walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

MONTCALMES 2022 - Terrasses du Larzac,

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

95-96/100

Domaine de Montcalmès : Frédéric Pourtalié, un vigneron de référence
Créé en 1998 par Frédéric Pourtalié et son père Jean-Marie, le Domaine de Montcalmès s'est imposé comme une référence incontournable du Languedoc. Installé à Puéchabon, au nord-ouest de Montpellier, le domaine est aujourd'hui dirigé par Frédéric Pourtalié et sa sœur Muriel Fabre. La première vinification en rouge a lieu en 1999, marquant le début d'une aventure fondée sur l'exigence, la maîtrise des élevages et la valorisation des terroirs. Le domaine produit des vins recherchés pour leur profondeur, leur équilibre et leur élégance.

Les Terrasses du Larzac, un terroir de contrastes et de fraîcheur
L'appellation Terrasses du Larzac, au nord-ouest de Montpellier, bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et la proximité du plateau du Larzac. Les amplitudes thermiques entre journées chaudes et nuits fraîches favorisent la maturité des raisins tout en préservant leur fraîcheur aromatique. Au Domaine de Montcalmès, la Syrah et le Grenache s'épanouissent sur des plateaux de calcaire lacustre et des éboulis calcaires, tandis que le Mourvèdre pousse sur des galets roulés à Aniane. Ces terroirs complémentaires donnent naissance à des vins profonds, structurés et équilibrés.

Syrah, Grenache et Mourvèdre : un assemblage de caractère
La cuvée rouge emblématique assemble 60 % de Syrah, 20 % de Grenache et 20 % de Mourvèdre. La Syrah apporte la profondeur et les épices, le Grenache la richesse du fruit et le Mourvèdre la complexité. Les vins dévoilent des arômes de cerise noire, de fruits mûrs et de garrigue, soutenus par des tanins fins et une remarquable élégance. Leur structure leur confère un beau potentiel de garde.

Un élevage de vingt-quatre mois, sans collage ni filtration
Les cépages sont vinifiés séparément, avec des fermentations sur levures indigènes et des macérations d'environ 30 jours selon le millésime. L'assemblage intervient deux mois avant la mise en bouteille. Le vin rouge bénéficie d'un élevage de 24 mois en fûts de chêne d'un ou plusieurs vins, notamment d'anciens fûts ayant accueilli de grands crus bourguignons. Cette maturation patiente affine la texture et harmonise les composants du vin. La mise en bouteille s'effectue sans collage ni filtration, afin de préserver toute la richesse de son expression. Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique).

La sélection Montcalmès chez Walter-Wine.com
Chez Walter-Wine.com, retrouvez la cuvée Montcalmès Terrasses du Larzac rouge, notamment en millésimes 2021 et 2022, en bouteille et en magnum selon les références. Les notes de Christian Walter et de la presse spécialisée mettent en valeur la finesse, l'équilibre et la profondeur de ce grand vin languedocien. Le domaine Montcalmès est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable).

Les grands vignerons des Terrasses du Larzac
Walter-Wine.com met à l'honneur plusieurs signatures incontournables des Terrasses du Larzac, appellation phare du Languedoc : Domaine de Saint-Sylvestre, La Terrasse d'Élise, Cassagne et Vitaille, Mas Cal Demoura, Les Vignes Oubliées et Domaine de Montcalmès. Chacun de ces domaines exprime une vision singulière de ce terroir d'altitude, marqué par les sols calcaires, les éboulis et les amplitudes thermiques favorables à la fraîcheur des vins. Des cuvées profondes et élégantes, où Syrah, Grenache, Mourvèdre et autres cépages méditerranéens révèlent toute leur complexité. Cette sélection Walter-Wine permet aux amateurs de grands vins du Languedoc de découvrir la diversité, la personnalité et le potentiel de garde des plus belles expressions des Terrasses du Larzac.

Montcalmès (Terrasses du Larzac)

Le vin

Une grande réussite en 2017, le rouge est la cuvée emblématique du domaine, et reste une référence dans les Terrasses du Larzac. Il a tout d'un grand, déjà délicieux avec ses notes de poivre, genièvre mais surtout il saura traverser le temps avec grâce, ses tanins sont délicats, sa persistance fabuleuse, avec élégance folle ! (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

2016 voit cette cuvée avec un peu plus de densité que certains millésimes précédents mais toujours avec cette grâce et cette onctuosité qui signent Montcalmès. Ce vin incarne la notion d'équilibre. Fin de bouche complète, entre muscle, soie et velours. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 97/100)

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. Les vins : cuvée emblématique du domaine, le rouge Terrasses du Larzac 2018 est gracieux, svelte et racé à la fois, sur des notes de pin et d'épices. Assemblage de syrah (60 %), grenache (20 %) et mourvèdre (20 %) au toucher de bouche délicat et suave, il présente des tanins et un élevage intégrés à merveille. Les amateurs de la patte Montcalmès ne seront pas déçus ! Le blanc est formé par un duo de marsanne et de roussanne, enveloppant et gras, avec des notes d'acacia, une bouche équilibrée et une belle finale à la fois saline et méditerranéenne. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 96/100 note RVF
- **note Bettane :** 97/100
- **note RVF :** 96/100
- **note RVF :** 96/100 note RVF
- **Cépage :** 60% syrah, 20% mourvèdre, 20% grenache
- **Terroir :** Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, parcelles de mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape). Sur St Saturnin, les parcelles de syrah et de grenache sont sur des sols en éboulis calcaire.
- **Vignoble :** Rendements 25 à 30 hl/ha. Vignes de 30 ans. Les vignes sont implantées sur un coteau argilo-calcaire sur la commune de Puéchabon.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

- **Elevage :** Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en lune vieille, vin non filtré.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse