

Visite au domaine de Mouscaillo

8 Juillet 2009

Le Domaine de Mouscaillo est perché sur la commune de Roquetaillade, dans l'Aude, au milieu de l'aire d'appellation Limoux, mais aussi des carrières de calcaire exploitées depuis 150 ans (d'où le nom du village...).



C'est son apparition dans le guide de la RVF 2007 qui avait attiré mon attention, notamment par les qualificatifs insistants sur la fraîcheur inhabituelle de ses vins en région languedocienne.

Février 2008, je rencontrais Pierre et Marie-Claire Fort sur le stand de Vinisud et découvrais par la même occasion leurs étonnants chardonnays...

Coup de cœur immédiat !

Quelques temps plus tard, le couple en personne me livrait des cartons à domicile !

Depuis, j'avais promis de passer à mon tour...

Mercredi 8 Juillet, je débarque vers 16h30.

« Combien de temps vous avez ? », me demande Pierre Fort.

« 1h30 environ »

« Parfait ! En voiture... »

Je resterai 3h30...

Pierre Fort est un homme entier, franc, honnête, généreux de caractère.

Pas de place pour les chichis.

Pas de place non plus pour la demi-mesure : on fait les choses bien ou on ne les fait pas !

Salarié pendant toute sa vie dans différents domaines viticoles, balloté entre Limoux, Buzet, Sancerre, le Minervois, Pouilly-Fumé, il finit par se lancer dans le pari de l'aventure indépendante avec sa femme, à 50 ans passé !

Il faut une sacrée dose de passion et de caractère pour tenter un tel projet après une vie de labeur...

Mais, épaulé par son ami Didier Dagueneau, il revient au domaine familial où l'attendent 4 ha de vigne.



Et le travail commence...

Pierre et Marie-Claire Fort ne sont pas revenus au village pour se la couler douce...

Exigents, consciencieux, travailleurs, ils bichonnent leurs parcelles comme un curé son jardin potager.

Leurs vignes sont magnifiquement entretenues : chaque pied est sculpté avec précision, les grappes isolées et aérées à la base, le feuillage montant et précisément palissé en hauteur, vers le soleil (ébourgeonnage, éclaircissage des entre-cœurs, « vendanges en vert », expression que Pierre n'aime pas du tout...).

Les sols sont enherbés selon le millésime (au feeling, pas d'idéologie rigide) pour assurer une concurrence nécessaire sur des sols argilo-calcaires généreux.

Pas de rigorisme bio machin, mais une approche raisonnable, progressive, adaptée au besoin de la plante, avec comme objectif pour leurs vignes une forme d'auto-régulation (sans non plus tenter de faire avaler qu'elles n'auront plus besoin d'eux, car Pierre est clair sur un point : le terroir, c'est une trilogie sol, météo et vigneron !).

Aucun dogmatisme tout court d'ailleurs, et pour Pierre, pas de langue de bois pour défendre ses points de vue avec honnêteté (que ce soit sur les traitements, minimalistes, mais encore parfois nécessaires à condition qu'ils soient choisis intelligemment - il fut en même temps un des pionniers de l'application de la confusion sexuelle dans la vigne - , sur le travail des sols - il se refuse à bouleverser la vie organique en surface - , ou les levures - il préfère « maîtriser » une fermentation avec des levures sélectionnées avec soin plutôt que de fanfaronner sur des levures indigènes et se retrouver avec des sucres et de l'acidité volatile en fin de course, comme il l'a trop souvent vu...).

Bref, tout est question d'équilibre, de bon sens, de mesure.



Seul bémol, et non des moindres : des ceps qui souffrent, attaqués par bien des maux...

Pierre est d'ailleurs inquiet, pas seulement pour ses vignes...

Alors il fait repartir un jeune pied de la souche pour pouvoir ensuite se débarrasser de la partie malade.

Mais combien de temps cela va-t-il durer ?

Il replante progressivement, renouvelant, le plus lentement possible, la superbe vieille vigne de 37 ans...

On sort un peu de cette première parcelle de chardonnay, plantée au Nord, pour monter sur la crête et faire un peu de tourisme...

Tout d'abord une vue plongeante sur le domaine de Jean-Louis Denois...



Puis une petite discussion politique sur les 14 éoliennes du village et l'usage des deniers récupérés...



Mais ce n'était évidemment pas l'objectif de cette balade en 4x4...

En fait, Pierre avait une petite idée en tête : me montrer la différence de climat sur l'appellation...

Et là, tout en haut, tout devient clair...

Vers l'est et le nord-est de Limoux, c'est le climat méditerranéen, avec ses genêts, ses chênes verts, l'influence du vent d'Autan.

Au sud de Limoux, on grimpe sur les contreforts de la montagne et c'est l'influence pyrénéenne qui est évidente, avec des conifères un peu partout, l'influence des vents de vallée.

A l'ouest de Limoux (mais on ne le distingue pas de notre point de vue), c'est l'influence océanique qui domine.

La dénomination des 4 terroirs locaux m'est maintenant plus explicite (Méditerranée, Autan, Océanique, Haute Vallée)...

A Roquetaillade, le domaine de Mouscaillo est donc en pleine influence montagnarde, à 400 m d'altitude. Des contrastes thermiques jour/nuit importants, une bonne ventilation qui exclut la plupart du temps toute présence de pourriture, une exposition nord pour la majorité des chardonnays, des maturations très lentes et on comprend alors pourquoi les vendanges sont plus précoces à Beaune que dans cette enclave languedocienne...

Oui, il faut le savoir, **le terroir de la Haute Vallée est un terroir froid !**

Avant de retourner au chai, nous passons sur l'autre versant, face sud.

