walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Alain CHABANON, Languedoc Montpeyroux "L'ESPRIT DE FONT CAUDE" 2015

75cl Rouge Languedoc AOC Languedoc Montpeyroux

La note by Christian Walter

92-94/100

Installé à Montpeyroux, dans le Languedoc, après avoir fait ses armes au château Montus et en Corse, Alain Chabanon exploite aujourd'hui sur dix-sept hectares, des parcelles sur Jonquières, Saint-André, Lagamas et Saint-Saturnin. Les vins sont commercialisés après un élevage de 32 à 36 mois, pour toutes les cuvées sélectionnées. Le domaine est certifié Ecocert pour l'agriculture biologique et Demeter pour la biodynamie. Alain Chabanon est un vigneron raffiné et passionnant.

Les vins sont purs et élégants, fins et intenses, un fruit épuré... Le domaine est noté 2*/3 à la RVF. Découvrez la sélection walter-wine.com, avec "Trelans", "L'esprit de Fon de Caude", "Saut de Côte", "Le Merle aux Alouettes" font partie des meilleures cuvées !

Chabanon (Languedoc Montpeyroux)

Le domaine Chabanon s'étend aujourd'hui sur dix-sept hectares. Les parcelles sont réparties sur cinq villages : Montpeyroux, Saint-Saturnin, Jonquières, Lagamas et Saint-André-de-Sangonis, ce qui permet de bénéficier des particularités de terroirs différents. C'est aussi une certaine assurance contre les événements climatiques, car il est rare qu'ils se produisent en même temps sur des communes différentes.

Le terroir est idéalement adapté à la culture et à l'épanouissement de la vigne. Des sols arides et caillouteux situés sur les contreforts du plateau calcaire du Larzac, des hivers froids et des étés chauds encadrés par des printemps et des automnes doux. Au printemps et au début de l'été soufflent des vents forts et irréguliers de secteur nord-ouest. Cette Tramontane est particulièrement bénéfique pour les vignes : sa fraîcheur et sa sécheresse découragent bien souvent les maladies du vignoble (c'est notamment l'ennemi juré du mildiou). Le domaine réduit ainsi les traitements bio et biodynamiques à très peu de chose... En été c'est le vent marin, en provenance de la mer, qui apporte son humidité bienfaisante lors des grosses chaleurs estivales. Tout le vignoble est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biodynamique. Les sols sont intégralement labourés, sans recours aux herbicides, les

traitements excluent tout produit chimique de synthèse. Le domaine est certifié Ecocert et Demeter.

Dans les semaines précédant le mois de septembre, des visites de chaque parcelle de vigne sont effectuées, pour estimer cette fameuse date de récolte. L'observation de la végétation et des baies, la "dégustation" des pépins et de la peau des raisins aident à y parvenir. Les raisins sont vendangés entièrement à la main et uniquement entre 7h et midi pour profiter de la fraîcheur matinale. Ils sont transportés à la cave dans de petites cagettes entièrement ajourées. L'après-midi est consacré au tri, une étape très importante pour éliminer tous les éléments indésirables et ne mettre en cuve que les raisins les plus sains. Gages d'un vin à venir de qualité. La méthode de vinification appliquée est fonction de nombreux critères, parmi lesquels les plus importants sont la qualité du millésime et le cépage considéré. Le domaine n'utilise jamais de levures industrielles et préfère faire appel à celles qui vivent naturellement sur la peau des raisins depuis des mois.

"Appliquer les préceptes de l'agriculture biologique à mes vignes était pour moi une évidence. Déjà, enfant, j'étais le rédacteur en chef du journal du club des jeunes amis de la nature de mon village... C'est pour moi une façon d'être et une philosophie plus que des contraintes. Une autre façon de se comporter et d'appréhender les choses. En particulier, il s'agit de considérer que tout ce qui est animal ou végétal est une entité vivante, pas une chose. L'homme n'est pas au-dessus de tout. La biodynamie permet d'ouvrir les yeux et invite à regarder ce qui se passe autour de soi. On ne s'attaque pas aux maladies de la vigne. Mais on part du principe que si la plante se sent mieux, elle est moins malade. Et cela fonctionne : le domaine constaté que les vignes produisent plutôt plus aujourd'hui qu'avant, alors que cela fait une vingtaine d'années que nos vignes ne sont plus nourries du tout. Concrètement, nous suivons quelques principes simples. Nous tenons compte du calendrier lunaire, qui détermine les jours où l'on travaille le sol et les vignes. Un peu comme le faisaient nos grands-parents dans leurs jardins. Et nous appliquons deux préparations naturelles sur la vigne. Le compost de bouse : des cornes de vache remplies de bouse passent l'automne et l'hiver enterrées, transformant la bouse en compost. Cette préparation est ensuite dynamisée avant d'être pulvérisée dans le vignoble. La silice : de la silice est mélangée en dose homéopathique dans de l'eau qui est dynamisée, c'est-à-dire qu'on la brasse vigoureusement dans un sens puis dans l'autre pour créer un vortex. L'eau est ensuite filtrée et on la pulvérise sur la vigne."

"La reconnaissance de mon travail a commencé en 1995, quand le guide Gault et Millau a attribué la note de 18,5 à un de mes vins après une dégustation à l'aveugle." Le marché international a ouvert ses portes à Alain Chabanon, et petit à petit sa notoriété s'est affirmée sur le marché français, installant les vins sur les plus grandes tables.

Le vin

Syrah et mourvèdre à égalité élevés deux ans en barriques, une année en cuves (en foudres à partir de 2014). Nez complexe, sur le fruit noir, épicé, notes mentholées. Bouche tendue et fruitée, belle architecture tannique. Il a besoin de se fondre. (RVF, millésime 2013, noté 16,5/20)

La presse spécialisée en parle

Anticonformiste, exigeant et réservé, le Cévenol Alain Chabanon vient d'inaugurer sa toute nouvelle cave enterrée, en fêtant les vingt-cinq ans du domaine. Il a fait ses classes chez Alain Brumont (château Montus) à Madiran et en Corse, avant d'installer sa cave à Montpeyroux, en 1992. Nous nous inclinons devant la qualité du travail accompli ici, tant à la vigne (viticulture saine, petits rendements) qu'en cave (jusqu'à 36 mois d'élevage sur les grandes cuvées). Peu de domaines de la région offrent une gamme aussi aboutie et précise. Nous saluons aussi la capacité de vieillissement des vins, qui a peu d'équivalent. Toujours en décalage d'un à deux millésimes avec la production régionale, l'ensemble de la gamme se distingue par sa richesse de goût et son originalité, ce qui place le domaine parmi l'élite la plus restreinte de la région.
Les vins : c'est la syrah qui prend le dessus dans Campredon, nous donnant une impression de violette et de rose très intense. La bouche est délicate, la finale salivante et poudrée. L'Esprit de Font Caude

manque de relief et son boisé cherche encore à s'intégrer. Saut de Côte est un vin digeste, à la finale allongée et juteuse, qui ne manque pas de corps. Le merlot s'exprime singulièrement, avec un fruité sincère et un caractère charnu, dans le Petit Merle aux Alouettes. Enfin, Trélans est un assemblage de chenin et de vermentino à parts égales ; ce blanc savoureux est patiné par 36 mois d'élevage, dont 12 en foudres. Fruité franc et équilibre juste le caractérisent. (RVF, très grand domaine incontournable doté de terroirs fabuleux, noté 2/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 16,5/20
- **Cépage :** Assemblage de mourvèdre, syrah et grenache.
- **Appellation principale :** AOC Languedoc Montpeyroux
- **Terroir :** Sols pauvres et caillouteux de type argilo-calcaire.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 31 ans. Les vignes sont travaillées en culture biodynamique, sous contrôle Demeter, avec labour intégral des sols et absence totale d’apports d’engrais. Rendements 26 hectolitres/hectare.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles en cagettes ajourées. Vinification après passage sur table de tri, mise en cuve par gravité. Pas de levurage. Vinification traditionnelle alternant pigeages et remontages. Macération de 4 à 5 semaines. Pressurage pneumatique.
- **Elevage :** 36 mois dont 24 en barriques de chêne français. Mise en bouteille en juin 2016, ni collé, ni filtré. Production de 7 500 bouteilles.
- **Millésime :** 2015
- **Période de consommation :** à boire entre 2020 et 2027
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Daube de boeuf au vin de Montpeyroux, filet de taureau de Camargue en croûte, lièvre à la broche en saupiquet, noisettes de chevreuil et marrons braisés.