walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

CLOS MAÏA, Terrasses du Larzac blanc 2022

75 cl Blanc Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note by Christian Walter

93-94/100

Géraldine Laval a repris en 2009 quelques parcelles de vignes d'altitude (350 à 400 mètres) dans les Terrasses du Larzac, sur le secteur de Pégairolles-de-l'Escalette. Après une solide formation et de nombreux stages chez de grands vignerons français, elle s'attache à retrouver les équilibres naturels de la vigne pour produire des vins digestes, droits et fins, d'une précision et d'une maîtrise remarquables. Le domaine est en agriculture biologique. Géraldine Laval a fait ses armes chez Jean Louis Chave, Olivier Leflaive, Olivier Julien. Toutes les décisions de Géraldine sont mûrement réfléchies et ses connaissances de la vigne, du terroir et de la viticulture se révèlent dans ces vins. Les quantités restent limitées ...

Clos Maia bénéficie d'une situation exceptionnelle. Perché à plus de 400 mètres d'altitude, dans les environs de Pégairolles de l'Escalette. Géraldine Laval met la main sur un terroir exceptionnel; il est majoritairement argilo-calcaire. Il reçoit plus d'eau que la moyenne du Languedoc, ce qui est un avantage avec des sols drainants, on évite le stress hydrique. Le climat typiquement méditerranéen des Terrasses du Larzac joue avec la fougue et la jeunesse de notre vigneronne qui sait donner à ses vins finesse et gourmandise dans une région où le caractère et la chaleur font la loi.

Les blancs développent une aromatique complexe avec une belle tension. Les rouges sont a la fois élégants, gourmands, complexes et parfaitement équilibrés. De belles émotions, à ne pas rater, les quantités restes très limitées... Walter-Wine est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Clos Maïa (Terrasses du Larzac)

Géraldine est une femme qui gère; elle trouve vite ses marques sur des sols argilo-calcaires sur les communes de Lauroux et Poujols et plante sur un peu plus de 6 hectares du Carignan, de la Syrah, du Terret et depuis 2014 du Chenin. La région est vraiment magnifique, et les points de vue depuis les vignes sont à couper le souffle.

Clos Maia beneficie d'une situation exceptionnelle. Perché à plus de 400 mètres d'altitude, dans les environs de Pégairolles de l'Escalette. Géraldine Laval met la main sur un terroir exceptionnel; il est

majoritairement argilo-calcaire. Il reçoit plus d'eau que la moyenne du Languedoc, ce qui est un avantage avec des sols drainants, on évite le stress hydrique.

Elle décide de convertir la conduite des vignes vers l'agriculture biologique et choisi judicieusement les meilleurs parcelles du terroir afin que ses vignes s'acclimatent idéalement aux conditions du terroir, qui combine des étés chauds et secs voir arides et des automnes cléments et pluvieux. L'influence des côtes méditerranéennes prend bon soin des raisins qui peuvent compter sur la Tramontane pour chasser l'humidité.

Le climat typiquement méditerranéen des Terrasses du Larzac joue avec la fougue et la jeunesse de notre vigneronne qui sait donner à ses vins finesse et gourmandise dans une région où le caractère et la chaleur font la loi.

Véritable terre promise où beaucoup de vignerons experts viennent vivre leur American Dream, le Languedoc voit émerger nombres de nouveaux domaines pleins d'ambition et d'avenir. Après sa croisade parmi les plus grands noms français, c'est Géraldine Laval qui rejoint la terre des Terrasses du Larzac.

Le vin

Le blanc est une nouvelle fois très réussi sur ce millésime 2021, avec sa belle trame florale et citronnée, son allonge et sa finale sur de beaux amers. Un vin sensible et juste, qui vieillira très bien. (RVF, millésime 2021, noté 93/100)

Terroir argilo-calcaire. Roussanne et terret-bourret sont vinifiés et élevés en demi-muids. Le nez rappelle l'aubépine et le miel d'acacia. Une subtile évolution que l'on retrouve en bouche, avec une structure façonnée autour de la fraîcheur et patinée par une vinification sûre. (RVF, millésime 2017, noté 94/100, coup de cœur revue 630)

Si ce vin était une esquisse, elle serait d'une magnifique précision. Pour peu qu'on le laisse s'ouvrir tranquillement, il semble parfaitement dessiné sur la langue. De la pêche blanche bien mûre, de la mirabelle, des fleurs délicates annoncent une bouche fraîche et fine, bien tracée, mentholée. Le vin s'envole et laisse une impression rêveuse, comme une personne inconnue croisée sur un banc qu'on aurait voulu retenir. Vin bio à base de grenache gris, chenin, roussanne, terret bourret. (Journal Le Monde)

La presse spécialisée en parle

Après avoir fait ses classes auprès de grands vignerons du secteur, Olivier Jullien en tête, Géraldine Laval s'installe en 2009 sur des parcelles d'altitude dans les Terrasses du Larzac, sur le secteur de Poujols et Lauroux, à l'extrême nord-ouest de l'appellation. Ce petit domaine de 6 hectares profite d'un parcellaire composé de vignes d'âge mûr. Vigneronne talentueuse et passionnée, Géraldine Laval exprime avec précision et sensibilité la pureté, la tension et la droiture de ses terroirs. Le domaine a bien géré le millésime 2021 et présente une gamme très juste.

Les vins : le blanc est une nouvelle fois très réussi sur ce millésime 2021, avec sa belle trame florale et citronnée, son allonge et sa finale sur de beaux amers. Un vin sensible et délicat qui vieillira très bien. Le Petit Clos, sur le même millésime, garde son joli caractère de ronce sauvage et poivré, avec le croquant et la tendresse du millésime, une jolie acidité sous-jacente et des tanins souples. Le terrasses-du-larzac se montre plus sérieux, sur la réglisse et la badiane, avec un tanin plus soutenu mais mûr. À son habitude, il va pouvoir bénéficier de quelques années de cave. (RVF, Star en devenir ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 10% terret-bouret (cépage autochtone), 35% grenache gris, 35% chenin, 20% roussanne
- **Terroir :** Sols argilo-calcaires (éboullis calcaire du Larzac). Culture sans produit chimique, sans pesticide, ni insecticide. Le premier objectif est de structurer le sol et favoriser la vie afin de créer un équilibre entre le végétal et son sol.
- **Vignoble :** Le domaine utilise la prophylaxie en aérant la zone fructifère et le feuillage de façon à limiter les attaques cryptogamiques et obtenir plus d'équilibre.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Coup de coeur :** Non