



Terrasses du Larzac

Tour&Taxis Brussel, 15/2/2023

Flight 1 - wit





Mas de l'Hermas, blanc 2021



Gignac



Argiles profonds



Vermentino (70 %)
Roussanne (20 %)
Chenin (10 %)



- Culture biologique
- Levures indigènes, fermentations naturelles
- Assemblage des 3 cépages dès la récolte
- Pressurage direct avec un débouillage léger
- Élevage en barriques et demi-muids de 700 L, chauffes légères





Domaine de l'Accent, L'accenteur



Arboras



St Guiraud (terrasses
argilo-calcaires)



Marsanne (60%)
Bourboulenc (40%)



- Culture biologique
- Fermentation et élevage en barriques
- Sur lies fines pendant 5 mois





Domaine du Pas de l'Escalette, Les Clapas blanc 2021



Pujols



Pégairolles, Lauroux
(éboulis calcaires, argiles)



Grenache blanc (40%)
Carignan blanc (40%)
Grenache gris (10%)
Terret Bourret (10%)



- Fermentation alcoolique en fûts et cuves bois tronconiques 13 hl avec levures indigènes
- Fermentation malolactique.
- Elevage en cuves tronconiques





Le Clos du Serres, Saut du Poisson 2021



St-Jean de la
Blaquière



ruffes



Grenache blanc (65%)
Carignan blanc (20%)
Vermentino (15%)



- Culture biologique
- Élevage: le grenache blanc en barriques de 500l, carignan blanc et vermentino en cuve





Mas Jullien, blanc 2020



Jonquières



Jonquières, St-Privat
(calcaire, argile, marnes)



carignan blanc (70%)
chenin (20%)
grenache blanc (10%).



- Pressurage doux et progressif en grains entiers ou légèrement foulés
- Débourageage statique au froid avec entonnage de chaque parcelle séparément
- Fermentation en demi-muids avec maîtrise des températures
- Bâtonnage en relation avec les équilibres du millésime.
- Élevage en demi-muids



Flight 2





Mas de l'Hermas, rouge 2020



Gignac



Argilo-calcaire drainant,
250m alt., plantation
2004



Syrah (55%)
Mourvèdre (40%)
Grenache (5%)



- Culture biologique
- Levures indigènes, fermentations naturelles
- Pigeage
- Élevage en barriques et demi-muids de 700 L, chauffes légères à moyennes





Clos de la Barthassade, Les Ouvrées



Aniane



Montpeyroux, Jonquières
(éboulis calcaires)



Syrah (50%)
Mourvèdre (35%)
Grenache (15%)



- Vendanges entières (à 60% pour le grenache et 50% pour la syrah)
- Encuvage et décuvage par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaison de 3 semaines
- Élevage de 22 mois en demi-muids, barriques et œuf béton





Romain Portier, La petite parcelle 2020



St-Saturnin



Cailloutis calcaires
(Jonquières,
Montpeyroux)



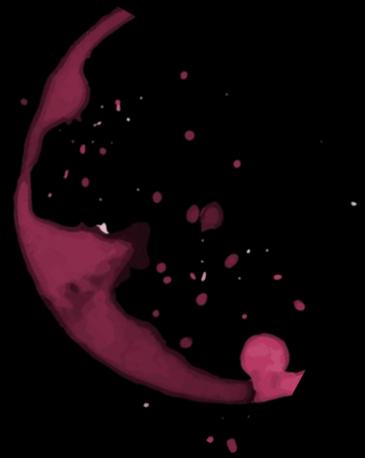
Grenache, syrah, cinsault
(cofermentés) + mourvèdre



- Approche naturelle, aucun intrant et peu de sulphites
- Élevage de 18 mois en cuve béton et demi-muid de 2 à 3 vins



Flight 3





Domaine de l'Accent, La Rocheuse



Arboras



Causse de Montpeyroux
(argilo-calcaire,
caillouteux)



Grenache (50%)
Syrah (40%)
Cinsault (10%)



- Culture biologique
- Vinifications naturelles
- 12 mois en barriques de 500l





Domaine de la réserve d'O 2020



Arboras



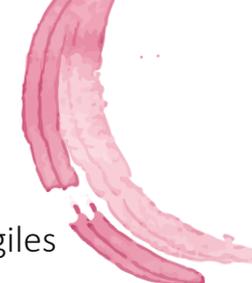
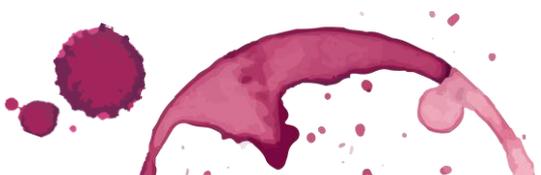
Éclats calcaires sur argiles rouges, alt. 400m



Grenache (45%)
Syrah (45%)
Cinsault (10%)



- Culture biodynamique
- Levures indigènes, sans intrants, léger sulphitage à la mise
- Élevage en cuves béton et amphores pendant 18 mois





Domaine du Coulet, Tour de Baulx Grande Réserve 2020



St-Jean de
Buèges



Éboulis calcaires
(Côteaux de la Séranne),
alt. 300m



Syrah (60%)
Grenache (30%)
Carignan (vieilles vignes) (10%)



- Tri en cave, éraflage, macération longue
- Remontage, délestage et pigeage manuel
- Élevage 22 mois en barriques de chêne français de 500 litres



Flight 4





Mas des Chimères, Nuit Grave 2020



Octon



Plateaux basaltiques



Syrah (36%)
Mourvèdre (30%)
Grenache (33%)
Carignan (1%)



- Égrappage, vinification en cuves ciment
- Remontages et pigeages en douceur
- Levures indigènes, sans intrants hormis un peu de sulfites avant mise
- Élevage de 10 mois en barriques de 3 à 10 vins (400 à 600l)



La Traversée, Terrasses du Larzac 2020



St Jean de la
Blaquière



Schiste, grès,
volcanique, calcaire



Syrah (45%)
Grenache (25%)
Carignan (20%)
Cinsault (10%)



- Culture bio, vendange manuelle
- Chaque cépage vinifié séparément en béton, sans levures ajoutées
- Contrôle T° fermentation
- Cuvaisons selon cépage entre 3 et 5 semaines, pigeage en douceur
- Élevage: Syrah en cuve bois tronconique, Carignan, Grenache en foudre ovale. Cinsault en cuve béton forme d'œuf. 18 mois.





Le Clos du Serres, Les Maros 2021



St-Jean de la
Blaquière



Schistes



Grenache (60%)
Cinsault (15%)
Carignan (15%)
Mourvèdre (10%)



- Culture biologique
- Élevage en cuve béton pour préserver la tension et la pureté du fruit



Flight 5





Mas Jullien, Lous Rougeos 2020



Jonquières



St-Privat (éboulis calcaire), terroir tardif



carignan (70 % - vieilles vignes)
syrah (30 %)
grenache (20%).



- Culture bio
- Vinification douce, égrappage et macération de 15 à 25 jours, contrôle de T°
- Extractions douces
- Élevage de 18 mois en petits foudres





Pas de l'Escalette, Le Grand Pas rouge 2020



Pujols



Pégairolles, Lauroux
(éboulis calcaires, argiles)



Grenache (70%)
Cinsault (20%)
Carignan (10%)



- Grenache en grappes entières
- Cuvaison de 21 jours
- Vinification traditionnelle avec peu d'intervention sur les raisins
- Fermentation alcoolique en cuve bois de 50 hl avec levures indigènes
- Fermentation malolactique sous bois
- Elevage en foudre



Flight 6





Domaine de l'églisette, Terre Astrale 2019



Moulès et Baucels



Vialaure - cailloutis
calcaires gélifractés



Syrah, Grenache Noir, Cinsault



- Macération longue avec extraction douce à chaud
- Élevage : cuves inox sur lies fines (100%)





Domaine de Montcalmès, rouge 2019



Puechabon



Puechabon (calcaire lacustre), Aniane (galets roulés), St-Saturnin (éboulis calcaire)



Syrah (60%)
Mourvèdre (20%)
Grenache (20%)



- Différents cépages vinifiés séparément
- Égrappage et foulage
- Levures indigènes
- Macération d'environ 30 jours suivant le millésime
- Pigeage exclusif sur les trois cépages
- Vieillissement en fûts de chêne d'un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois
- Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille

