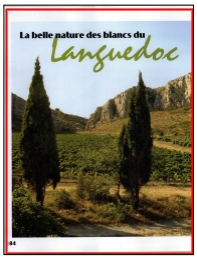
Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88



NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

La belle nature des blancs du Languedoc

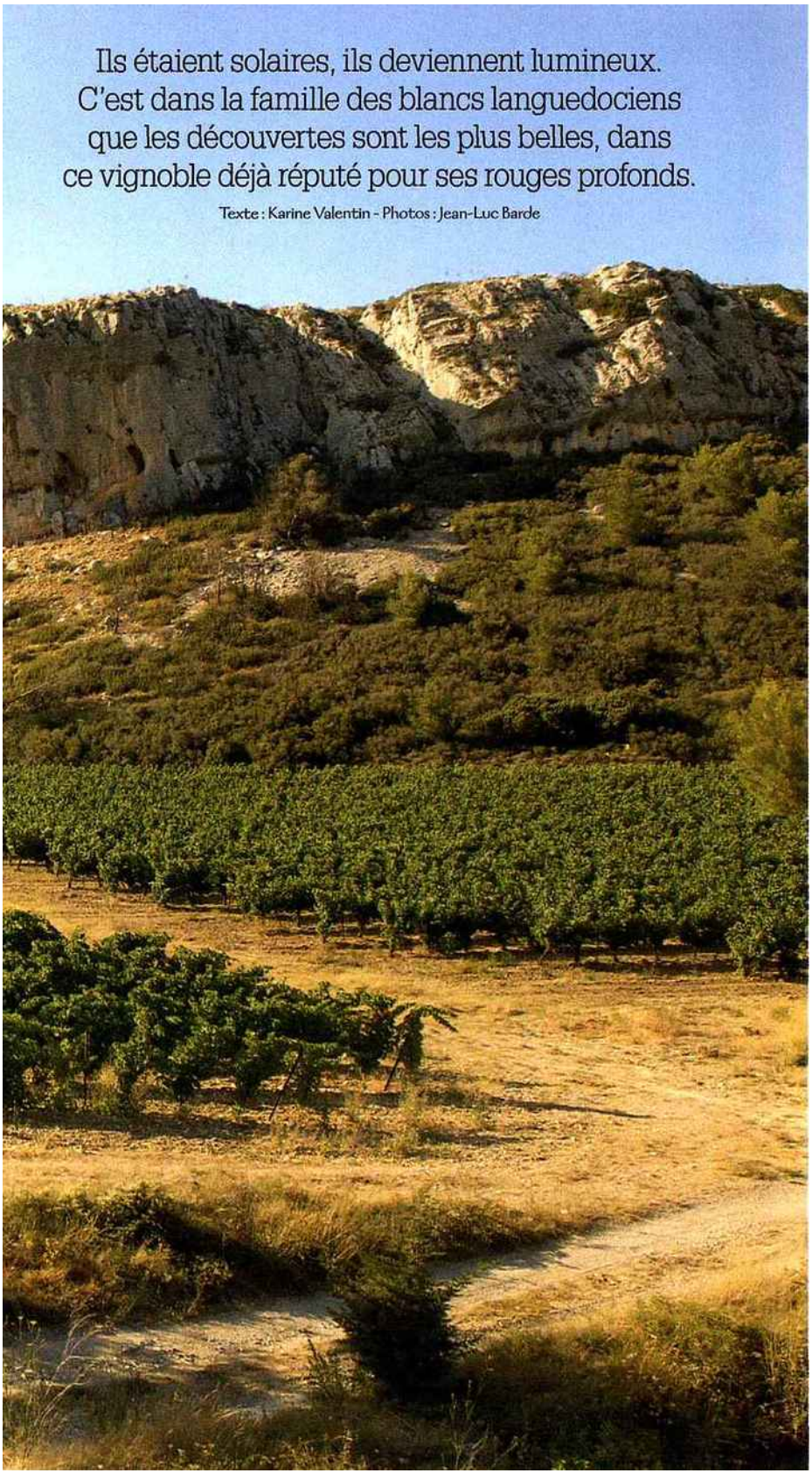
Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

Ils étaient solaires, ils deviennent lumineux. C'est dans la famille des blancs languedociens que les découvertes sont les plus belles, dans ce vignoble déjà réputé pour ses rouges profonds.

Texte : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde



PAYSAGE DU MASSIF DE **La Clape,** OU LES BLANCS SE RAFRAICHISSENT DE LA BRISE MARINE

Alain Reder etait un original, il ne faisait que du blanc sur les Hauts de Comberousse, une garrigue à berger devenue le vignoble du désir d'un homme Son fils Paul poursuit l'aventure pionnière sur un chemin etroit et sublime Dans les années 1980, il n'y avait aucun génie dans les blancs languedociens, or le marche en cherchait Sur les hauteurs aux premieres loges de ce theâtre de nature qui borde la ville de Montpellier, toutes les conditions sont réunies pour que les raisins blancs aient froid la nuit et chaud le jour C est le seul moyen de produire des vins légers sur ce vignoble aride, vignoble en liberté ou l'on plante des raisins nés ailleurs (chenin, chardonnay), plus resistants a la chaleur , enfin, vignoble dont les vins parlent la richissime et multiple langue d'oc

Une qualité toute jeune

Tout est possible au Pic Saint-Loup, dans les Grès de Montpellier, les Terrasses du Larzac, a Pezenas ou sur le massif de La Clape La vigne est née des Romains, pourtant la qualite n'a qu'une trentaine d'annees Avant, l'aisance venait à celui qui produisait Dans les années 1970, un vigneron heureux vendangeait 120 hectolitres à l'hectare Les meilleurs d'aujourd'hui ont le sourire à 35 hectos L'air humidifiant de la mer, les vents froids venus des Cevennes, un sol severe mais qui, si l'on s'en occupe, vous le rend bien de grands vins blancs peuvent naître ici

Entre la garrigue odorante et la pinède murmurante, au pied des monts ou sur une île desséchee devenue presqu'île classee (La Clape), le paysage viticole raconte son vin, declinant les accents

Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

oxydatifs, roulant les cailloux de la minéralité, poussant le couplet de la vivacité

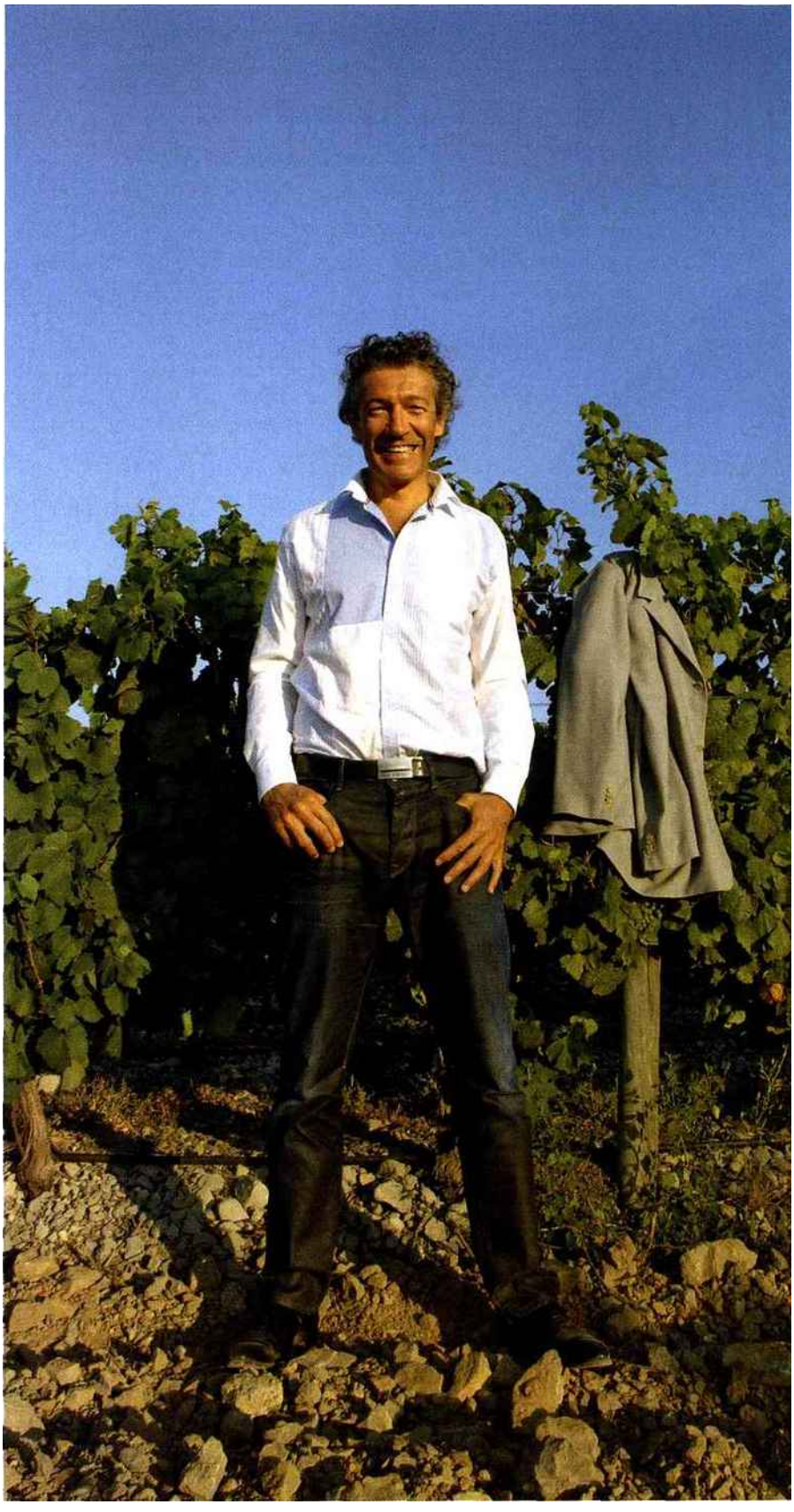
A 214 mètres d'altitude, le Pech Redon, sommet placide, ne se laisse pas admirer facilement La Méditerranée, compagne tumultueuse, l'enlace souvent de ses entrées maritimes qui brouillent sa tête et lavent les raisins à ses pieds Cela fait sourire Christophe Bousquet, propriétaire du Château Pech Redon et président de l'assemblée des vignerons de La Clape

Ils sont moins de 40 producteurs, nés de ce terroir ou attirés par le climat Eric Fabre a dirigé un Grand Cru Classé du Médoc Pour s'installer, il voulait du mourvèdre et tombe sur le bourboulenc, raisin robuste de La Clape avec ses gros grains, sa peau épaisse, qui résiste au climat semi-aride, aux maladies et met de longues semaines à mûrir Sacré budget de vendanges ! La machine est parfois une alternative, sinon il faut augmenter les prix Certains hésitent, car il est plus facile de vendre 20 € un crozes-hermitage qu'un languedoc, mais d'autres se lâchent sur le tarif Tout est une question de marché et de prix de revient, les premiers prix correspondent à des vins légers, désaltérants et vifs Les autres, tout aussi desaltérants, sont issus de rendements qui frôlent la rareté, élevés plusieurs mois, voire des années en cuves ou dans le bois Des trésors pour les curieux de nouvelles sensations, ceux qui se sont lassés des étiquettes traditionnelles

La quête de l'excellence

Pour mettre un peu d'ordre dans cette assemblee polymorphe de languedocs étirée entre Montpellier et Narbonne, il faudra du temps Deux d'entre eux ouvrent la voie Picpoul de Pinet, sacré en fin d'année, et La Clape sur ses talons, en 2013 Le premier pour son raisin unique, le piquepoul, et son caractère populaire, le second encore pour son raisin, le bourboulenc

Une appellation peine dans cet univers de vins déroutants la Clairette du Languedoc, minuscule et peu représentative de la formidable montée qualitative des blancs du coin , âgée et respectable, elle est la grand-mère des appellations blanches du Languedoc Ces filles pleines d'allant et de fraîcheur attendent tranquillement leurs appellations communales Ce grand vignoble populaire, aux identités multiples, dont les hommes et leur terre ne sont pas les mêmes au bord de la mer, sur les plateaux déserts ou sur les hauteurs, cet espace culturel puissant a aujourd'hui des allures d'aristocrate quand il atteint l'excellence ■



Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

Gérard Bertrand

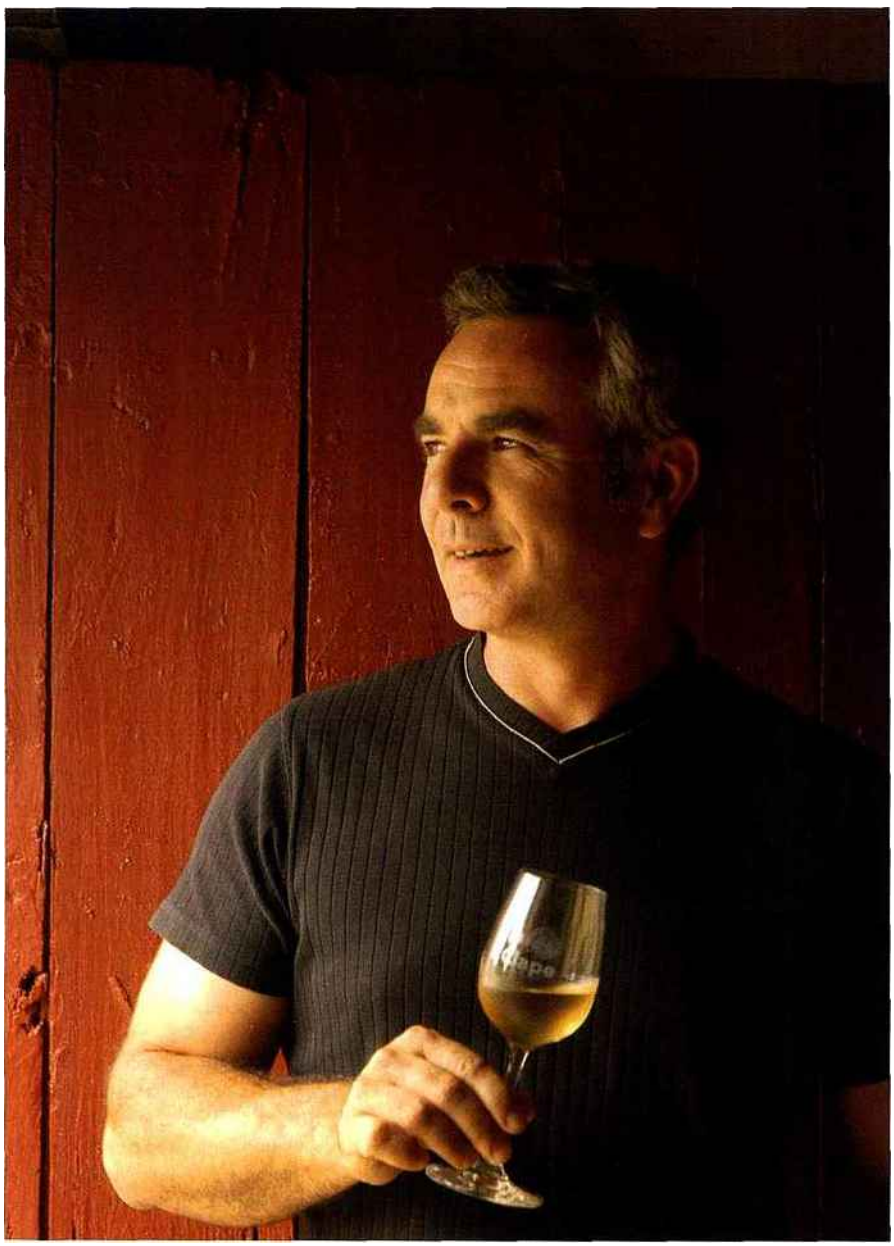
Coteaux du Languedoc La Clape

Depuis 1987, Gérard Bertrand, l'un de ceux qui ont écrit l'histoire moderne du vignoble, progresse avec et au rythme de ses appellations. Son festival de jazz du Château L'Hospitalet recevait cet été le groupe Earth Wind & Fire… clin d'œil au terroir de La Clape, où le vent de la mer et le feu du soleil brunissent le bourboulenc sans jamais le brûler. Ses cuvées ne sont que fraîcheur et vivacité, très mûres et parfois boisées avec une pointe d'amande, de la confiture d'abricot et de la rondeur (*l'Art de Vivre* 2010, 12 €). *Château l'Hospitalet.*

Christophe Bousquet

Coteaux du Languedoc La Clape

L'épervier goûte les raisins avant de les manger, Christophe Bousquet, avant de les vendanger. L'oiseau prête ses plumes à l'étiquette blanche du domaine créé il y a 20 ans par Christophe et son père, débarqués des Terrasses du Larzac pour s'établir sur le massif de La Clape. Ici, lorsqu'une entrée maritime s'accroche au Pech Redon, on se croirait dans les Highlands en Ecosse. *L'Epervier* 2010 (11 €), grenache et bourboulenc, possède la matière saine d'un vin qui file droit comme un i sur du miel et des épices. *Château Pech Redon*



Notre sélection

Coteaux du Languedoc
Domaine de Saumarez 2011 - 7,5 €

On ne pourra plus se passer du *S'* de Robin Williamson, a l aperitif du moins – en attendant qu on vous offre l autre *S*, celui du sublime champagne Salon 100 fois plus cher S' est un delicieux assemblage de grenache blanc, marsanne et roussanne ramasses a la main et vinifies en cuves et barriques fleurs agrumes et vivacite claquent sous la langue

Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet
Cave de l'Ormarine 2011 - 5,20 €

Autrefois utilise pour fabriquer le Noilly Prat, le picpoul est un raisin difficile que les vignerons auraient arrache sans la cave de Pinet La *Cuvee Prestige* est un blanc acidule et persistant sur la citronnelle *Duc de Morny* est plus genereux, exotique et confit (4 80 €)

Languedoc Picpoul de Pinet
La Croix Gratiot 2011 - 5 50 €

Le vert est mis dans la robe de ce delicat qui sent le citron et la mandarine De la brise marine le bon blanc a pris les effluves frais et la subtilite En bouche il donne encore plus de saveurs citronnees En finale une pointe d amertume iodee signe son appartenance aux blancs qui dominent Sete et l etang de Thau

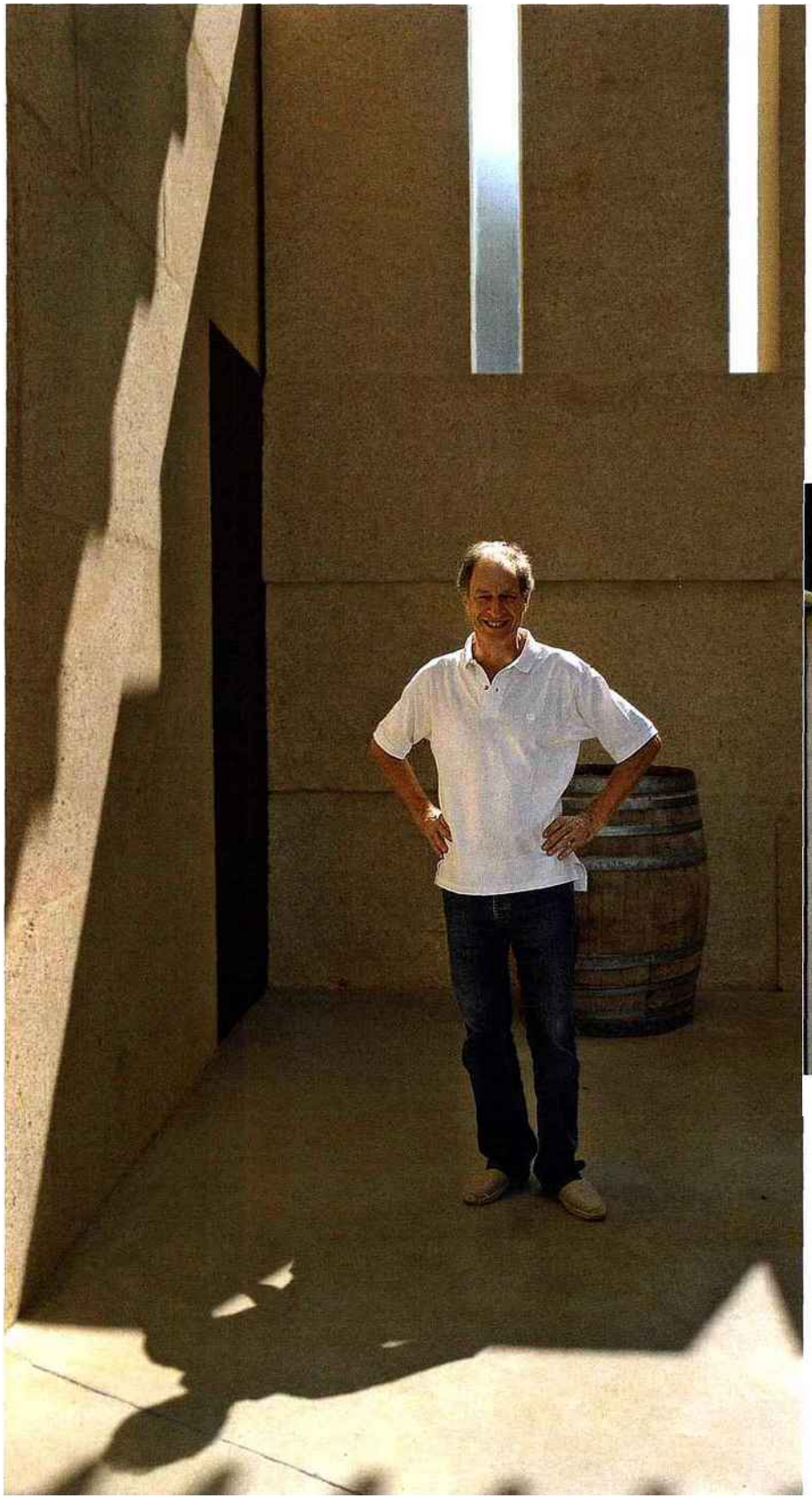
Languedoc
Les Vins de Saint-Saturnin 2011 - 6 €

L une des meilleures cooperatives du Languedoc se trouve dans les Terrasses du Larzac son etiquette fetiche, *Lucian*, est un blanc de grenache marsanne et roussanne Une vinification simple et une petite maceration a froid ont permis aux raisins de livrer leurs aromes de fruits exotiques Un blanc qui reste tres frais

Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84



Basile Saint-Germain

Coteaux du Languedoc Pézenas

Architecte paysagiste, Basile Saint-Germain a été formé au Château Latour, Médoc. Il en a gardé le goût de la mise en scène et bâti une cave en pierre du pont du Gard, où quelques barriques et 15 cuves mordorées sont au centre de son travail. Elles accueillent le jus pressé qui macère et fermente, sans que le vigneron intervienne vraiment. Une seule contrainte, un raisin parfait. Certes, *Aurel* blanc 2007 coûte 47 €, 2008 aussi… Tous deux sont égaux dans la sublimation de la roussanne qui les compose à 100 %, et la rareté : à peine 1800 bouteilles. Ce blanc vieillira en beauté. *Domaine les Aurelles*

Frédéric Pourtalier

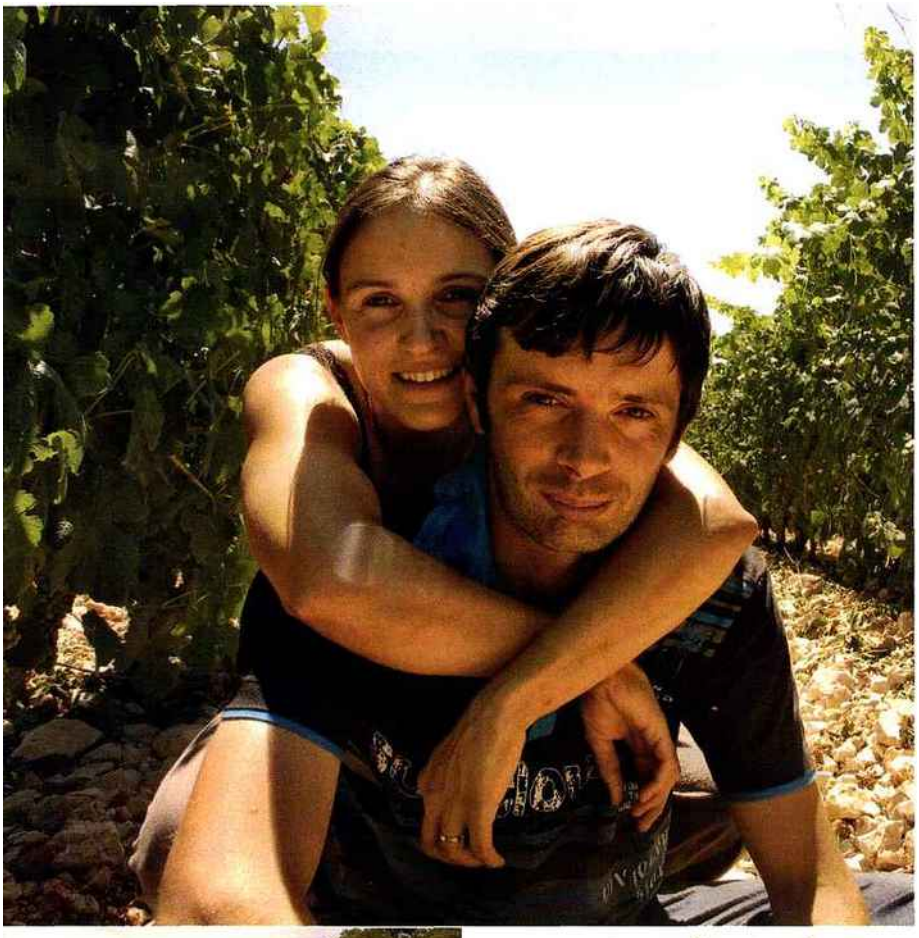
Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

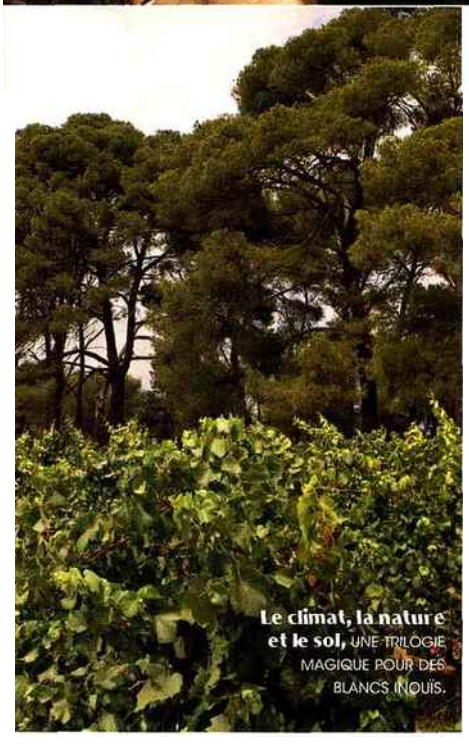
Il y a 20 ans, Frédéric Pourtalier crée le domaine avec son père et travaille avec son cousin, Vincent Guizard. En 2004, ses rouges installés parmi les meilleurs, Frédéric fait du blanc grâce aux calcaires lacustres d'un fond de vallée aérée par un air froid venu des Cévennes. Juste de quoi rafraîchir, la nuit, les raisins exposés au levant sur les contreforts du Larzac. Son 2009 (21 €) pose le velours d'un blanc solaire sur de petites notes de bois et de figue avec des épices et juste une pointe de miel propre aux vins de roussanne. *Domaine de Montcalmes*

Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84





Sophie et Vincent Guizard

Coteaux du Languedoc
Terrasses du Larzac

Huit hectares et juste 2 000 bouteilles de blanc… C'est peu pour ce couple, mais leur talent est immense. Vincent était jusqu'à ce millésime au Château Moncalmès avec son cousin. Il fait maintenant cavalier seul, lutte contre les sangliers et taille sa vigne avec Panpan, un lièvre prêt à grignoter les pampres émancipés de tout produit chimique. Son terroir est un tapis de galets roulés, les vins pourraient monter en température sur ce terroir solaire, mais Vincent sait fraîcheur garder : son 2011 (17 €), d'une exquise finesse, a de la chair avec cette vivacité que seuls les grands savent tirer de cette terre ingrate. *Domaine Saint-Sylvestre*

Notre sélection

Coteaux du Languedoc
La Clape
Château Mire l'Etang 2011 - 6,40 €

Un vin d'un clacissisime qui rassure et donne aux bourboulenc, roussannne et grenache blanc le loisir de raconter le vignoble de La Clape et les terrasses en front de mer, au levant sur le golfe du Lion *Aimée de Coigny* est un blanc frais, sur le pamplemousse et le citron tout simplement, avec une pointe de miel et une longueur acide et minerale

Languedoc
Hecht & Bannier 2011 - 7,90 €

Deux negociants selectionnent les raisins les plus meritants sur tout le pourtour mediterraneen, d'ordinaire c'est en rouge qu'on les repere, la, ils nous epatent avec un piquepoul marie a une roussanne Le couple produit un joli vegetal comme si on evoluait dans un jardin de simples, puis savoure l'agrume et croque la pêche sous une mineralite qui dessine les contours de la bouche

Coteaux du Languedoc
Saint Julia 2011 - 8 €

La roussanne, la marsanne et ici le viognier, produits sur des sols choisis issus du jurassique, vinifes en partie en barriques et eleves 6 mois, donnent un vin de type oxydatif aux arômes de pomme mûre, fin, net et gras avec de la fraîcheur Un blanc d'aperitif ou pour des calamars grilles

Coteaux du Languedoc
Château-Bas d'Aumelas 2010 - 8 €

Ce domaine repute de la zone des Gres de Montpellier possede des grenaches blancs, des roussannes et des viogniers qui produisent peu 23 hl/ha, pour donner un blanc aux notes de pêche et de fenouil, ayant puise un veloute gracieux de ses sept mois en cuve sur lies fines A servir avec des fromages cremeux

Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

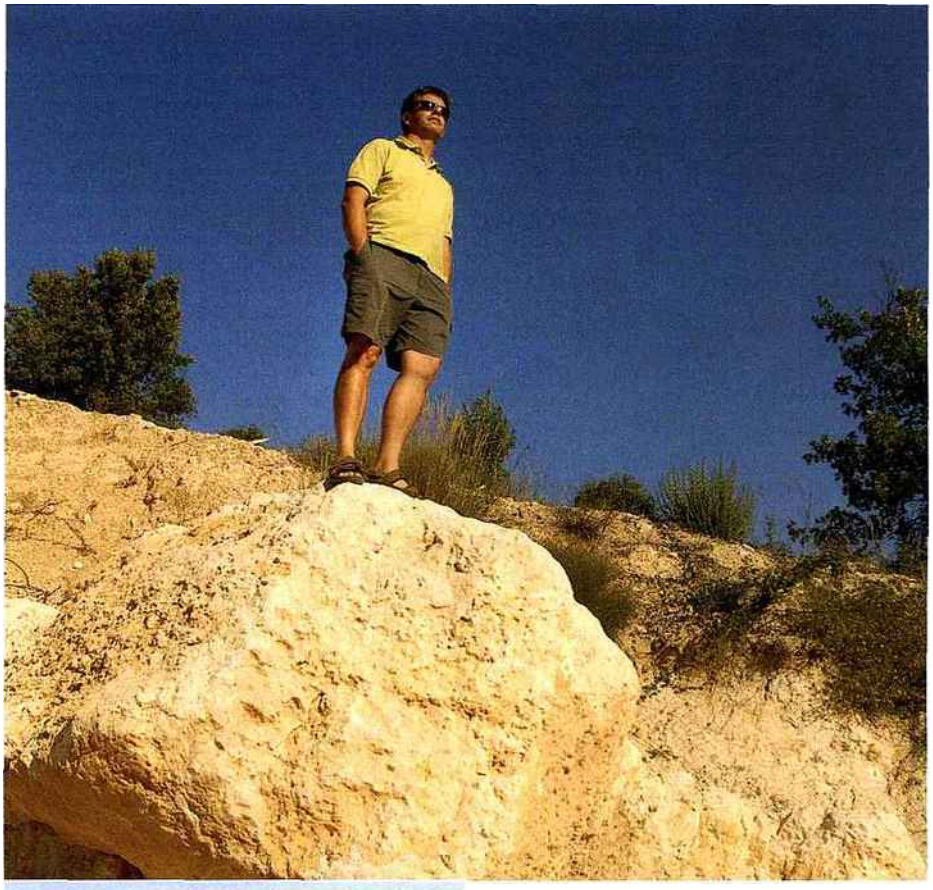
Notre sélection

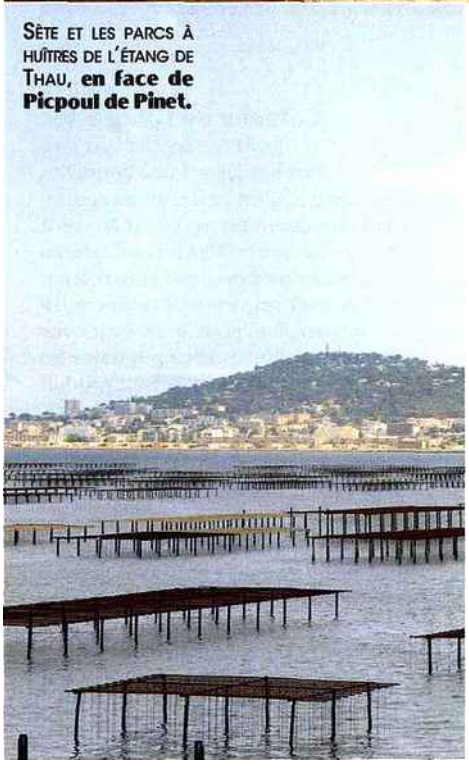
Coteaux du Languedoc
Mas Granier 2011 *- 9,70 €*
La cuvee tire son nom des marnes qui, en retenant l'eau qui fait souvent defaut dans les vignobles mediterraneens, apportent fraîcheur et mineralite. Ce blanc *Les Marnes*, produit a l'extrême est du Languedoc, fin et gras en même temps, marque le pas sur des notes fumees avec des epices, et une jolie longueur sur l'anis pour un loup grille au fenouil.

Languedoc La Clape *Château Rouquette sur Mer 2011* *- 9,70 €*
30 ha entre garrigue et pins, face a la mer, reçoivent a pleine grappe les entrees maritimes : en août, cette humidite permet au raisin de finir sa maturite. La *Cuvee Arpege* sent les agrumes et les fleurs, avec une fraîcheur iodee. Plus complexe, la *Cuvée Henry Lapierre* (17,70 €) est florale, anisée, avec une pointe de bois.

Coteaux du Languedoc
Allegria 2010 *- 10 €*
De la finesse et du gras, une pointe d'alcool mais de la densite, des notes de pêche, de prune et d'olive verte, *Tribu d'A*, miellee avec de l'acidite, est l'alliance de 2 raisins, roussanne et marsanne, et de 2 nations : la France, avec la famille d'Aboville, et l'Argentine en la personne de Roberto de La Mota, l'œnologue de Cheval des Andes, illustre etiquette argentine.

Coteaux du Languedoc
Grès de Montpellier
Domaine de la Prose 2011 *- 13 €*
Les embruns decoiffent, cela s'appelle la fraîcheur. Passe le nez intense et franc, de simples agrumes s'accrochent a l'epine dorsale d'une bouche droite et ferme. La cuvee *Embruns* est la preuve que le Languedoc sait faire dans la legerete, et c'est naturellement qu'on pose ce blanc sur une pizza aux anchois.





Sète et les parcs à huîtres de l'Étang de Thau, **en face de Picpoul de Pinet.**

Philippe Peytavy
Coteaux du Languedoc
Grès de Montpellier

Tous unis derrière un climat, les vins des Grès de Montpellier, vaste appellation reconnue depuis 2003, racontent une terre aride, protégée des vents froids venus du nord et caressée d'une brise marine qui dépose une rosée salutaire à la maturation des raisins. Au pied du Causse d'Aumelas, dans un vallon, une cave toute neuve et Philippe Peytavy, dont la viticulture est essentiellement motivée par la fraîcheur. Il la trouve grâce à de petits rendements et des extractions douces : "On ne peut pas violer les raisins, il faut les accompagner." Il produit 35 % de blancs : grenache et roussanne pour l'*Amandaie* (8,50 €) et *Huis Clos* (15 €), au bouquet d'anis, de pêche et de pamplemousse, éclatant en finale.
Clos de l'Amandaie

Cuisine et Vins de France
10 BOULEVARD DES FRERES VOISIN
92130 ISSY LES MOULINEAUX - 01 41 46 88 88

NOVEMBRE 12
Bimestriel
OJD : 143824

Surface approx. (cm²) : 3443
N° de page : 84

Notre sélection

Languedoc ***Domaine Le Clos du Serres 2011 - 13 €***

Les Fillon assemblent les grenache blanc, roussanne et rolle de 2 parcelles plantees sur des schistes, sur les Terrasses du Larzac, et font dans la dentelle avec *Le Saut du Poisson* Cette cuvee aux notes minerales de fruits et fleurs blanches penche radicalement du côte de la gourmandise avec une finale gaillarde, pour un rouget grille et sa tapenade

Languedoc La Clape
Château d'Anglès 2008 - 14,90 €

Le bourboulenc donne ses lettres de noblesse a La Clape et met deux mois pour fignoler sa maturite Eric Fabre a appris la patience chez les grands a Lafite Aujourd'hui, il possede 36 ha face a la mer, dont 12 de raisins blancs *Grand Vin* est doucement tannique Son boise delicat, sa douceur et ses notes d'angelique en font une etiquette gagnante

Coteaux du Languedoc
Domaine d'Anglas 2010 - 15,90 €

Tres joli vin savoureux, aux notes de fruits exotiques et de noisettes grillees, qui amene sa pointe d iode a table Elevee en barriques, la cuvee *Face au Château* aime les accords un peu complexes qui mettent en valeur son profil oxydatif et ses notes d'epices, avec une pointe de curry dans la finale

