

## LES VIGNES OUBLIÉES, Languedoc 2021

75 cl    Rouge    Languedoc    AOC Languedoc



### La note by Christian Walter **92-93/100**

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

Ce magnifique Cinsault, cépage jusque là peu présent dans les Vignes Oubliées, mais caractéristique du Languedoc. Dans cette cuvée, le Cinsault est associé à de la syrah, du grenache et du carignan afin d'affirmer son caractère gourmand et plein de fruits.

Jean-Baptiste Granier fait une des versions les plus excitantes du cinsault. 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. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 92/100)

Autour d'un cinsault franc et fruité, le Languedoc rouge se montre pulpeux, avec une trame sur les fruits rouges et des tanins caressants et soyeux. Un vin chantant et gai. (RVF, millésime 2019, noté 91/100)

1er sur 141 vins dégustés à l'aveugle. Un rouge expressif et intense. Le nez rappelle la griotte et la framboise sauvage. La bouche est délicieusement onctueuse. La finale est éclatante. (RVF, millésime 2018, noté 91/100)

## 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 céps. 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 Bettane :** 92/100
- **note RVF :** 91/100
- **Cépage :** Cinsault en majorité, Syrah, Grenache, 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, 10 % en Demi-muid.
- **Millésime :** 2021
- **Période de consommation :** à boire entre 2022 et 2026
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 15 à 16°C