

NOTRE COUP DE CŒUR à Jonquières

■ LES VIGNES OUBLIÉES – JEAN-BAPTISTE GRANIER (JONQUIÈRES)

Oubliées mais pas perdues pour tout le monde ! En 2007, Jean-Baptiste Granier (fils de J.-P. Granier, directeur technique des Coteaux du Languedoc) a décelé le potentiel de ces six hectares de terroirs schisteux sur Saint-Privat. Le jeune homme clairvoyant opte alors pour le statut de négociant-vinificateur. Épaulé par Olivier Jullien (lire ci-dessous), il est désormais seul, suivant de près le travail – en "bio" – des trois viticulteurs à qui il achète les raisins. Formé à l'école bourguignonne, il mise tout sur son coteaux-du-languedoc Larzac. Le 2010 (16/20 - 16 €) est éblouissant, avec une finale dynamique, légèrement mentholée.



Les Vignes Oubliées,
Coteaux du Languedoc.
Des cuvées subtilement aromatiques
à boire dans leur jeunesse.

LA STAR DE L'APPELLATION

■ MAS JULIEN – OLIVIER JULLIEN (JONQUIÈRES)

Olivier Jullien se tient sur la plus haute marche du podium local. Des matières pleines, séveuses, de grande allonge, avec une maîtrise des élevages remarquable (demi-muids et foudres Stockinger). Un modèle du genre en rouge comme en blanc pour des vins de grande garde. Les mourvèdres 2010 dégustés sur fûts sont hallucinants. Le 2009 (17/20 - 25 €) est magnifiquement gainé, droit, fin, voluptueux, avec une finale fraîche et longiligne.

LES VALEURS SÛRES

■ DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE – JULIEN ZERNOTT ET DELPHINE ROUSSEAU (PEGAIROLLES DE L'ESCALETTE)

Julien et la belle Delphine se sont installés en 2003. Ils produisent aujourd'hui de très beaux rouges et un blanc fameux. La cave accueille foudres et fûts pour des élevages de haute précision. Les vins sont à la mesure des efforts consentis dans les vignes, alliant fondant, finesse et une grande pureté de fruit. Les 15 hectares sont exposés est-ouest et conduits à la main. Le Grand Pas 2010 (16/20 - 24 €) offre puissance et allonge quand Les Clapas 2010 (15,5/20 - 13 €) affiche un jus tendre, des notes de thym, avec un joli grain de tanin. Mention spéciale aussi au Clapas blanc (20 €).

■ DOMAINE DE MONTCALMÈS FRÉDÉRIC PORTALIÉ (PUÉCHABON)

Frédéric Portalié fait simple, élaborant un seul rouge (et un magnifique blanc en Coteaux du Languedoc, gras et longiligne). Il vinifie ses grenaches, syrahs et carignans terroir par terroir, isolant les galets roulés des éboulis calcaires avant l'assemblage. L'osmose exacte qui en résulte force le respect. En un peu plus de dix ans, il est passé dans le peloton de tête tant ses vins, séveux et bien élevés. Le 2009 (16/20 - 21 €) était l'un des plus réussis de la dégustation. Le 2010 sera un cran au-dessus, mêlant à la puissance une légère salinité.

■ DOMAINE LE CLOS DU SERRES SÉBASTIEN ET BÉATRICE FILLON (SAINT-JEAN-DE-LA-BLAQUIÈRE)

Lentement mais sûrement, Béatrice et Sébastien Fillon apprennent à dompter leurs terroirs de ruffes mais aussi de galets et de schistes. Depuis 2006, ils sont à la tête de 15 hectares, et depuis peu, d'une petite activité de négoce avec un seul vin rouge, très bien réussi en 2011 (15/20 - 13 €). L'Humeur Vagabonde 2010 (15/20 - 20 €) reste notre préféré, à dominante de vieux carignans sur ruffes.

■ MAS CAL DEMOURA VINCENT GOMARD (JONQUIÈRES)

Avec toujours beaucoup d'énergie, Vincent Goumar et son épouse Isabelle travaillent 14 hectares. Un résultat plus que probant, comme l'Infidèle 2010 (15,5/20 - 20 €), assemblage des cinq cépages et bon



Cuvée Le Grand Pas 2010
du domaine du Pas de L'Escalette.
Ce vin, issu d'une parcelle de grenache,
est à la fois complexe et élégant.

ambassadeur du cru. Les Combariolles 2010 (16/20 - 22 €) déploie plus de complexité, sur un terroir de cailloutis.

■ MAS DES BROUSSES GÉRALDINE COMBES ET XAVIER PEYRAUD (PUÉCHABON)

Le 2010 (14,5/20 - 15 €) offre un profil friand, suave et élégant. Mataro 2010 (15,5/20 - 36 €) est plus ambitieux, gainé et puissant. Une adresse recommandable.

À SUIVRE

■ MAS DES QUERNES JEAN NATOLI (SAINT-CLÉMENT-DE-RIVIÈRE)

Premiers essais en nom propre pour l'œnologue Jean Natoli et premiers points marqués avec sa Villa Romaine 2010 (15/20 - 24 €), un rouge à l'accent fumé, à détendre encore mais prometteur.

■ DOMAINE GAVIN CRISFELD (SAINT-PRIVAT)

Aujourd'hui vigneron sur 4 hectares, Gavin vinifie une fort belle cuvée La Traversée 2010 (17/20 - 30 €) riche et pulpeuse, avec des notes de fruits noirs, un jus dense et équilibré, une finale nerveuse étirée par de beaux amers.

■ CHEMINS DE CARABOTE JEAN-YVES CHAPERON (GIGNAC)

Passé par les ondes radio, Jean-Yves Chaperon a viré sa cuti en 2007. Son Chemin Faisant 2010 (14,5/20 - 11 €), sur les olives noires, se montre sensuel. Un IGP Mont Baudilé pur carignan (15/20 - 7 €) mérite le détour !