Languedoc
Domaine d'Aupilhac 2011 - 16,80 €

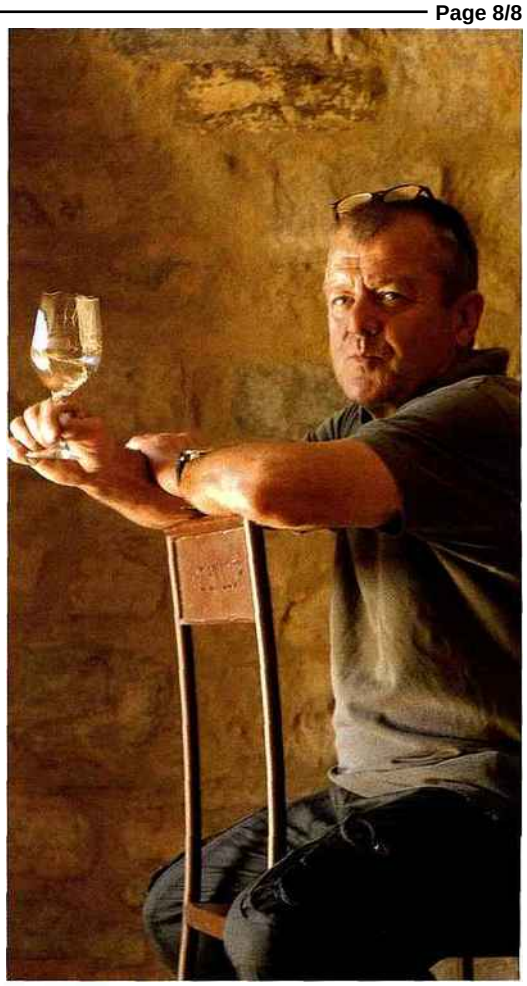
Sylvain Fadat grave depuis 20 ans dans le calcaire de ses sols l histoire moderne du Languedoc Son blanc de roussanne, marsanne, rolle et grenache blanc, vinifie en foudres et barriques sans que le bois ne transpire, signe avec *Les Cocalières* la justesse d'un raisin saisi a son juste equilibre, gourmand et delicat Doux et acidule, pour des moules farcies

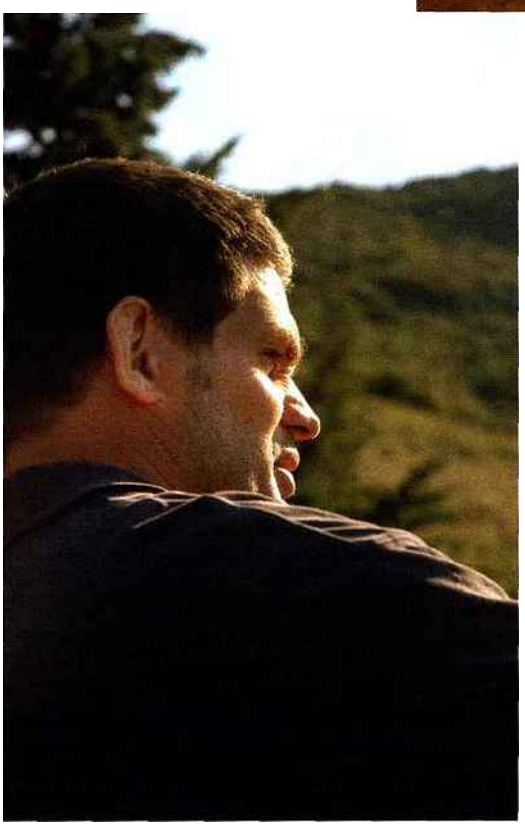
André Leenhardt

Languedoc Pic Saint-Loup

Le Pic Saint-Loup se profile au nez et à la barbe d'une forêt bruissant de ses pins et d'un vignoble dont les rouges figurent parmi la fine fleur du Languedoc. Il se produit très peu de blancs sur ce vignoble au nord-est de Montpellier. D'ailleurs André Leenhardt n'a planté que récemment ses roussanne, grenache, viognier, muscat et rolle. Pourtant, il s'installe ici, diplômé de l'agro de Montpellier, dans les années 1985, en même temps que tous les pionniers de la qualité languedocienne. Sur ce terroir en altitude adossé aux Cévennes, le blanc se place parmi l'élite. Son *Causse* 2007 (30 €) est un roussanne-marsanne en demi-muids, au nez superbe de miel et mimosa, à la belle acidité, anisé en finale. 2011, sur le miel et le fruit, est un jeune gourmand. 2010 a cette pointe mentholée et une note d'amertume en finale, signal des meilleurs blancs.

Château de Cazeneuve





Paul Reder

Languedoc Grès de Montpellier

Une centaine de moutons, une cave qui défie les lois de l'œnologie moderne et Paul Reder, géologue-vigneron des Hautes Terres de Comberousse, socle de son enfance. Il a débuté avec son père, Alain, berger au départ. Ici, il faut 1 ha par brebis, Alain en achète 200, très haut dans la montagne, mais sans jamais perdre de vue la mer, et plante 11 ha en pointillés dans la garrigue. Quand Paul reprend le domaine, Alain part chasser – il est parti définitivement à l'automne dernier. Paul continue avec ce style particulier dicté par l'altitude, la sécheresse, la fraîcheur du soir, la brise marine. Il ne fait qu'accompagner des raisins bio. Parfois déroutant, *Roucaillat* 2009 (9,80 €) donne de la chair à l'assemblage roussanne, rolle et clairette longuement élevé en cuves et bouteilles : miel presque fumé, citron confit, épices, menthe, complexité…

Hautes Terres de Comberousse