

Domaine MONTCALMES, Languedoc Blanc 2019

75cl Blanc Languedoc AOC Languedoc



La note by Christian Walter

92-94/100

Montcarmès veut dire mont calcaire en occitan. Créé en 1999 à partir des vignes familiales qui étaient apportées en coopérative, le domaine couvre aujourd'hui 25 hectares en bio sur Puechabon et ses calcaires lacustres, sur Aniane et ses galets roulés, sur Saint-Saturnin et ses éboulis calcaires et sur les argilo-calcaires de Saint-Jean-de-Fos. Fort d'une expérience à la Grange des Pères, chez Olivier Jullien et Alain Graillot, Frédéric Pourtalie vinifie ses grenaches, syrahs et carignans terroir par terroir avant l'assemblage. La gamme de rouges est resserrée quand beaucoup s'ingénient à multiplier les cuvées : un grenache d'une gourmandise qui fait penser au château-rayas, le-geai tout en élégance et la cuvée en Terrasses-du-Larzac, le vin aux tannins les plus fins du Languedoc, un vin de songes. Également un blanc en quantités plus confidentielles. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France, et certifié Ecocert (biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

MONTCALMÈS (Terrasses du Larzac)

Domaine Montcarmès : quand tradition rime avec perfection. D'un hameau - aujourd'hui abandonné - qui surplombait la vallée de l'Hérault, ce domaine a tiré son nom. L'exploitation familiale compte 22 hectares répartis sur les communes de Puechabon, Aniane, St Jean de Fos et St Saturnin de Lucian, vinifiés en appellation Terrasses du Larzac. À 36 ans, Frédéric Pourtalie est à la tête du domaine Montcarmès, qu'il a transformé en cave particulière dès 1999. Sur ce terroir de galets roulés, il produit en biologique une cuvée rouge réputée pour sa finesse et son équilibre. Une exigence qui se retrouve de la vigne à la cave, où le vin est élevé durant 24 mois dans les anciens fûts de la Romanée-Conti. Entre arômes de cerise noire et épices, ce mélange de syrah (60%) grenache et mourvèdre reste soyeux et élégant, avec un potentiel de longévité de 10 ans et plus. Une exclusivité qui a déjà séduit les plus grandes tables régionales et françaises (Pourcel, Troigros, Gagnaire...).

Depuis dix ans, Frédéric fournit ainsi les plus belles tables régionales : les Pourcel (deux étoiles au Michelin), l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (trois étoiles au Michelin), Michel Bras en Aveyron (trois étoiles au Michelin), mais aussi les Troigros, Pierre Gagnaire, le Grillon à Paris. Les stocks

s'arrachent comme des petits pains, entre les restaurants et le réseau des cavistes. Frédéric Pourtalié, qui vient de planter 2,5 ha de Syrah sur une défriche de garrigue en coteaux, trouve encore le temps de vinifier un 100% viognier en Vin de France vendu cette fois uniquement au caveau. Une cuvée spéciale "pour pallier la frustration des visiteurs".

Le vin

Les blancs du Languedoc peuvent atteindre des niveaux insoupçonnés par beaucoup d'amateurs sincères. Nous ne pouvons que leur conseiller de fréquenter cette cuvée. Ou de demander aux vrais amis qui en trouveront de la partager à plusieurs, les quantités sont très faibles. (Bettane & Desseauve, millésime 2010, noté 96/100)

Marqué par un style rhodanien et une maîtrise subtile de l'élevage, le blanc fait partie des bouteilles phares de la région. Il plaira aux amateurs de vins volumineux. (RVF, millésime 2017, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Moncalmès veut dire mont calcaire en occitan. Créé en 1999 à partir des vignes familiales qui étaient apportées en coopérative, le domaine couvre aujourd'hui 25 hectares en bio sur Puechabon et ses calcaires lacustres, sur Aniane et ses galets roulés, sur Saint-Saturnin et ses éboulis calcaires et sur les argilo-calcaires de Saint-Jean-de-Fos. Fort d'une expérience à la Grange des Pères, chez Olivier Jullien et Alain Graillot, Frédéric Pourtalié vinifie ses grenaches, syrahs et carignans terroir par terroir avant l'assemblage. La gamme de rouges est resserrée quand beaucoup s'ingénient à multiplier les cuvées : un grenache d'une gourmandise qui fait penser au château-rayas, le-geai tout en élégance et la cuvée en terrasses-du-larzac, le vin aux tannins les plus fins du Languedoc, un vin de songes. Également un blanc en quantités plus confidentielles. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Vigneron chevronné, Frédéric Pourtalié connaît une réussite amplement méritée depuis son premier millésime (1999). Partagé entre les communes de Puéchabon, d'Aniane, de Saint-Jean-de-Fos et de Saint-Saturnin-de-Lucian, le vignoble compte aujourd'hui 23 ha : de la syrah et du grenache implantés sur un plateau de calcaire lacustre orienté nord, ainsi que du mourvèdre sur un terroir de galets roulés qui évoque Châteauneuf-du-Pape. Dans une vaste cave pouvant accueillir deux millésimes, est élaborée une unique grande cuvée rouge d'assemblage : syrah (60 %), grenache (20 %) et mourvèdre, égrappés et pigés, élevés vingt-quatre mois en barrique, sans collage ni filtration, dans la tradition la plus classique. Le blanc de marsanne et de roussanne à parité, vinifié en barrique, existe depuis 2004. En quinze ans, Montcalmès est devenu une référence incontestable du Languedoc. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 18/20
- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 50% marsanne, 50% roussanne. Rendements 20 hl/ha
- **Terroir** : Les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Les différents cépages sont pressés et vinifiés ensemble. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage à froid (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.
- **Elevage** : Vieillissement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.

- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2025
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse