

Languedoc : un style frais et fruité

Ce millésime précoce, d'une belle fraîcheur, sera l'occasion de profiter des vins friands, pleins de fruit et très aromatiques produits dans les meilleurs secteurs de cette vaste région. **PAR JEAN-EMMANUEL SIMOND**

On pourrait résumer la fiche technique de 2006 en Languedoc de la façon suivante : millésime précoce et contrasté, marqué par l'intensité du fruit, la fraîcheur aromatique et l'acidité élevée, aux antipodes de la vision chaleureuse et alcoolisée qui prévaut encore souvent ici. L'occasion est belle, cette année, de découvrir la diversité des vins de cette région. À condition toutefois de prêter attention à l'élevage. 2006 a débuté par un hiver assez froid et rigoureux, favorisant le bon niveau des réserves hydriques. Le printemps a été sec et chaud, et l'été a connu un épisode caniculaire en juillet. La fraîcheur d'août a ralenti les maturations et fait grimper les acidités. Le très beau temps de septembre a été tempéré par des pluies et des orages très localisés. Les Terrasses

du Larzac en ont souffert, avec certaines zones de Saint-Chinian et de Minervois. La situation au moment des vendanges était hétérogène, avec parfois des cépages tardifs arrivés à maturité avant les autres (Fitou). Il fallait faire attention aux maturités phénoliques, pas optimales dans les zones fraîches. De nombreux vins sont marqués par des tanins verts et des arômes variétaux de sous-maturité (bourgeon de cassis sur la syrah). Comme toujours, les vieilles vignes et la qualité du travail à la vigne ont fait la différence. L'acidité apporte beaucoup de fraîcheur, et certaines appellations dynamiques (Corbières) en ont tiré parti. Chez les meilleurs vigneronis, le travail en cave consistera à préserver la fraîcheur et l'expression aromatique du fruit en optant pour des élevages mesurés. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2006 EN LANGUEDOC

Les réussites par couleur	L'homogénéité du millésime	Le potentiel de garde des vins	La vendange	Le caractère du millésime	Les meilleures appellations
16/20 en rouge	14/20 en rouge	14/20 en rouge	Bon état sanitaire général. Acidités satisfaisantes, mais trop de syrah sont marquées par la dilution et le manque de maturité phénolique.	Rouges expressifs, de belle fraîcheur et intensité aromatique, équilibrés chez les meilleurs mais pouvant manquer de fond. Beaux blancs. Roués croquants.	Corbières, Fitou, Faugères, Limoux (blanc), Coteaux Pézenas et Pic Saint-Loop.
17/20 en blanc	15/20 en blanc	15/20 en blanc			

juin 2007 LA REVUE DU VIN DE FRANCE 179

in savoureux, caractérisé et généreux. De l'élevage devra tirer ces qualités. B

LE DE FAMILONGUE
du Languedoc
des du Larzac
de Familongue
ture svelte au grain
se florale et épicée.
erve. Belle cuvée
e Familongue. C

EAU DE GRÉZAN
es Cuvée Arnaud
umineux, confort
ture précise, équil
e persistance. C

**LES AMANTS
DE LA VIGNERONNE**
Faugères De chair et de Sang
Dominante mourvèdre et grenache, mûr, net et ample. Elevage juste mais attention à l'origine des bois. D

LA TENDANCE DES PRIX : EFFET D'AUBAINE !

Tandis que certaines régions voient leurs prix flamber, le Languedoc reste une aubaine pour les amateurs en quête de très bons vins abordables. Entre 8 € et 15 €, la région continue de proposer un très large de choix de vins qui ne devraient avoir aucune peine à trouver leurs consommateurs, français ou internationaux. Et il paraît également justifié, au regard de leur qualité croissante, que les meilleures cuvées franchissent la barre des 20 €.

**Coteaux du Languedoc
Terrasses de Sommières**
Dominante grenache et carignan, vin délié et tendre (fraise écrasée), tanins fins mais abondants, finale épicée. Une découverte. C

**CHÂTEAU PARAZOLS-BERTROU
Cabardès**
Sève, matière ferme, dense, très mûre mais soutenue par une bonne acidité. A

**CHÂTEAU PÉPUSQUE
Minervois Les Terres Rouges**
Benoît Laburthe travaille de vieux carignans. Vin mûr au fruit frais et sain, droit et équilibré. Très bonne affaire. B

**DOMAINE DES PEYREGRANDES
Faugères Cuvée Prestige**
Bouche épicée, matière robuste, volume, matière un peu serrée (mourvèdre), élevage parfait. C

juin 2007 LA REVUE DU VIN DE FRANCE 185