A landscape photograph showing terraced hillsides. The foreground and middle ground are dominated by stone walls and terraces, with green bushes and trees growing on them. In the background, there are more hills and mountains under a clear sky. The text "Terrasses du Larzac" is overlaid in the center.

Terrasses du Larzac

12 novembre 2019

La géographie



La géographie

Vignoble AOC
TERRASSES
DU LARZAC



- Zone comprise entre le Larzac (Pas de l'Escalette) et Saint-André de Sagonis ; Confettis vers Ganges
- Altitude de 100 à 450 m
- Fortes amplitudes thermiques du fait du vent descendant du Larzac
- Sol
 - Schistes calcaires
 - Galets roulés
 - Argiles ferrugineuses



L'histoire du Languedoc

- La Narbonnaise 90 BC
- Saint-Benoit d'Aniane 794
- Concurrence avec Bordeaux 1776
- Chemin de fer 1850
- Phylloxera 1876
- Algérie 1890
- Caves coopératives 1946
- Europe, distillations, émeutes, primes à l'arrachage 1970-80

Le renouveau

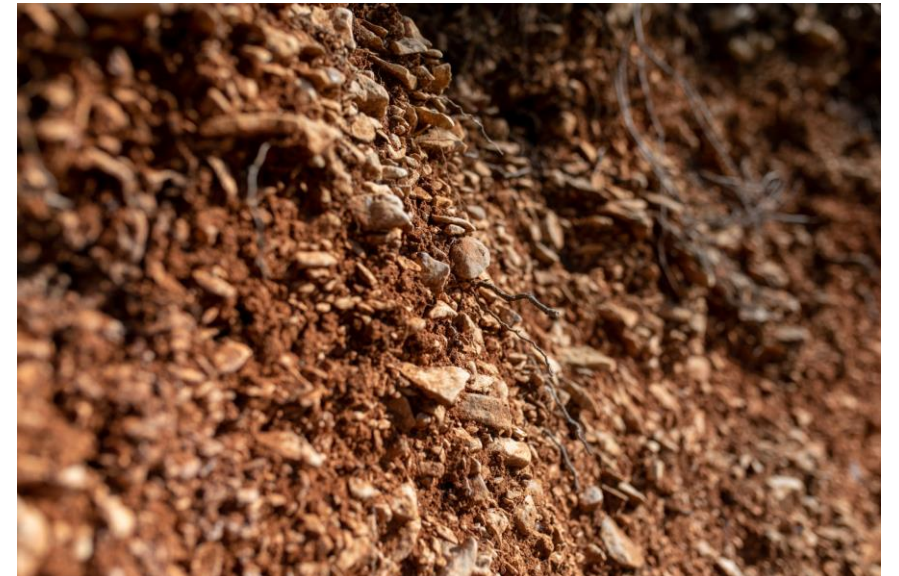
- Appellation Coteaux du Languedoc
 - VDQS en 1960, AOC en 1985
 - Saint-Saturnin, Montpeyroux
- Mas Daumas Gassac
 - Conseil d'un géologue et d'un œnologue
 - Premier millésime en 1978
 - Reconnaissance internationale en 1982
 - Fameuse querelle avec les Gallo en 2000
- Mas Jullien
 - Création en 1985
 - Plusieurs disciples depuis
- Grange des Pères
 - Première vendange en 1992
- Appellation Terrasses du Larzac en 2014

Règles de l'appellation

- Rouge
- 5 cépages
 - Grenache
 - Syrah
 - Mourvèdre
 - Carignan
 - Cinsault
- 3 cépages obligatoires
 - Minimum 60 % Grenache + Syrah+ Mourvèdre + Carignan
 - 75 % maxi Grenache, Syrah
 - 20 % mini Syrah et/ou Mourvèdre
 - 25 % maxi Cinsault
- Taux d'alcool > 12°
- Rendement < 45 hl/ha
- Forte densité de plantation
- Taille courte

Mas Daumas Gassac

- Sud-est d'Aniane
- Domaine d'ingénieur
- 50 ha de vignes dispersés dans la garrigue
- Grèzes glaciaires comparables aux meilleurs terroirs des Côtes d'Or
- Vent froid du Larzac et pentes nord
- Sélection massales de grands domaines bordelais
- Principalement cabernet sauvignon mais 30 cépages essayés
- Premières vinifications par Emile Peynaud
- Fort marketing au lancement qui le propulse au rang de vin culte
- Vin de table puis Vin de pays de l'Hérault puis IGP St Guilhem-le-Désert– Cité d'Aniane



Mas Daumas Gassac 2011

- Cépages :
 - 71,6% Cabernet Sauvignon
 - 5,6% Merlot
 - 5% Cabernet Franc
 - 2,6% Pinot noir
 - 2,8 % Tannat
 - 1,6% Malbec
 - 10,8% variétés rares : Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Armignie, Arenie, Bastardo, Saperavie, Tchkaveri, Montepulciano, Areni Noir, Tchekavesi, Souzon, Brancalleo, Petit Verdot, Carmenere, Abouriou et Plavac Mali
- 35 à 45 hl/ha
- Élevage:
 - Entre 12 à 15 mois en fût de chênes (barriques âgées de 1 à 7 ans)
- Vinification :
 - Vinification classique médocaine – longue fermentation et macération – pas de filtration



Mas Daumas Gassac 1985

- Le millésime préféré d'Olivier Jullien
- 80 % Cabernet Sauvignon



Montcalmès -Puechabon

- Frédéric et Muriel Pourtalié
- Assistant d'Olivier Jullien
- Exploitation de 22 ha essentiellement vignes familiales
- Certifié bio depuis 2015



Montcalmès -Puechabon

- Blanc (27 €)
 - Marsanne 50% - Roussanne 50 %
 - 20 hl/ha
 - Levures indigènes
 - Vieillessement 2 ans en barriques et demi-muids d'un ou 2 vins
- Rouge (27 €)
 - 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache
 - Syrah et Grenaches sur plateau calcaires
 - Mourvèdre sur galets roulés
 - 20 à 25 hl/ha
 - Levures indigènes
 - Macération environ 30 jours
 - Vieillessement 2 ans en barriques et demi-muids d'un ou 2 vins
 - Vinification séparée des cépages et assemblage 2 mois avant la mise



Les Vignes Oubliées – St-Jean de la Blaquière

- Jean-Baptiste Granier
- Stagiaire agro d'Olivier Jullien
- Expérience avec OJ sur des vignes d'altitude en 2007
- Démarrage en mode négoce de raisin puis rachat de terrain
- 9 ha



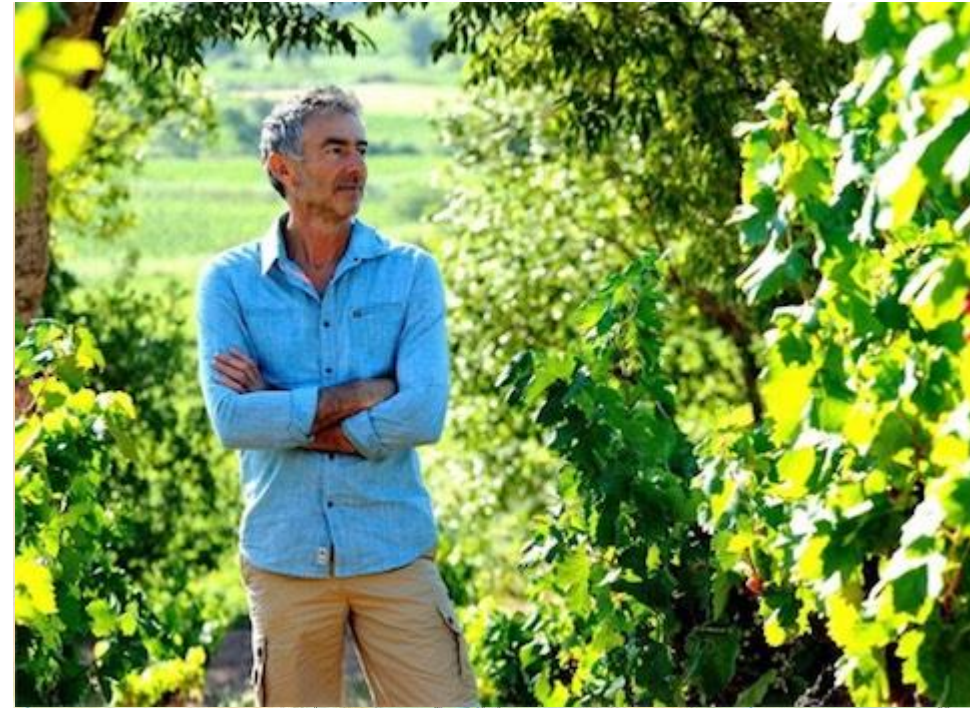
Les Vignes Oubliées – St-Jean de la Blaquière

- Languedoc (12,50 €)
 - Cinsault 60%, Grenache, Syrah et Carignan
 - Vignes de Saint-Privat (450 m)
 - Egrappage partiel
 - Cuvaison de 15 à 20 jours
 - 12 mois élevage en cuve et 20% demi-muids
 - Vin de soif, très aromatique et élégant
- Terrasses du Larzac (18,50 €)
 - Grenache 60%, Syrah et Carignan
 - Idem
 - 12 mois élevage en barriques et demi-muids dans une grotte



Mas Jullien – Jonquières

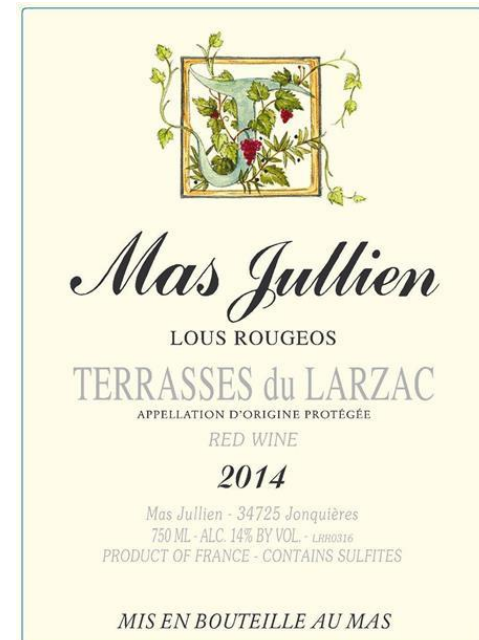
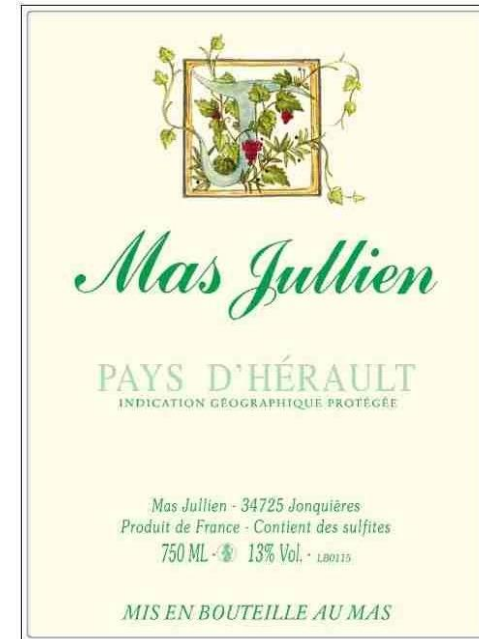
- Olivier Jullien
- Poète du vin
- Chercheur permanent
- Pas de certification mais bio



Mas Jullien – Jonquières

- IGP PAYS DE L'HÉRAULT – BLANC
 - 70% Carignan blanc, 30% Chenin blanc
 - Très bel équilibre alcool, gras et acidité

- Lous Rougeos 2016 - Terrasses du Larzac AOP
 - Vieux grenache (50%), cinsault, syrah et un peu de très vieux carignan
 - Belle complexité, longueur impressionnante



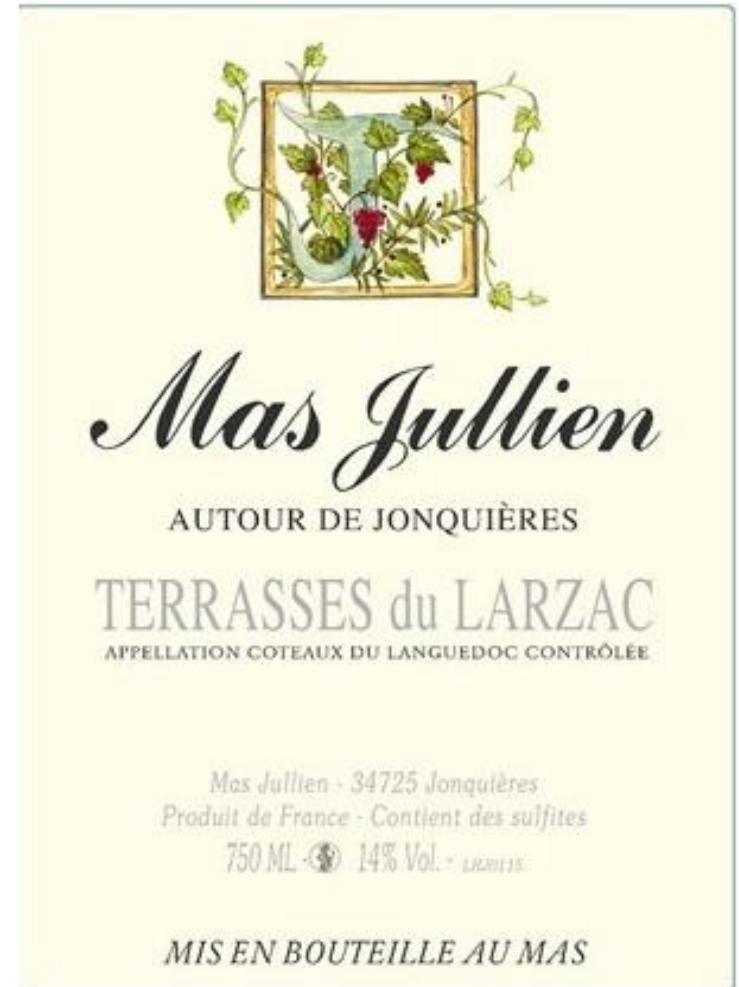
Mas Jullien – Jonquières

- Etats d'âme 2015 - Mas Jullien - Terrasses du Larzac AOP
 - Le vin d'expérimentation
 - Prêt plus tôt que les grandes cuvées
 - Une dizaine de parcelles à dominante argilo-calcaire
 - Parcelles d'altitude
 - 40 % Syrah, 40 % Carignan, 20% Mourvèdre
 - Elevage 2 ans en foudre



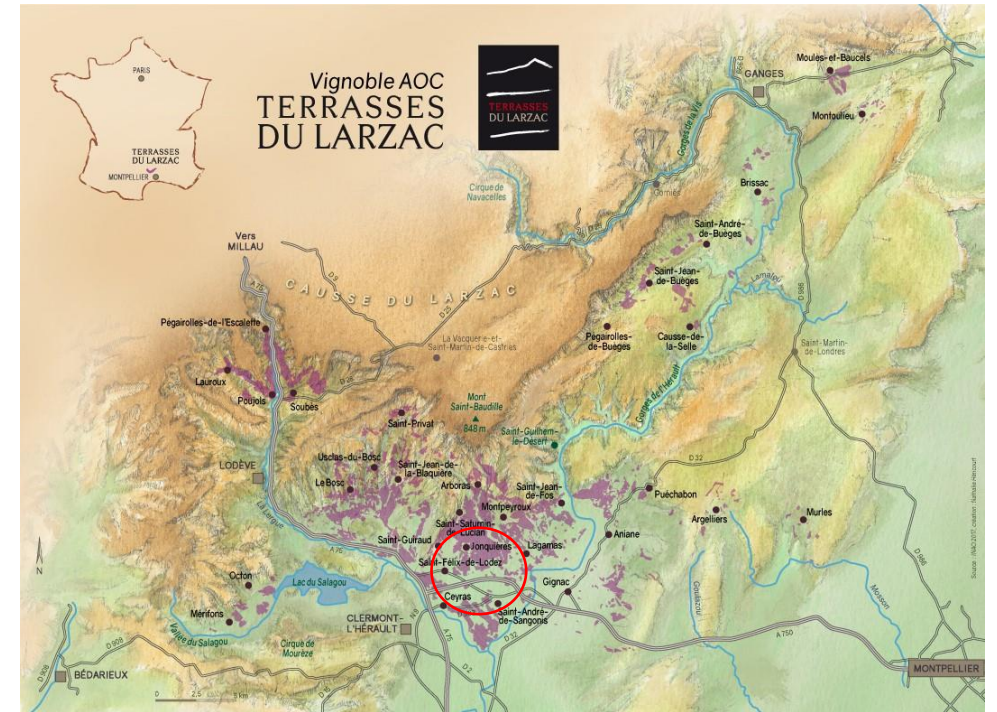
Mas Jullien – Jonquières

- Autour de Jonquières 2016 – Terrasses du Larzac AOP
 - Cuvée phare du Domaine
 - Une dizaine de parcelles autour du Domaine
 - Cailloutis calcaires
 - 150 m
 - Mourvèdre 40 %, Carignan 40 %, Syrah 20 %
 - Egrappage total
 - Cuvaison 15 à 25 jours, pigeage manuel et remontages
 - 12 mois en petits foudres séparément, puis assemblage et élevage 8/12 mois en cuves béton



La Pèira – St-André de Sagonis

- Propriétaire Australien
- Maître de chai Audrey Bonnet–Koenig
- 11,4 ha dépôts alluvionnaires et galets roulés



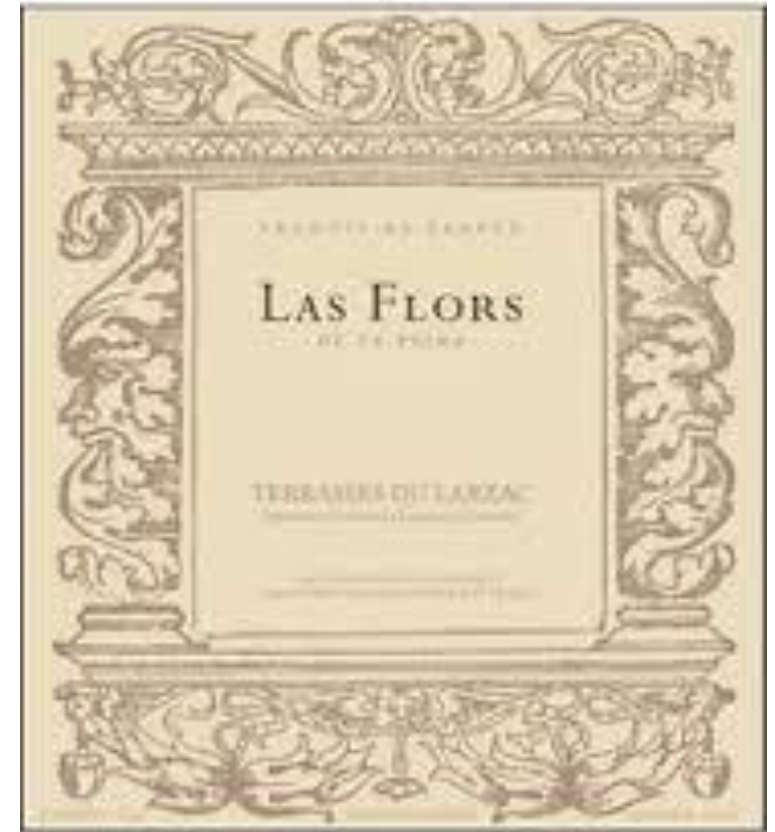
Les Orbiers (11€50)

- 28% Mourvèdre, 27% Carignan, 25% Cinsault, 20% Syrah
- 1 an élevage en cuve et foudre
- Très soyeux, bien construit, très aromatique
- Excellent vin d'été



Las Flores (24 €)

- 30% Grenache, Mourvèdre and Syrah, plus 5% Carignan and Cinsault
- 18 mois d'élevage en barrique d'un an



La Pèira – 2017 (65 €)

- 50% Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre
- 10 hl/ha
- Egrappage
- 2 ans en barrique chauffe légère en rotation sur 3 ans

