

DOMAINE DE MONTCALMÈS

Visité le 16 Avril 2009



Le domaine en quelques mots



Domaine de taille modeste : 20 ha.

Sous-sols calcaires principalement pour les syrahs et les blancs, galets roulés surtout pour les mourvèdres.

Plantes taillées relativement basses, en gobelet avec 3 têtes/2 bourgeons, palissées.

Vendanges au vert pour une moyenne de 3 à 5 grappes par pied.

Vendange manuelle, égrappée, foulée, traitée ensuite entièrement par gravité.

Cuvasions de 35 à 45 jours.

Vinifications traditionnelles (pigeages, remontages... selon les millésimes).

Presse douce, avec réintégration du jus de presse dans le jus de goutte.

15 jours à 3 semaines de cuve.

Puis 24 mois de barrique, cépages et terroirs isolés.



Dégustation sur fûts

Coteaux du Languedoc 2007 (goûté en cours d'élevage, en barrique)

(50% Marsanne - 50% Roussanne)

Nez marqué par son élevage : grillé, vanille, pâtisserie.

Bouche encore timide, austère, présentant par contre une belle matière, grasse, ample, équilibrée, persistante.

Coteaux du Languedoc 2007 (goûté en cours d'élevage, en demi-muids)

(50% Marsanne - 50% Roussanne)

Pointe de réduction, notes de grillé, noisette, beurre.

Matière toujours austère, mais moins grasse, plus dynamique, aidée par une acidité plus en exergue et une pointe d'amertume.

A noter un élevage sur lies fines, jamais bâtonnées afin de privilégier l'acidité plutôt que le gras des matières.

Le vin « mange » une bonne partie de ces lies sans aucune intervention.

Grenache 2007 sur galets roulés

Robe claire.

Senteurs de caoutchouc, cerise, fraise, roncier, légèrement austère, mais frais.

Matière fine, tendue, acide, fruitée. Finale épicée.

→ apporte de l'élégance au vin

Grenache 2007 sur calcaire

Robe assez claire.

Toujours une certaine austérité, mais un fruité précis, plus typé fruits noirs (prune, cassis, mûre).

Matière fine, droite, rigoureuse.

→ apporte de la structure, de la tenue au vin

Syrah 2007 sur galets roulés

Robe plus foncée.

Odeurs primaires de fleurs, cassis, réglisse, poivre, avec une pointe de caoutchouc.

Matière pulpeuse, sensuelle, généreuse, au grain toujours très fin. Longue finale épicée.

→ apporte de la chair, de la densité au vin

Syrah 2007 sur calcaire (colonne vertébrale du vin : environ 50% de l'assemblage final)

Robe là aussi foncée.

Arômes moins explosifs, plus discrets, mais profonds : fleurs, cerise, fruits noirs, mûrier.

Matière fine, fraîche, remarquablement tendue, avec une finale très « calcaire » (craieuse). Particulièrement longue.

→ apporte de la fraîcheur, de la tension, de la complexité au vin

Mourvèdre 2007 sur galets roulés

Robe très sombre.

Notes de fruits noirs, de réglisse, de fumé, avec une pointe de cacao, une trace animale. Beau relief aromatique, mais aussi belle fraîcheur.

Matière particulièrement civilisée pour un jeune Mourvèdre, pourtant puissante, riche, mâcheuse, mais traitée avec équilibre et croquant. Grande longueur.

→ apporte de la mâche, de la densité, du relief aromatique

L'assemblage final représente alors régulièrement une proportion de 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre.



Dégustation en bouteille

Coteaux du Languedoc 2006

(50% Marsanne - 50% Roussanne)

Robe paille-jauni, avec des reflets dorés.

Effluves de pêche, abricot, fruits blancs, menthe, encore encadrés par l'élevage (grillé, beurre, vanille).

Matière à la fois gourmande et digeste, c'est-à-dire généreuse (volume, fruit, croquant) et dynamique (acidité, gras mesuré, fraîcheur), pour un résultat cohérent, harmonieux, équilibré. Offre aromatique par contre encore un peu bridée par un élevage dont le vin sort à peine. **14,5/20**

Coteaux du Languedoc 2006

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

Robe violine, modérément sombre.

Nez encore un peu strict, mais complexe : fleurs, fruits noirs, ronces, épices.

Grosse matière, dense, serrée, mais tenue avec rigueur et fraîcheur. Tactile moins raffiné et aérien que 2005, mais une matière en apparence bien plus mâcheuse, toujours traitée avec harmonie et cohérence. Un vin à oublier quelques années. **15,5+/20**

Coteaux du Languedoc 2005

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

Robe prune, moyennement sombre.

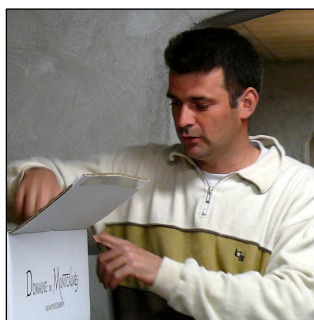
Senteurs délicates et précises constituant un véritable parfum : violette, fraise, groseille (fraîcheur et élégance du grenache), lard, olive noire, poivre.

Bouche d'une superbe finesse, séveuse, tendue, ciselée, aérienne, faisant preuve d'une acidité très bénéfique.

Finale longue, fraîche, épicée, salivante.

Une superbe réalisation que j'ai toujours goûtée ainsi. **16+/20**

Conclusion



Un domaine qui travaille admirablement, avec de l'ambition autant que du talent.

Il faut souligner le choix des terroirs, leur exploitation rigoureuse et attentive, le soin des vinifications (extractions douces, presses délicates, peu d'interventionnisme ensuite) pour finalement produire des vins au registre assez « classique », marqués de fraîcheur, tension, finesse et précision.

Autant de qualificatifs qu'il est rare de cumuler en région languedocienne et qui les place aisément dans l'élite de la production régionale.

Et pour longtemps, car il faut aussi le souligner : le domaine est très jeune...