

## Andrew Jefford : Sublime Viscéral



Andrew Jefford  
April 29, 2013



jeffordonmonday

**Je vis dans le Languedoc, mais j’essaie de ne pas en parler trop souvent : je ne voudrais pas vous ennuyer. Cela fait seulement six semaines depuis mon dernier billet sur la région, mais une dégustation verticale m’a laissé en extase, et je ne peux pas m’empêcher de partager. Désolé.**

*Crédit photo : Georges Souche – Terrasses de La Pèira*

Je ne suis pas en train de dire, de manière définitive bien sûr, que ce sont « les plus grands vins du Languedoc ». Ce genre de déclaration est absurde même dans des régions établies comme Bordeaux ou la Bourgogne, et le serait encore plus ici, où tant d’évolution est encore à venir. Mais je peux dire ceci : chaque fois que j’ai l’occasion de goûter ces vins, ils me procurent un plaisir rare. Ils sont concentrés, parfumés, charnus, enivrants, allusifs et ensorcelants. Chaque bouteille est vidée jusqu’à la dernière goutte. En essuyant les verres après, j’attends déjà avec impatience la prochaine occasion. Ils pourraient être l’œuvre d’un génie — sauf qu’il est difficile de dire qui pourrait être ce génie.

Rob Dougan, le mystérieux auteur-compositeur australien basé à Londres, qui a fait de ce domaine une réalité avec sa compagne française Karine (avocate dans les médias à Londres), est une possibilité — mais Rob affirme qu’il ne vient même plus pour les vendanges.

Cela pourrait être Jérémie Depierre, le jeune talentueux qui supervise tout le travail au vignoble, vinifie les vins, et habite à proximité ; ce pourrait aussi être le consultant Claude Gros, indéniablement une référence. Et bien sûr, on ne peut exclure le Genius Loci. Quelque chose, ici, dans les terrasses des Terrasses du Larzac, fonctionne remarquablement bien. Ma dernière visite a eu lieu après deux jours de pluie intense, mais il n’y avait pas une goutte d’eau stagnante à l’horizon : les profondes couches de débris glaciaires avaient tout absorbé et digéré. C’est pierreux, mais sans austérité ; lumineux mais bien ventilé. Pour le Languedoc, cela évoque presque le Médoc.

Les premières parcelles ont été achetées en 2004 ; 2005 fut le premier millésime. Aujourd’hui, il y a seulement 12,5 hectares plantés, mais ces parcelles produisent quatre vins rouges et un blanc. Le domaine lui-même, ainsi que le grand vin, s’appelle La Pèira (ou en entier, La Pèira en Damaisèla ; principalement de la Syrah à faible rendement avec un peu de vieux Grenache issu de la meilleure parcelle du domaine) ; il y a environ 4 000 bouteilles de ce vin. Le second vin est Las Flors (8 000 à 9 000 bouteilles ; Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault) ; ensuite, il y a le double de Les Obriers, un assemblage plus simple de Cinsault et Carignan. Matissat est un pur Mourvèdre de vieilles vignes ; il était censé être assemblé avec La Pèira à partir de 2007, mais Jérémie et Claude ont décidé qu’il ne s’y intégrait pas bien, et il est donc embouteillé en splendide isolement (moins de 1 000 bouteilles). Le blanc exotique — un assemblage de Roussanne, Viognier et une touche de Marsanne, bien que du Grenache Blanc et de la Clairette viennent d’être plantés — s’appelle Deusyls ; environ 1 600 bouteilles.

J’ai goûté La Pèira de 2005 à 2010, et Matissat de 2007 à 2010. Ces vins sont coûteux (73 € la bouteille pour La Pèira et 58 € pour Matissat chez Berry Bros), mais ils valent chaque centime pour ceux qui en ont les moyens. Le sympathique Les Obriers est à 18 €, mais je préférerais économiser et savourer une bouteille de l’indécente La Pèira plutôt que quatre de Les Obriers. Las Flors, à 32 €, est peut-être le choix le plus judicieux : La Pèira en petit. (C’est encore grand.)

Je doute qu’ils produisent un jour un autre vin comme le La Pèira 2005 (dont le rendement était d’un à peine raisonnable 9 hl/ha) : ce Gargantua du Languedoc reste riche, dense, profond, et bon pour un demi-siècle de garde. Si vous avez du La Pèira 2006 – vous avez de la chance. En termes esthétiques, je pense que c’est le plus beau de tous jusqu’ici ; plus Vénus de Milo que Gargantua. Lacté, doux, gracieux, équilibré et proche de Pomerol, avec une parfaite maturité de fruits noirs et des tanins somptueux et soyeux.

Le 2007 est le Grange de la gamme : un cocktail exotique et complexe de tout ce que l’on pourrait attendre d’un vin de cette région, avec une texture et une profondeur en cascade. Le 2008 est tout aussi bon, à mon avis : moins extravagant que le 2007, mais avec une complexité plus élémentaire ; les baies de sureau remplacent les prunes, le cuir et la viande percent le fruit, et la finale devient plus minérale.

J’ai qualifié La Pèira de « liqueur de garrigue », et le 2009 semble résumer cette maturité, ce parfum et cette douceur incitante. Le 2010 s’annonce comme un autre monument en devenir : un éventail de nuances aromatiques (essences végétales, racines écrasées et pierres pilées). Difficile de croire qu’il ne contient pas de Mourvèdre.

Le Matissat 2007, pur Mourvèdre, fut le plus impressionnant de cette série : peut-être l’exemple le plus baroque et captivant de ce cépage que j’aie jamais goûté (mûres, champignons, sang, truffe blanche et viscères : somptueux), et un autre vin qui semble destiné à me survivre. Le 2008 est (comme le La Pèira de cette année-là) un vin beaucoup plus serré, plus concentré, avec une acidité façon Valrhona et une macération herbacée. Le 2009 transforme ce chocolat noir en un délicieux chocolat au lait, adoucit les tanins et ajoute une pointe de réglisse. Le 2010 semblait encore primitif et adolescent à ce stade, essayant de définir sa personnalité, mais rempli de la mûre épineuse et palpitante que ce cépage offre ici.

Ces vins annoncent-ils ce que le Languedoc pourrait un jour nous offrir en quantité ? Espérons-le.

Écrit par Andrew Jefford

Lates