

LES VIGNES OUBLIÉES, Terrasses du Larzac 2017 magnum

150cl magnum Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

93/100

Deux superbes cuvées au rapport prix/plaisir garanti avec en bouche une belle concentration. La cuvée Languedoc, elle 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.

"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 14,5-15,5/20)

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.

Made from 60% Grenache, 20% Carignan and 20% Syrah, the 2015 Terrasses du Larzac shines for its balanced, classical style and should easily be an outstanding wine. Made from 60% Grenache, 20% Carignan and 20% Syrah, aged in demi-muids, it has lots of minerality, notable tannic structure, good concentration and impressive notes of blackberry fruits and peppery herbs. It will drink nicely through 2025. (Guide Parker, millésime 2015, noté 90-92/100)

Vin assez concentré, très plein, dense aux senteurs de garrigue, de thym. Grande bouteille à attendre un peu, de haut niveau. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 17/20)

Ce vin ajoute encore plus de complexité et de profondeur. Une pulpe juteuse à laquelle s'ajoute un style raffiné. Une petite bombe ! (RVF, millésime 2017, noté 16/20)

La presse spécialisée en parle

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. Retrouvez-en une verticale récente depuis 2006 sur notre application et hâtez-vous de trouver quelques bouteilles de ce prodige. (Bettane & Desseauve, domaine de haute qualité noté 3*/5)

Jean-Baptiste Granier, jeune ingénieur agronome, a démarré le projet des Vignes Oubliées avec Olivier Jullien. La démarche est singulière autant que méritoire : elle est née du désir de conserver de vieilles parcelles sur la commune de Saint-Privat (un bout du monde comme le Languedoc en possède tant) condamnées par la logique économique coopérative, désormais cultivées en partenariat avec leurs propriétaires. Les vins sont élevés au frais dans une grotte, ancien moulin à huile. Le Terrasses-du-Larzac s'affirme depuis ses débuts, en 2007, comme un vin soigné et expressif, fidèle messenger du terroir. Dans un style pimpant et digeste, la cuvée déclarée en Languedoc est un pur bonheur. Basé sur la clairette, le blanc est adroitement cadré par l'élevage en bois. Dans cette zone très dynamique, ce domaine nous convainc depuis le millésime 2015 : il accède à la première étoile.

Les vins : un nez d'herbes séchées pour le blanc, qui profite d'un beau volume. Sa finale rappelle l'amande et la pêche blanche. En rouge, le Languedoc est de haut niveau. Un vin complet et charmeur, aux notes délicatement fruitées et épicées. Le Terrasses-du-Larzac installe encore plus de complexité et de profondeur ; il garde une pulpe juteuse dans un style fin. Une petite bombe ! (RVF, stars en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 17/20
- **note RVF** : 16/20
- **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** : 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** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2026
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé