MAS DU SOLEILLA
La Clape

Terre de Vins

N°12 : Juillet 2011/Août 2011

NOTRE PALMARÈS | LANGUEDOC

SUR LE PODIUM

Nous avons indiqué un prix de revente TTC, donné à titre indicatif par les châteaux, ou à défaut, une moyenne des cotes Wine Searcher et Château Classic. Lorsque c'est précisé, nous avons indiqué le prix Millésima (auquel il faut ajouter 25 euros de frais de port).

N°1 Clos des Cistes

Coteaux du Languedoc, Domaine Peyre Rose, rouge 2002
58 € **18,10/20**

Marlène Soria a encore frappé ! Cette cuvée Clos des Cistes 2002 avait déjà séduit notre jury il y a deux ans, la voici de nouveau sur le podium : une capacité de garde et d'évolution à toute épreuve qui sont la marque des grands vins. A deux cent mètres d'altitude, les grosses pierres rondes font merveille et donnent un vin avec une bonne trame acide. Élevé pour partie (environ un quart) en foudres pendant deux ans, le reste en cuves, il n'est commercialisé qu'après quelques années de garde. Un grand vin du Languedoc, prix en conséquence. Cette cuvée est récoltée sur le terroir du cru Grès de Montpellier, mais compte tenu de la nature différente des sols de Peyre Rose, il n'est pas certain que Marlène revendique un jour cette appartenance.
Cépages : 85% syrah, 15% grenache.
La dégustation : les grands vins savent vieillir. Ce 2002 le prouve merveilleusement : texture de taffetas, notes de laurier, une belle complexité aromatique, de la fraîcheur. Les tanins sont soyeux, la bouche coule agréablement et se prolonge merveilleusement. Savoureux en diable, épicé et profond ! Il faudra le carafer et le servir avec un plat aigre-doux ou une épaisse côte de cochon fermier par exemple.

N°2 L'Épervier

Coteaux du Languedoc La Clape, Château Pech Redon, rouge 2007
12 € **17,20/20**

Christophe Bousquet est au sommet, de La Clape tout du moins puisque son domaine est le plus haut de l'appellation, à 180 mètres d'altitude. Il s'y est installé en 1988 après des études d'œnologie et cultive trente hectares de vignes, converties en mode biologique depuis 2005 (les vins sont certifiés Ecocert depuis ce millésime) ; ce terroir se distingue par sa fraîcheur, due à ses argiles profondes. Côté vin, Christophe a parfaitement réussi à viser haut sans assécher le porte-monnaie et c'est louable ! Cette cuvée a été élevée en grande partie en cuves, et un tiers des syrahs dans des fûts de cinq cent litres pendant deux ans.
Cépages : 60% syrah, 40% grenache.
La dégustation : un nez de coulis de fruits rouges et de cassis, très aromatique, annonce un vin de grand confort. La bouche, racée, procure la même sensation d'évidence : aucune aspérité n'apparaît, le vin est coulant, de belle profondeur, épuré, avec des notes de romarin frais et une délicieuse finale poivrée. Un vin de gastronomie qui appelle un gibier ou une viande rouge grillée aux herbes.

N°3 Les Bartelles

Coteaux du Languedoc La Clape, Mas du Soleilla, rouge 2008
22 € **16,80/20**

Venus de Suisse, Christa Derungs et Peter Wildbolz se sont installés sur le terroir de La Clape et ont créé leur domaine en 2002. L'une s'occupe de l'accueil et des cinq chambres d'hôtes du domaine, le second du vignoble de vingt-deux hectares – en cours de conversion en agriculture biologique - et des vinifications (Peter est œnologue et ingénieur agronome, formé à la faculté de Bordeaux). Les Bartelles, l'une des grandes cuvées du domaine, est élevé durant quinze mois en fûts anciens.
Cépages : 75% syrah, 25% grenache.
La dégustation : complexe, racé, puissant et subtil à la fois ! Le nez, pur, sur les fruits noirs avec une légère note fumée, ouvre sur une bouche onctueuse, fraîche et épicée. Belle finale, intense, avec quelques évocations de feuilles de tabac, de cuir et de laurier. Voilà un vin noble qui revendique son terroir et sa personnalité. Dégustez-le tout simplement avec un filet de bœuf ou des ris de veau.

N°4 Henry Lapierre

Coteaux du Languedoc La Clape, Château Rouquette-sur-Mer, rouge 2009
18,95 € **16,40/20**

Jacques Boscary est tombé sous le charme de La Clape et on le comprend ! Son vaste domaine de quatre cent vingts hectares de garrigues et de pinèdes compte aussi cinquante hectares de vignes en clairières, plantés sur des calcaires et des marnes. Le site est somptueux et les vins en adéquation. La cuvée Henry Lapierre – hommage au grand-père de Jacques Boscary – est issue d'un terroir de terres rouges, de calcaires et de marnes grises et brunes ; elle a été élevée en fûts neufs pendant neuf mois.
Cépages : 40% mourvèdre, 30% syrah, 20% grenache, 10% carignan.
La dégustation : le nez s'ouvre sur des notes de griotte, la bouche suit dans un élan de gourmandise, à la fois fraîche et charnue. Une cuvée très réussie, où se détache la syrah, avec des notes de rose ancienne, de fruits rouges bien mûrs, une longueur noble et beaucoup de subtilité. Tanins enveloppants et grande complexité d'ensemble. Servez ce vin tout en charme avec un pavé de biche ou un faisan aux salsifis.

La grande diversité languedocienne

L'appellation Coteaux du Languedoc couvre trois départements, l'Aude, l'Hérault et le Gard et 11 500 hectares de vignes en production. De la Narbonnaise à la Camargue, adossé aux Cévennes ou bordant la Méditerranée, le vignoble recouvre des réalités géographiques et géologiques très variées. Abruptes falaises blanches du côté de La Clape, petite montagne vers le Pic Saint-Loup, douces pentes autour de l'étang de Thau, rocaille et galets près de Saint-Georges d'Orques… tous ces terroirs donnent aux vins des identités particulières. Le climat méditerranéen lui-même est nuancé de différents accents venteux, entre tramontane et mistral. L'appellation Coteaux du Languedoc deviendra à terme l'appellation Languedoc et les meilleurs terroirs pourront porter le nom de leur cru.

Retrouvez les notes et commentaires des vins dégustés par notre jury sur
Terre de Vins.com