



MATISSAT



M



« Je ne suis pas sûr d'avoir déjà goûté un meilleur Mourvèdre »

ANDREW JEFFORD

« Il fait partie des plus grandes
expressions de cette variété en France »

JEB DUNNUCK





MATISSAT 2020

« Cela me rappelle minuit : sombre, calme, impénétrable, énigmatique... mais, à son meilleur, plein d'une étrange magie. »

Andrew Jefford

Ne souhaitant jamais détourner l'attention des vins La Pèira du domaine, nous nous sommes néanmoins retrouvés en 2007 à récolter un Mourvèdre de qualité exceptionnelle qui, lorsqu'il s'agissait de l'assemblage, ne trouvait pas sa place aux côtés de la Syrah et du Grenache dans l'assemblage La Pèira, et il a donc été mis en bouteille seul.

Cette pratique a continué, et depuis quelques années, nous récoltons une petite parcelle de Mourvèdre qui constitue l'intégralité de ce vin - Matissat. Le vin est cultivé à quelques pas de l'endroit où il est vinifié - sur la même parcelle que la Syrah et le Grenache de La Pèira au Bois de Pauliau.

Le Bois de Pauliau est un peu une exception dans notre région du sud de la France. Il est une AOC depuis 1948, en tant que zone la plus septentrionale de la Clairette blanche - donc depuis un peu plus d'un demi-siècle. Il a reçu sa deuxième AOC pour les vins rouges, la désignation Terrasses du Larzac (appellation française de l'année de Bettane et Desseauve en 2011) en 2014.

Juste à côté, toujours dans l'AOC Clairette, le plus ancien domaine viticole de France (10 après J.-C.) a été découvert (Decanter juillet 2007), et la Clairette elle-même est produite au moins depuis 77-79 après J.-C. lorsque Pline l'Ancien a nommé les vins blancs de Baeterrae (Béziers) avec les vins résineux de Vienne comme les deux seuls vins d'exception de ce qui est maintenant la France.

Récolté dans les brumes d'octobre, une période de matins frais, de nuits froides et de feuilles de vigne

tournant au rouge rubis automnal, au rouge sang et à la rouille, il y a quelque chose de spécial dans cette période de l'année et cette variété de raisin pour nous.

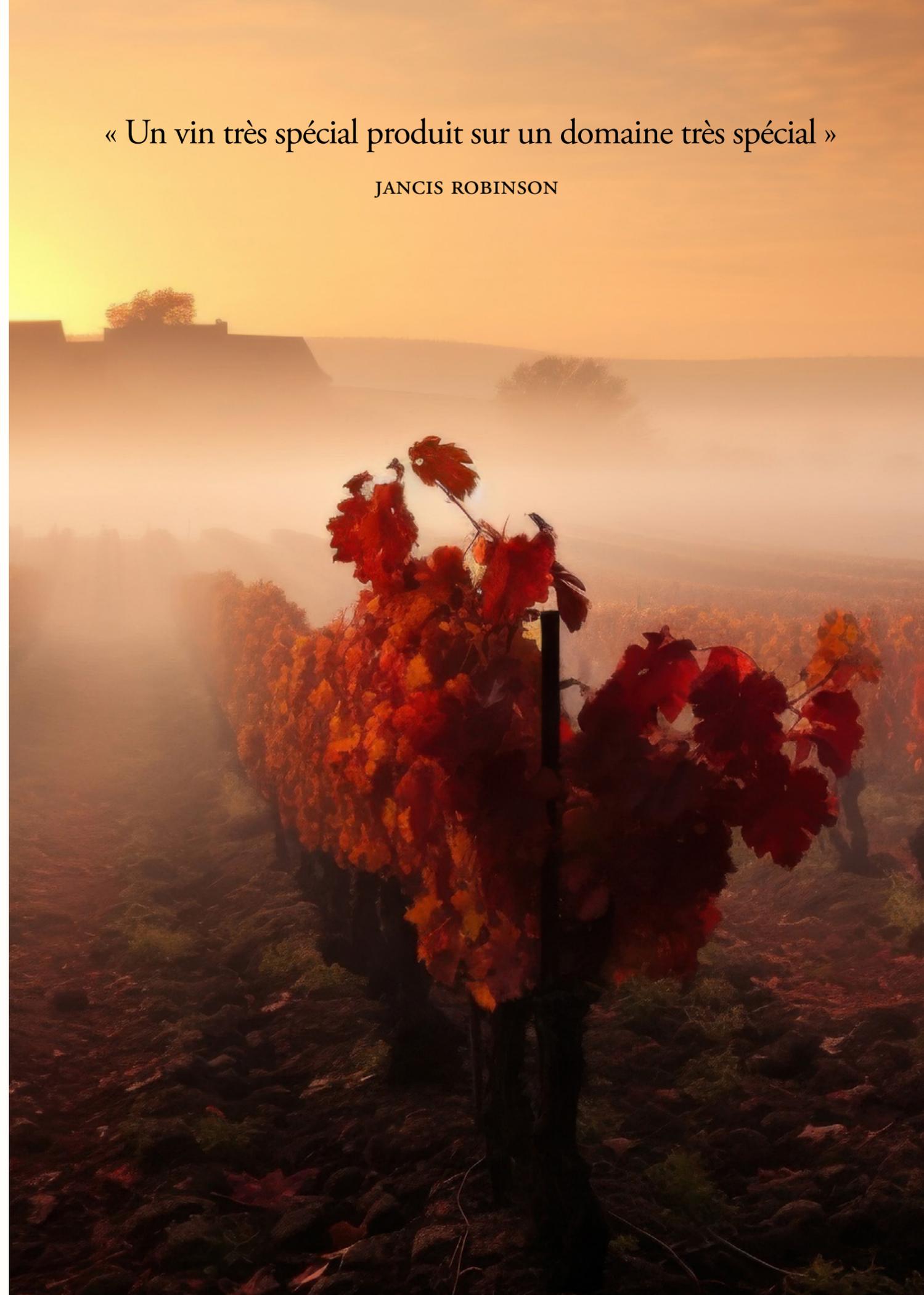
Tardif, tannique et avec son propre caractère terreux inimitable, le Mourvèdre a également une capacité extraordinaire à vieillir et à se déployer et montrer davantage des nuances avec le temps. La description du cépage par Andrew Jefford est intéressante : « Cela me rappelle minuit : sombre, calme, impénétrable, énigmatique... mais, à son meilleur, plein d'une étrange magie. »

Étant donné que des zones de culture comme Bandol viennent à l'esprit quand on pense au Mourvèdre, ou à certains vins comme le bien connu « Hommage » de Beaucastel, il est surprenant d'apprendre que ces exemples notables sont principalement des assemblages. Le Beaucastel est composé à 60 %, et les domaines de premier plan de Bandol comme Tempier déconseillent la mise en bouteille de pur Mourvèdre.

Après des dégustations répétées - et ayant retardé la sortie du vin - nous avons commencé à sentir qu'il y avait une preuve dans le verre. Et que, comme un Nebbiolo cultivé à Barolo ou Barbaresco, ou un Pinot Noir cultivé en Bourgogne, voici un pur Mourvèdre qui était complet, complexe et valable en ses propres termes singuliers. Le vignoble est minuscule et moins de mille bouteilles sont produites.

« Un vin très spécial produit sur un domaine très spécial »

JANCIS ROBINSON



« ... leur Matissat de plus en plus célébré »

JANCIS ROBINSON



« Quel Mourvèdre ! Récolté seulement à la fin octobre, ce composant de ce vin montrait le chocolat, le laurier et la viande crue archétypaux de la variété »

DAVID SCHILDKNECHT



LE MILLÉSIME 2020

L'année

- Pluies généreuses en automne / décembre doux. • Février le plus chaud depuis 2001 dans l'Hérault a entraîné un débourrement précoce.
- Risque précoce de gel, mais sans dommages significatifs, contrairement à 2021.
- Conditions chaudes en avril et mai permettant une floraison réussie.
 - Pluies abondantes en mai causant un peu de mildiou, bien que moins sévère qu'en 2018.
 - Temps frais et orageux au début de juin puis été chaud et sec, mais sans vagues de chaleur extrêmes qui stressent souvent les vignes.
 - De mi-juin à la fin, temps sec et chaud permettant une maturation parfaite des raisins.
- Les vendanges précoces ont permis une récolte de volume moyen à bon.

Le Résultat

- Bouche ronde et expansive, tanins mûrs et soyeux, avec une sensation de grande structure.
- Millésime merveilleusement équilibré.
- Belle pureté du fruit : à la fois cassis et framboise noire mais aussi quelques notes florales.
- Vins profonds, denses et profonds avec une finale exceptionnellement longue.
- Simon Fieid, Master of Wine, a écrit un jour sur l'élégance éthérée qui semblait être la marque de fabrique des vins de La Pèira, même dans les années de richesse inhérente. Les rouges de 2020 ne font pas exception.



« Il y a eu plus d'engouement autour de ce domaine que pour tout autre depuis Daumas Gassac »

PAUL STRANG THE WINES AND THE WINEMAKERS



NOTES DE DÉGUSTATION

MATISSAT 2020

« ...le Matissat 2020 est une cuvée dominée par le Mourvèdre qui est fermée et en retrait mais chargée de potentiel. Des fruits plus sombres, des herbes poivrées, du graphite et une certaine viande émergent au nez et il est moyen à corsé, avec de beaux tanins, une bouche équilibrée et stratifiée et une grande finale. Cependant, ne recherchez pas une gratification instantanée. Il a besoin de 3 à 4 ans de vieillissement en bouteille et je soupçonne qu'il atteindra son 20e anniversaire en bonne forme. » (en barrique)

Jeb Dunnuck 93-96/100

JEB DUNNUCK 93-96/100





ARTICLE DE JANCIS ROBINSON

Cette verticale d'un vin particulièrement fin du Languedoc est proposée comme un avant-goût de la grande collection de notes de dégustation sur les vins de cette région, probablement la meilleure région viticole de France en termes de rapport qualité-prix,

Cette verticale d'un vin particulièrement fin du Languedoc est proposée comme un avant-goût de la grande collection de notes de dégustation sur les vins de cette région, probablement la meilleure région viticole de France en termes de rapport qualité-prix,

La Pèira, ou La Pèira en Damaisèla pour lui donner son nom complet, est une entreprise particulièrement prometteuse dans la sous-région excitante des Terrasses du Larzac, située haut au-dessus de la plaine du Languedoc. L'illustration ci-dessous montre exactement où se trouve le domaine, conseillé par l'admirable œnologue Claude Gros.

Il est évident qu'il y a une véritable sensibilité pour le terrain local et les traditions variétales. Mais comme l'un des partenaires de l'entreprise, le musicien Rob Dougan, me l'a fait remarquer, ils ont décidé d'essayer une variété qui n'est pas strictement de la région et, de plus, de la vinifier de manière très inhabituelle en 100 % variétal. Voici comment il a décrit leur Matissat de plus en plus célèbre :

Nous pensons que c'est une merveilleuse expression du Mourvèdre tel qu'il est cultivé dans les collines intérieures de l'Hérault - dans le piémont du Larzac - loin de son refuge côtier de Bandol.

Nous sommes surpris de constater qu'il fait partie d'une poignée de vins de pur Mourvèdre chaque année en France, et que même à Bandol, cette pratique est mal vue :

« La tradition a toujours été de faire des assemblages. Vous devriez vous méfier des cuvées 100

% Mourvèdre, qui peuvent être simplistes » (Daniel Ravier du Domaine Tempier à Bandol).

Ici, dans les Terrasses du Larzac, les températures chutent brusquement fin septembre et octobre. Mon beau-père, qui a étudié la médecine à Montpellier, se souvient d'un hiver où un camarade de classe norvégien se plaignait de n'avoir jamais eu aussi froid de sa vie. Récolté dans les brumes matinales d'octobre (comme je l'ai mentionné dans ma lettre), c'est à peu près aussi proche que nous arriverons à La Pèira de faire un Nebbiolo.

Avec le même processus et le même cépage chaque année, j'espère que le vin pourra offrir une fenêtre intéressante sur les millésimes 2007-2011 dans les Terrasses du Larzac (l'Appellation de l'année de Bettane et Desseauve en 2011).

Cinq récoltes plus tard, après celle du Matissat 2007, nous avons commencé à sortir les premiers millésimes.

La lettre à laquelle il fait référence disait :

En 2007, la qualité du Mourvèdre, de la parcelle du Bois de Pauliau (cultivée à quelques mètres de l'endroit où elle est vinifiée), était excellente. Il était destiné à entrer dans notre premier vin (La Pèira) et à rejoindre la Syrah et le Grenache cultivés sur la même parcelle. Il n'y a jamais trouvé sa place. Et bien que nous l'ayons mis en bouteille chaque année depuis, nous ne l'avons jamais montré, ni proposé à la vente jusqu'à récemment.

Nous pensons que c'était une expression fascinante du Mourvèdre, cultivé

dans l'arrière-pays de l'Hérault dans les Terrasses du Larzac, par opposition à son cœur de région au bord de la mer.

De plus, avec la vinification, le travail des vignes et le cépage unique constant, il offre un aperçu intéressant des millésimes 2007-2011 dans cette région. Depuis la première mise en bouteille, au fil des ans, nous avons eu du mal (à plusieurs reprises et heureusement, je vous assure) à comprendre pourquoi ce pur Mourvèdre n'était pas valable, complet et complexe en ses propres termes singuliers.

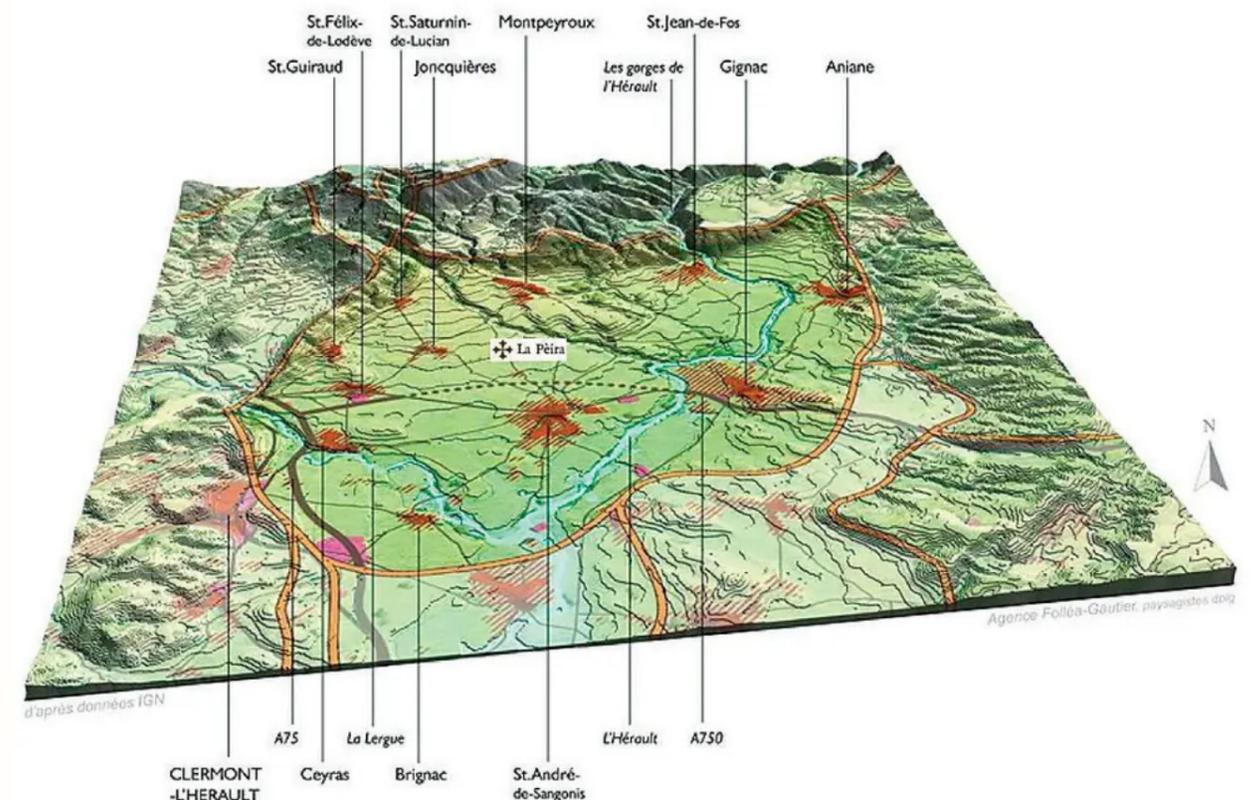
Récolté dans les brumes d'octobre ici, c'est un peu comme si nous faisons un Nebbiolo à La Peira. Et le Mourvèdre pourrait, en quelque sorte, être considéré comme le cousin sombre de la France du grand Nebbiolo d'Italie.

Comme vous pouvez le voir d'après mes notes, présentées du premier au plus récent millésime, j'ai été impressionné. Quand j'ai goûté le 2007

pour la première fois, j'ai été époustoufflé par l'intensité du fruit et son caractère de réglisse surmûrie, mais je dois avouer que lorsque je l'ai essayé avec de la nourriture (un plat de poulet Ottolenghi particulièrement délicieux mais pas excessivement épicé), le vin est devenu un peu portuaire et fatigué.

Ce que j'ai adoré, cependant, c'est l'allègement progressif du vin, la plus grande énergie et le facteur de rafraîchissement - à l'exception possible du vin de 2009. Ne vous y trompez pas, c'est un vin très spécial produit sur un domaine très spécial. J'ai demandé à Rob s'il y avait eu une évolution dans la vinification et il a répondu, le 1er octobre : I

l n'y a eu aucun changement conscient. Mais sans aucun doute de nombreux petits changements cumulatifs dans le travail des vignes, les dates de récolte, le sol, l'âge des vignes...





CRITIQUES DE MATISSAT

2020 Matissat

• Jeb Dunnuck : 93-96 « Le Matissat 2020 est une cuvée dominée par le Mourvèdre qui est fermée et en retrait mais chargée de potentiel. Des fruits plus sombres, des herbes poivrées, du graphite et une certaine viande émergent au nez et il est moyennement à pleinement corsé, avec de beaux tanins, une bouche équilibrée et stratifiée et une grande finale. Cependant, ne recherchez pas une gratification instantanée. Il a besoin de 3 à 4 ans de vieillissement en bouteille et je soupçonne qu'il atteindra son 20e anniversaire en bonne forme. »

2019 Matissat

• Jeb Dunnuck : 95-97 « Un cran au-dessus du 2020 (du moins à ce stade précoce), le Matissat 2019 offre un style riche, puissant et corsé avec des fruits rouges et bleus ainsi que des herbes poivrées et des notes florales. Ultra-fin, pur et poli avec à la fois richesse et élégance, ce Languedoc palpitant offrira du plaisir dès sa sortie tout en se conservant pendant plus de 20 ans. Je l'adore. »

2018 Matissat

• Jeb Dunnuck : 96 « Totalement brillant et mon préféré de 2018 de ce remarquable domaine du Languedoc, le Matissat 2018 révèle une teinte rubis, presque opaque avec un parfum magique de framboises noires, de charcuterie, d'épices séchées, de bouquet garni et d'encens fleuri. Riche et moyennement à pleinement corsé, cette beauté offre des tanins soyeux, aucun bord dur et une grande finale, et je le comparerais à n'importe quoi du sud

de la France en 2018. Il a besoin d'air pour montrer son meilleur et évoluera pendant 10 à 15 ans bien qu'il n'y ait pas besoin de retarder la gratification car il montre le style charmant et immédiat du millésime. »

2017 Matissat

• Jeb Dunnuck : 94-96+ « Un vin à rechercher pour les amateurs de Mourvèdre, le Matissat 2017 (100 % Mourvèdre élevé en demi-muids) offre un superbe parfum de framboises noires, de viande épicée, de poivre et de terre qui se développe magnifiquement avec le temps dans le verre. Comme tous ces 2017, il est légèrement plus élégant et effilé que d'habitude mais gagne en richesse et en profondeur avec le temps dans le verre. Moyennement à pleinement corsé, magnifiquement équilibré avec des tanins soyeux, il bénéficiera de 3 à 4 ans de vieillissement en bouteille et devrait se conserver pendant 15 à 20 ans. »

• Wine Advocate : 95-97 « Le vin le plus impressionnant que j'ai dégusté lors de ma visite à ce domaine exemplaire était le Matissat 2017, qui était encore dans un seul demi-muid. Il affiche des arômes renversants de framboises rouges et de vanille séduisante. Corsé, luxuriant et crémeux, il semble encore meilleur que l'impressionnant 2016. »

2016 Matissat

• Jeb Dunnuck : 95-97 « Le plus coloré des trois vins dans ce rapport, le Matissat 2016 est une cuvée dominée par le Mourvèdre élevée entièrement en barriques. Cet échantillon en barrique absolument magnifique est chargé



« Je défie quiconque de goûter cela et de ne pas dire que c'est vraiment un Grand Cru du Languedoc »

ANDREW JEFFORD



MATISSAT REVIEWS

2016 Matissat (cont)

...de notions de viandes séchées, de cassis, de roches concassées, de gibier et de graphite. Profond, corsé et puissant, il n'a pas de bords durs, une texture sans couture et des tanins en construction. C'est l'une des plus grandes expressions de cette variété en France. »

- Wine Advocate: 94 « Le Matissat 2016 a vieilli entièrement en chêne neuf. Des notes de cèdre et de vanille accentuent les fruits rouges au nez tandis que le palais moyennement à pleinement corsé offre des saveurs de framboises et des notes savoureuses de champignons. Soyeux, long et élégant, il est légèrement plus buvable que le La Peira à cet âge jeune mais devrait être tout aussi long, se buvant bien pendant une décennie environ. »

2015 Matissat

- Wine Advocate : 93-95 « Le Matissat 2015 est dominé par le Mourvèdre et passera deux ans en barriques, dont certaines sont neuves. Des minéraux, des cassis, de la terre fumée et du fer émergent de ce 2015 épais, riche, qui tapisse la bouche avec des tanins mûrs et une grande finale. Il y a assez de fruits et de profondeur ici pour offrir du plaisir dès sa sortie mais un vieillissement à court terme devrait être privilégié. »
- Andrew Jefford: 18.5 « Profond mais non opaque ; jambes très apparentes, parfums séduisants doux et envoûtants... comment le Mourvèdre peut-il être aussi attrayant ? De la viande mais aussi du miel ! Et il y a du thym là-dedans. Glorieux. Épais, captivant, provocateur, un charme difficile mais néanmoins irrésistible, des pêches et du Labrador... profond, épicé, long, riche, subtil,

remplissant la bouche mais très finement poli ; somptueux et engageant. Poli et affiné à la perfection. Une profondeur, une pose et un élan merveilleux. Super complexité - c'est vraiment là que le Mourvèdre se montre. Je défie quiconque de goûter cela et de ne pas dire que c'est vraiment un Grand Cru du Languedoc... Un Matissat exceptionnellement fin. Chaque épice est là ; chaque racine est là ; chaque herbe est là et elles se sont toutes nichées dans un cadre magnifiquement charnu, qui est aussi très doux, somptueux, poli et long. Totalement admirable. Le Mourvèdre fonctionne si bien ici... il doit être l'avenir... Il sera intéressant de voir comment le marché secondaire filtre La Peira et Matissat lorsqu'ils seront tous deux reconnus et échangés... dans 30 ans... »

2011 Matissat

- Jancis Robinson: 17.5 (« Ferme, transparent, pourpre profond. Montre le côté minéral de ce vin en ce moment. Délicat mais aussi doux et séduisant. Très attrayant. Transparent. Cela ne goûte pas comme un vin à 14,5 %. Très propre, pur et entraîné. Grande énergie.»
- Wine Advocate: 95/100 « Une cuvée qui a été introduite pour la première fois en 2007 (et je crois qu'elle ne sera pas produite en 2012 ou 2013), le Matissat 2011 est un effort de production minuscule à 100 % Mourvèdre qui a vieilli entièrement en barriques. Une explosion d'arômes et de saveurs de kirsch, de réglisse, de viandes épicées et de graphite, ce vin frappe le palais avec un noyau massif de fruits, une concentration et une profondeur corsées et une finale digne d'une rock star. Approchable maintenant grâce à sa personnalité exubérante, je ne serais pas surpris de le voir encore se boire magnifiquement à 20 ans. »

« Ayant vu le jour seulement en 2004, La Pèira fait partie des
seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et
au niveau, voire au-dessus, des 1er crus classés du

propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années
l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif
bordelais et des Grands Crus bourguignons. »

2010 MATISSAT « LÉGENDAIRE » (100/100) LAFONT PRESSE -

LE CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE





CRITIQUES DE MATISSAT

2010 Matissat

- Jancis Robinson : 17+ « Pourpre moyen. Mon dieu - si différent de 2007 ! Transparent et vif et très jeune et nerveux. Je pense que cela pourrait devenir un vin très fin en effet. Pour l'instant, il est encore assez mâcheux mais il y a ici une énergie impressionnante. »
- Wine Advocate: 96+ « Dans le même registre mais plus sombre et plus savoureux, le Matissat 2010 est rempli de caractéristiques de cassis, de kirsch, de graphite, de terre poussiéreuse et de viande épicée. Il est corsé, large et magnifiquement texturé avec une concentration et une longueur solides comme le roc. Laissez-le encore 2-3 ans et profitez-en pendant les 12-15 années suivantes. »
- Andrew Jefford: « Le 2010 semblait primitif et adolescent à ce stade [2013] et essayait encore de résoudre sa personnalité mais plein de cette mûre épineuse vibrante que cette variété offre ici. »

2009 Matissat

- Jancis Robinson: 16 « Ce vin semble devenir plus léger à chaque millésime. Rubis moyen avec une certaine évolution au bord. Pas beaucoup d'arôme. Légère épicée et ensuite à la fois douce et un peu sèche et mâcheuse. Je ne suis pas convaincu de l'équilibre de ce vin. La saveur semble avoir été un peu trop cuite. Un peu maladroit. »
- Wine Advocate: 92-93/100 « Des deux barriques, le pur Mourvèdre La Peira 2009 Matissat évoque un parfum d'iris amer-sucré avec des senteurs de prune pourpre, de chocolat noir, de sang de bœuf et de brise marine, qui se retrouvent tous dans un palais luxuriant mais

finement tannique avec des traces d'iode, d'alcali et de salinité qui dominent la finale impressionnante et persistante. Cela devrait s'avérer plus séduisant et tout aussi intrigant que ses deux prédécesseurs ainsi que mériter une attention d'une décennie. »

- Andrew Jefford: « Le 2009 transforme ce chocolat noir en un chocolat au lait gratifiant, adoucit les tanins et ajoute une cuillère à soupe d'essence de réglisse. »

2008 Matissat

- Jancis Robinson: 17 « Plus pâle que le 2007 avec une certaine évolution au bord. Très minéral et goudronneux au nez. Vif et transparent. Beaucoup de fraîcheur. Reconnaissable comme apparenté au 2007 mais plus vif et plus sec. Un peu musclé. Pas aussi lourd que le 2007. Très propre. Pas trop lourd. 14,5 %. »
- Wine Advocate: 92 « Le lot de 600 caisses de Mourvèdre pur La Peira 2008 Co Matissat est encore plus maritime en senteur et salin en saveur que son homologue de 2009. Ici, l'élément chocolat est sombre et amer et le noyau de la prune aussi proéminent que sa chair, créant un effet quelque peu sombre, conforme à ses frères immédiats de 2008 et au potentiel de ce cépage. Des impressions de pierre concassée et de laurier aident à prolonger une performance qui marque le palais et je serais surpris de le voir fléchir au cours de la prochaine décennie. Quant aux autres éléments qui émergeront des recoins sombres de cette mise en bouteille, je me compterais chanceux de les découvrir. »
- Andrew Jefford: « Le 2008 est (comme le La Peira de cette année-là) un vin beaucoup plus serré, plus rassemblé avec une concentration éclatante, une acidité Valrhona, une macération herbacée. »

2007 Matissat

- Andrew Jefford: « Le Matissat 2007 pur-Mourvèdre était le plus grand de son court vol [2007-2010] : peut-être l'exemple le plus baroque et engageant de cette variété que j'aie jamais goûté (mûres, champignons, sang, truffe blanche et viscères : magnifique) et un autre vin qui semble peu susceptible de mourir avant moi. »
- Wine Advocate: 93 « 300 litres de Mourvèdre seul en 2007 Matissat qui était si impressionnant qu'il a été décidé de perpétuer une mise en bouteille séparée de la parcelle en question. (Le nom Matissat est occitan pour "subtil" ou "nuancé" - ce qui conviendrait bien à toutes les cuvées de ce domaine !) Il y a ici une senteur maritime intrigante ainsi que des indices de prune mûre et d'herbes piquantes. Un moka riche et du chocolat ainsi que de la prune pourpre confiturée

sont imprégnés de laurier, de varech, d'iode, de sel et de pierre concassée sur un palais dense possédant des tanins fins comme de la poudre. Pour la somptuosité et la persistance pure, cela est difficile à surpasser même au sein de l'écurie exceptionnelle de La Peira, bien qu'il manque la dynamique ou la dimension florale exhibée par ses frères immédiats de 2007. Sûrement, cette mise en bouteille "furtive" - qui n'a pas encore été proposée à la vente - vaut la peine d'être suivie pendant au moins une demi-douzaine d'années. »

- Jancis Robinson: 16.5 « Encore très pourpre foncé. Essence directe de mûre au nez. Doux et subtil. Bordure de réglisse floue. Flatteur et rond avec des tanins presque fondus bien qu'il y ait un peu de mâche à la fin. Très somptueux en effet mais trop faible en acidité pour rafraîchir. Juste un peu trop mûr. »

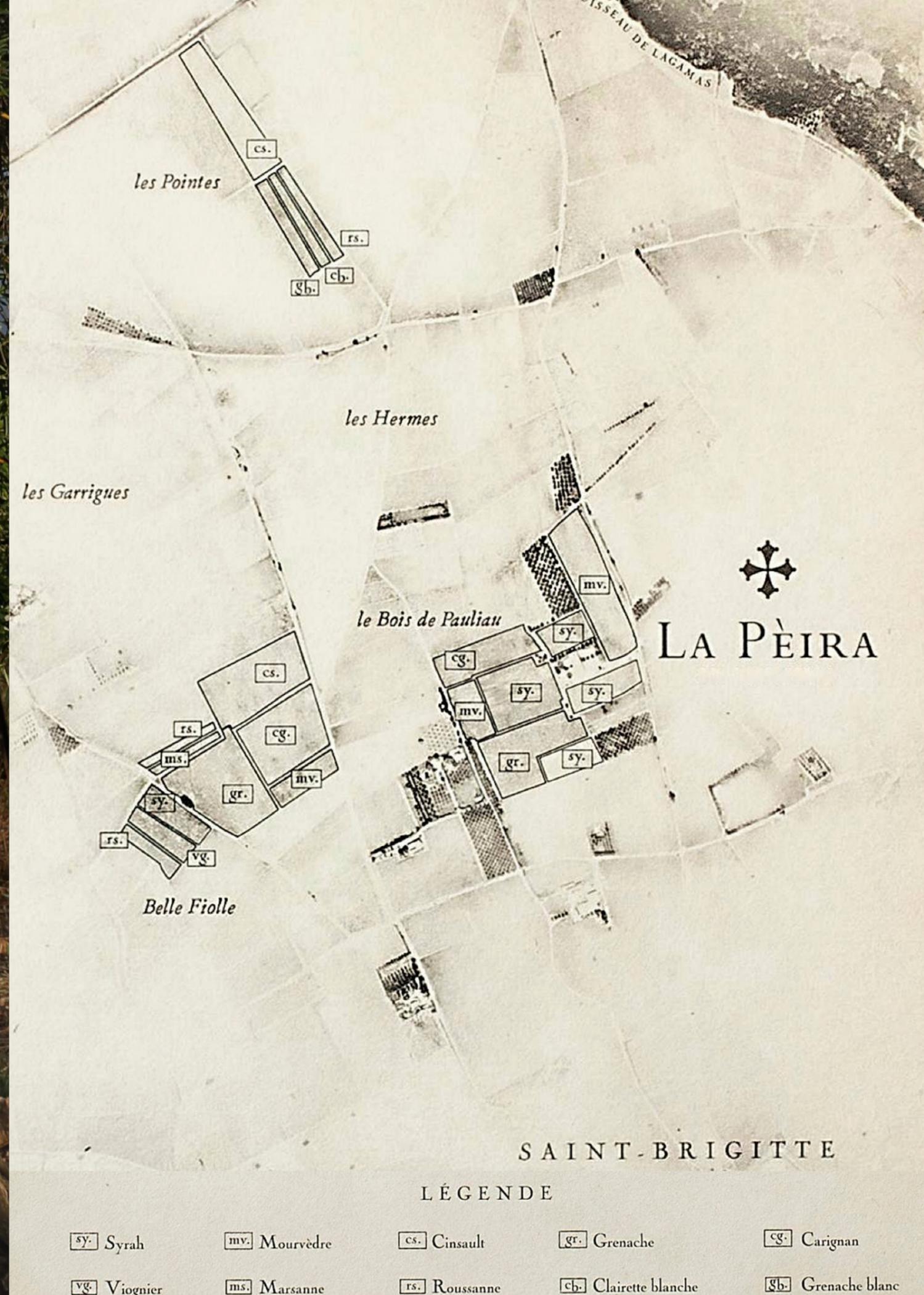
« Légendaire »

BERTRAND ROUGIER CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE



« Le Grand Cru du Sud de la France »

ANDREW MCMURRY - ZACKYS





LA PEIRA
EN
DAMAISELA