LES VIGNES OUBLIÉES, Terrasses du Larzac 2021 magnum

150 cl magnum Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94+/100

Deux superbes cuvées au rapport prix/plaisir garanti avec en bouche une élégante concentration. La cuvée Languedoc, a tout d'un grand sauf le prix, est un vin à la bouche fruitée et charmeuse, aux tannins ronds, bien enveloppés, avec une gourmandise évidente. Le deuxième dispose de la constitution que l'on attend d'un terrasses-du-larzac. Un vin à la structure profonde, plein et gourmand tout en restant fin, et racé et puissant en saveurs.

Une poignée des meilleurs vignerons du Languedoc, hélas trop peu, redécouvrent les vertus du cinsault, un vieux cépage dont on a fait des citernes de rosés, au demeurant parfois bons. Vinifié en rouge, c'est assurément le vin de soif par excellence et sa buvabilité hors pair peut se conjuguer, quand il est bien traité, à une profondeur étonnante. Jean-Baptiste Granier en fait l'une des versions les plus excitantes, cultivant en virtuose une petite dizaine d'hectares depuis ses débuts en 2007, propulsé par un certain Olivier Jullien. Finale délicieuse, florale, sur les fruits rouges, la réglisse : la similitude de sensations tactiles avec les grands pinots noirs de Bourgogne est évidente. Il a tout d'un grand, sauf le prix. La grande cuvée, en terrasses-du-larzac, n'est tombée dans aucun des pièges classiques, surmaturité et surextraction, elle est en route vers les modèles du genre. (Bettane & Desseauve)

Le domaine Les Vignes Oubliées est noté 3* au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur) et 2* à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)

Les Vignes Oubliées ont vu le jour en 2008 dans les Terrasses du Larzac sous l'appellation Coteaux du Languedoc. Ce négoce-vinificateur, emmené par Jean-Baptiste Granier, et épaulé par Olivier Jullien, achète et vinifie des raisins provenant d'un collectif de paysans travaillant naturellement des petites parcelles sur les contreforts du Larzac. Cette aventure de groupe a vocation à préserver des vieilles vignes d'altitude de sélections ancestrales afin de partager le plus longtemps possible les jus qu'elles

produisent.

C’est sur l’appellation Terrasses du Larzac que Jean Baptiste Granier prend soin des vignes longtemps délaissées, qui n’approvisionnaient que les caves coopératives du Languedoc. C’est avec le soutien de Olivier Jullien chez qu'il fit ses armes d’ingénieur agronome, que Jean Baptiste adapte la culture, autrefois productiviste, à ses "Vignes Oubliées" vers une conduite de la viticulture plus respectueuse des valeurs et des capacités du terroir.

Depuis lors, le domaine « Les Vignes Oubliées » nous délivre des vins à base de Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault sur des sols de schistes, de grès et d’argiles-calcaires. La fraîcheur du Larzac se plait à adoucir les vignes des chaleurs estivales permettant aux raisins de mûrir sans brûler et d’affiner les jus et les tanins.

Que ce soit sur l’appellation Terrasses du Larzac ou avec le Languedoc rouge, Jean Baptiste s’efforce de faire resurgir la puissance et le caractère des cépages languedociens à travers des cuvées fines et savoureuses en alliant des élevages en fûts et en demi muids.

Le vin

Le fruit et la fraîcheur restent les fils conducteurs de cette cuvée. La subtilité aromatique est soutenue par des tanins raffinés. La précision demeure et la saveur persiste pour notre plus grand plaisir ! Boire dans la jeunesse est un privilège de ce terroir, attendre conviendra aux patients. Dans tous les cas, un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d’apprécier pleinement cette cuvée.

Le Terrasses du Larzac 2021 est un vrai vin de terroir, typique du secteur, avec sa puissance en contenue, ses notes fumées, épicées et d'herbes aromatiques. Du charnu d'attaque puis de la verticalité et une belle tension. À nouveau taillé pour une belle garde. (RVF, millésime 2021, noté 94/100)

Grande réussite que ce 2020, qui renvoie au terroir : réservé, garrigues, d'une grande profondeur. Les tanins sont denses mais mûrs et enrobés. Il est épicé, sanguin. La finale est longue et complexe. Un grand vin de garde, qu'il faudra savoir oublier un temps, à l'abri de la lumière, à l'image des vieilles vignes dont il est issu. (RVF, millésime 2020, noté 95/100)

Puissant, racé, avec un tannin très arrondi, sans coutures, il finit aérien. La bouche est imprégnée des saveurs de la garrigue méditerranéenne. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, 95/100)

La presse spécialisée en parle

Le projet des Vignes Oubliées a démarré en 2007, lorsque Olivier Jullien et Jean-Baptiste Granier, alors stagiaire au Mas Jullien, décident de vinifier pour la première fois des parcelles de vieilles vignes d'altitude, sur le secteur de Saint-Privat. Le vignoble est posé sur des schistes et des grès, voués à l'abandon, qui produisent de très beaux raisins, mais en petit volume et ne correspondant pas aux attentes des coopératives locales. L'essai est concluant, le vin baptisé, l'aventure peut continuer : Jean-Baptiste va veiller sur ces vieux ceps. Ils sont aujourd'hui élevés dans une grotte naturelle, ancien moulin à huile restauré. Les expressions se sont affinées années après années, pour des vins de chair et de toucher de bouche, purs et profonds. L'excellent niveau constaté depuis quelques années, et notamment sur le millésime 2020, nous amène à attribuer une seconde étoile à ces vieilles vignes ressuscitées.

Les vins : le blanc, assemblage de clairette, roussanne et grenache blanc, est subtil, avec ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. Tenu par de très beaux amers, il se présente digeste, étiré et complexe. Le rouge s'exprime autour du cinsault, sur les fruits rouges écrasés. Il est très ouvert, tendre, jovial et gourmand. Terrasses du Larzac a la gueule du lieu : un vin profond, encore réservé, mais d'une grande brillance, avec ses arômes fumés, poivrés, de garrigue et d'olive noire. Les tanins sont enrobés, le potentiel de garde évident. (RVF, incontournable par la qualité et la régularité de la production, les vins

du domaine se doivent de figurer dans la cave des amateurs, noté 2*/3)

Une poignée des meilleurs vignerons du Languedoc, hélas trop peu, redécouvrent les vertus du cinsault, un vieux cépage dont on a fait des citernes de rosés, au demeurant parfois bons. Vinifié en rouge, c'est assurément le vin de soif par excellence et sa buvabilité hors pair peut se conjuguer, quand il est bien traité, à une profondeur étonnante. Jean-Baptiste Granier en fait l'une des versions les plus excitantes, cultivant en virtuose une petite dizaine d'hectares depuis ses débuts en 2007, propulsé par un certain Olivier Jullien. Finale délicieuse, florale, sur les fruits rouges, la réglisse : la similitude de sensations tactiles avec les grands pinots noirs de Bourgogne est évidente. Il a tout d'un grand, sauf le prix. La grande cuvée, en terrasses-du-Larzac, n'est tombée dans aucun des pièges classiques, surmaturité et sur extraction, elle est en route vers les modèles du genre. (Bettane & Desseauve, domaine de haute qualité noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 94/100
- **Cépage :** 60% grenache, 20% syrah, 20% carignan
- **Terroir :** Grès, Schiste et Argilo-calcaire témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Viticulture :** Culture traditionnelle sans désherbants et ni molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à cœur, vendange manuelle ...
- **Vinification :** Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaison de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, Demi-muids et fûts ont représenté le coeur de l'élevage pendant 12 mois au sein de la grotte naturelle..
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2023 et 2031 (à boire entre juin 2023 et 2024 sur le fruit, ensuite laisser en cave 2 à 3 années, et ouvrir à partir de 2026)
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé