Léon BARRAL, Faugères "TRADITION" 2019

75cl Rouge Languedoc AOC Faugères

La note by Christian Walter

92+/100

Le domaine Léon Barral est dirigé depuis 1990 par Didier, le fils de Léon. Ce vigneron obstiné et visionnaire a mis en place un mode cultural permettant de respecter l'écosystème, de favoriser les interactions entre les règnes végétal et animal, et de renforcer l'immunité de la vigne. La philosophie en matière de vins s'approche des vins dits nature avec une faible protection en soufre à la mise en bouteille. Didier Barral recherche avant tout une expression naturelle, la plus authentique possible ! Il en résulte des vins vivants, parfaitement équilibrés, riches mais avec beaucoup de finesse, une tension exceptionnelle, surtout pour un millésime 2016 particulièrement réussi. Les Faugères du Domaine représentent aujourd'hui une des expressions les plus abouties du Languedoc.

Le domaine Léon Barral est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable) et 3*/5 au guide Bettane (production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur). Didier Barral favorise largement la polyculture pour y faire cohabiter différentes espèces de faune et de flore. Les sols ne sont pas labourés pour laisser la vie animale s'y développer. La philosophie en matière de vins s'approche des vins dits nature avec une faible protection en soufre à la mise en bouteille... Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Barral Léon (Faugères, Languedoc)

Situé dans le hameau de Lenthéric, dans le Languedoc, au pied d'une colline couverte de chênes verts, le Domaine Léon Barral est dirigé depuis 1990 par Didier, le fils de Léon. Ce vigneron obstiné et visionnaire a mis en place un mode de culture permettant de respecter l'écosystème, de favoriser les interactions entre les règnes végétal et animal, et de renforcer l'immunité de la vigne.

Exposé plein sud, abrité par les contreforts Cevenols, le vignoble de 33 hectares s'enracine sur les coteaux schisteux et pentus. Voilà un exemple entre autres d'un désherbant naturel : le troupeau de vaches jersiaises qui pâture dans les vignes d'octobre à mi-avril. Au cœur de l'été caniculaire, lorsque la nature souffre, lorsque les fleurs baissent les têtes et palisses, les ceps du Domaine Barral déploient de colline en colline leur vert triomphant. La biodiversité réapparaît, un monde disparu renaît peu à peu.

Certains pourraient penser que Didier Barral est un nostalgique du passé. Mais c'est tout le contraire. Didier Barral fait progresser la viticulture par le respect qu'il a pour la terre, pour la vie et par son désir de faire un vin unique, né d'une terre naturellement équilibrée.

Au chais très peu d'intervention, Didier Barral recherche une expression du raisin la plus authentique, sans aucun additif chimique, ou intrant synthétique. Une construction non seulement esthétique, mais qui a le mérite d'être réalisée sans utiliser de structures polluantes et qui vieillissent mal. De plus arcades et voûtes favorisent la résonance et la circulation de l'air, elles amplifient le lien entre l'atmosphère ambiante et le liquide, indispensable dans une cave conçue pour être un lieu de stockage et d'élevage. A cette fin et aussi pour favoriser la respiration et la température constante, le sol restera en terre battue. Dans une même optique les pierres extraites du rocher par la pelle mécanique sont réutilisées pour la construction des murs et des arcades, elles sont choisies, minutieusement, tronçonnées et lissées selon le besoin. Point de béton de ciment pour monter les murs car les pierres sont jointes à l'ancienne avec un mortier de chaux naturelle. Le mur du fond est constitué par la roche apparente à peine égalisée par endroits qui restitue au lieu son aspect caverneux originel et permet de plus le ruissellement des eaux après les pluies. Dans la construction de ce chai on sent que tout procède de la même idée : utiliser le terrain en le respectant. Et c'est ainsi que la nature respectée apporte ce qu'elle a de mieux à la culture. Que vive la culture du vin !

Le vin

Le nez est charmeur avec des notes de rose et un fruit encore présent. En bouche, les tanins sont délicats et soyeux avec une structure en filigrane. (RVF, millésime 2015, noté 16/20)

Starting with the straight 2012 Faugeres, this concrete tank aged blend of 50% Carignan, 20% Cinsault and 30% Grenache has a big, sexy personality to go with some feral notes of ripe berry fruits, ground herbs, cured meats and pepper. Unctuous, medium to full-bodied and nicely concentrated, it's almost overflowing with character and will drink well for a decade, if stored well. (Guide Parker, millésime 2012, noté 92/100)

La presse spécialisée en parle

Homme de forte conviction, Didier Barral fait partie de ceux qui ont le plus réfléchi au travail des sols, installé sur le domaine depuis le début des années 1990. Le vignoble de 33 hectares est situé sur des coteaux schisteux et des pentes abritées par les contreforts des Cévennes. Didier Barral a réintroduit des cochons noirs et 70 vaches (qui pâturent d'octobre à avril dans ses vignes) et favorise largement la polyculture pour faire cohabiter différentes espèces de faune et de flore. Les sols ne sont pas labourés pour laisser la vie animale s'y développer. La philosophie en matière de vins s'approche des vins dits nature avec une faible protection en soufre à la mise en bouteille. Il a pu y avoir des déviations dans certains vins mais à leur meilleur, ses faugères n'ont pas d'équivalent. Ne faut-il pas accepter quelques petits défauts chez la fille que l'on aime, nous explique Didier. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Didier Barral a parcouru un long chemin depuis son installation sur les schistes paternels de Lenthéric, au début des années 1990. En quête d'une expression authentique de son terroir, il ne ménage pas sa peine à la vigne. Aidé par son frère Jean-Luc, ce vigneron obstiné et visionnaire a mis en place un mode de culture permettant de respecter l'écosystème, de favoriser les interactions entre les règnes végétal et animal, et de renforcer l'immunité de la vigne. Côté cave, comme la vendange est très saine et les raisins d'excellente constitution, l'élevage est "biblique". S'il n'y a pas de vente directe à la propriété, les Barral communiquent volontiers les adresses de leurs cavistes fidèles. De par leur singularité, leur caractère profondément original et noblement paysan, les vins de Didier Barral font partie des références essentielles du Languedoc. (RVF, grands domaines dotés de terroirs fabuleux incontournable, noté2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92/100
- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 40% carignan, 30% grenache noir, 30% cinsault
- **Appellation principale :** AOC Faugères
- **Terroir :** Exposé plein sud, abrité par les conterforts cevenols, le vignoble de 33 hectares s'enracine sur les coteaux schisteux et pentus.
- **Vignoble :** Au cœur de l'été caniculaire, lorsque la nature souffre, lorsque les fleurs baissent les têtes et palisses, les ceps du Domaine Barral déploient de colline en colline leur vert triomphant.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (non certifiée)
- **Vinification :** Traditionnelle avec pigeage bourguignon, macération de 3 à 4 semaines, pressurage doux avec pressoir vertical
- **Elevage :** 24 mois en cuve béton, non filtré
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2023 et 2029
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Non