir culturel. Les comtes de Pennautier ont été des personnages très importants au XVII^{ème} siècle : ils ont bien connu Louis XIV et ont rendu service à la nation. Ils ont construit un magnifique château, initialement en U, puis complété par deux ailes. Les comtes de Pennautier ont été des mécènes (Molière), ont financé des grands projets (Canal du Midi) grâce à la création de manufactures. Ils n'ont pas été exterminés à la révolution et ont maintenu leur propriété jusqu'au XIX^{ème} siècle. Jacques de Pennautier a participé à l'assemblée constituante, mais, déçu par l'évolution de la situation, il est parti pour les Indes. Le nom Pennautier a disparu de la propriété lorsque M. de Lorgeril (breton de naissance) a épousé Miren de Pennautier. Le jeune fils de M. de Lorgeril reprend l'exploitation en conduisant la 13^{ème} génération de cette famille dans la viticulture. L'avenir est assuré !!!



Tous les vins que nous avons dégustés sont vinifiés en grappes entières. De fait, on alterne les couches de raisins égrappés et non-égrappés. Cette technique permet un bon passage des liquides entre les grappes et améliore la fermentation à l'intérieur de la grappe. Fait très important, à aucun moment, nous n'avons ressenti de l'astringence, fréquemment observée ailleurs pour les vins non-égrappés. De fait, la belle maturité des raisins et de la grappe obère ce défaut.

Le contrôle de la vitesse de la fermentation est essentiel pour que les vins restent équilibrés, même s'ils sont très concentrés. Seules les grandes maisons sont capables de réaliser l'équilibre en température et fermentation. Rappelez-vous la dégustation de vins libanais (cabernet sauvignon et franc + merlot avec un rendement de 17 hecto/ hectares !).

L'élevage se fait en ½ muids de 400 litres parce que la circulation des lies y est favorisée et l'oxygénation y est moindre que dans les barriques de 230 litres

Aucun des vins ne fait sa fermentation malo-lactique. La richesse naturelle des raisins permet d'éviter cette étape et laisse aux blancs les arômes et la vivacité.

♥♥ **Mademoiselle de Pennautier blanc 2025**

65% chardonnay 20% sauvignon et 15% viognier. Sur un terroir argilo-calcaire.

Le nez est expressif et la bouche sur les fruits blancs est complexe pour un vin bien enrobé. Le final est sur la fraîcheur. Excellent à l'apéritif sur les gougères.

♥♥ **Château de Pennautier Terroirs d'Altitude Rosé 2025**

35% grenache, 25% syrah, 20% cinsault, 15% cabernet et 5% merlot

Nez sur le fruit rouge. En bouche belle richesse aromatique dominée par le fruit rouge et un final sur la fraîcheur.

♥♥♥♥ Marquis de Pennautier Blanc 2023

100% chardonnay sur un terroir argilo-calcaire. Vinification en barrique sur lie fine.

Nez très expressif et bouche dominée par les caractéristiques du cépage avec des notes de maturité (brioche et coing). Cet excellent vin est bien enrobé par la vinification en fûts sans être boisé. Il a bien accompagné l'œuf aux St Jacques cuisson lente.

Les Anges 2021

100% grenache sur une parcelle située le plus à l'ouest de l'appellation Cabardès. Terroir calcaire et argile profond. Macération pré-fermentaire et vinification en cuves.

Très sur le fruit rouge pour un vin très rond sans tanin perçu. En fait, nous avions prévu ce vin pour le dessert mais dans le feu de l'action, il a été servi sur le plat principal. C'est probablement un excellent vin de dessert au chocolat !!!

♥♥ Château de Ciffre Grand Vin St Chinian 2020

Nous ne sommes plus sur le terroir de Cabardès mais sur l'AOP St Chinian. 55% syrah, 35% grenache et 10% mourvèdre. Terroir gneiss et calcaire. Vendange manuelle et cuvaision en grappe entière. Vinification en ½ muids pendant 10 mois.

Nez sur le fruit et la fleur (violettes caractéristiques de la syrah). En bouche, les tanins sont soyeux bien équilibrés par le fruit rouge. Belle longueur sur le fruit rouge. Qui aurait pu penser que ce vin n'avait pas été égrappé !

♥♥♥ Château de Ciffre Grand Vin Faugères 2020

52 % syrah vieilles vignes et 48 % grenache sur un terroir schiste et gneiss proche du vignoble précédent (Pic de la Coquillade). Ce sont aussi les vignes les plus hautes du domaine. Cuvaision grappes entières et élevage partiel en ½ muids pendant 10 mois.

Vin très différent du précédent ; il s'est révélé après 10 minutes d'aération dans le verre. La robe est profonde et le nez est sur le fruit noir. En bouche, très belle structure et tannins complètement fondus. Le final est minéral, un peu tendu. Il est certainement amené à très bien vieillir. Belle alliance avec le tajine de poulet.

♥♥♥♥ Esprit de Pennautier 2020

30% cabernet franc, 30% grenache, 25% syrah et 15% malbec. Terroir argilo-calcaire à 350 mètres d'altitude dans une zone partagée entre les deux climats : occidental et méditerranéen. Vendange manuelle et co-fermentation. Cuvaision grappes entières. Elevage 10 mois en ½ muids.

Nez puissant et complexe. Bouche intense et équilibrée, avec de la rondeur et de la réglisse. Final sur les tanins fondus et soyeux. Très belle persistance pour un vin intense mais élégant. C'est effectivement un grand vin propre au vieillissement.