Pierre et Marie-Claire s'y consacrent davantage au Pinot Noir, leur cépage rouge de prédilection.

Mêmes soins dans les vignes, mais un peu moins d'assurance dans les chais où les vigneron cherchent encore leurs marques...

On y reviendra, avec d'autant plus de plaisir qu'en 3 millésimes, ce vin a déjà acquis un niveau remarquable...

Je n'ai pas évoqué les vendanges, alors que le moment est évidemment crucial.

Comme toujours, Pierre et Marie-Claire ne cherchent aucun effet de mode extrême (maturité poussée ou recherche d'acidité à tout prix) : tout est encore une fois question d'équilibre...

Beaucoup de soins dans des vendanges manuelles, triées, portées rapidement au chai quasi attendant...

Entre 35 et 40 hl/ha pour les rouges, 40 et 48 hl/ha pour les blancs, environ 22 à 25000 bouteilles.

Débourbage à froid, macération pré-fermentaire, fermentation en demi-muids de 600 litres (de 1 à 5 ans d'âge, avec les plus usagés réservés au chardonnay), élevage sur lies et bâtonnage pendant 1 année.

Une fermentation malo-lactique un peu capricieuse : ils comptent bien y mettre de l'ordre...

Le chai semble avoir pris place dans une vieille grange.

De taille modeste, entièrement climatisé.



Et c'est parti pour la dégustation...



Présentation des 2008 sur fût

- 1^{er} demi-muids de blanc** échantillon encore typé par des odeurs fermentaires de pâte à pain, de levure, de bière blanche, avec un fort soutien citronné ; acidité marquée en bouche, avec beaucoup d'énergie, ce qu'il faut de mâche pour ne pas être sévère.
- 2^{ème} demi-muids de blanc** sensations boisées dominantes (barrique d'un an seulement) ; même dynamisme en bouche, de la tension, toujours cet équilibre frais et ferme.
- 3^{ème} demi-muids de blanc** encore une petite pointe de levure, une légère impression boisée, mais un ensemble plus ouvert avec le citron, les fruits et fleurs blancs, une pointe de beurre (joli nez spontané) ; du jus, toujours assez acide, tendu, mais doté d'un joli fond.
- 4^{ème} demi-muids de blanc** nez sur les agrumes (pomelo, citron), les fruits et fleurs blanches, une pointe de grillée, de fumée ; matière fine, ciselée, avec un petit côté cristallin remarquable, une finale saline, plus de poids et de profondeur que sur les autres échantillons. Voici les vieilles vignes...

Un millésime 2008 acide, avec des malos qui ont en plus du mal à se faire.

Donc beaucoup de fraîcheur en bouche, des expressions fermes, droites.

Mais ce qu'il faut de matière, de maturité pour entrevoir un final équilibré, élégant, pur.

Certainement un beau Limoux en perspective, plus typé nordiste que languedocien (on pourrait potentiellement y voir quelques ressemblances avec Chablis).

Si Pierre et Marie-Claire élèvent chaque parcelle séparément, ils mettent un point d'honneur à ne commercialiser qu'une seule cuvée générique, refusant la course à la super cuvée au détriment de l'homogénéité globale.

Peut-être mettront-ils en bouteille discrètement quelques échantillons de vieilles vignes, vraiment au dessus des autres, mais cette démarche restera marginale...

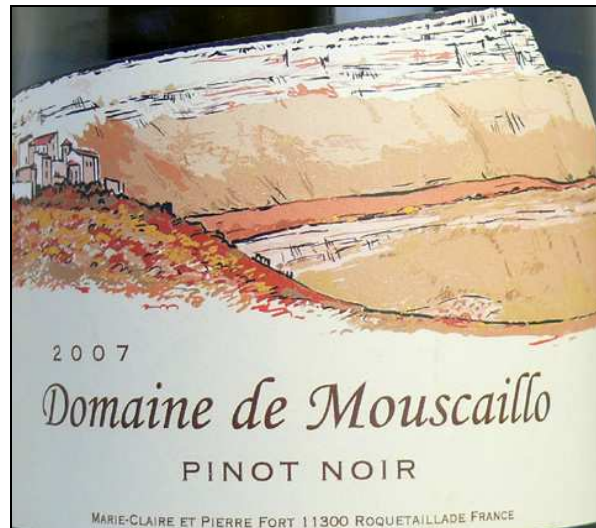
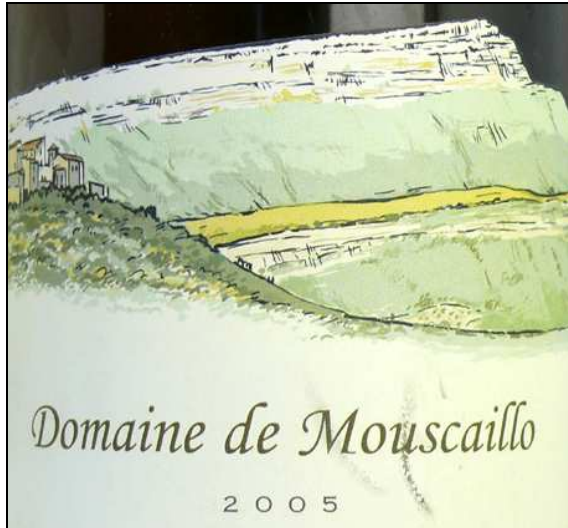
- 1^{er} demi-muids de rouge** bel éclat de fruits acidulés, merise, noyau, amande, poivre, très pinot dans l'âme ; matière fine, juteuse, tonique, ferme, égayée par ce jaillissement du fruit. Beaucoup de plaisir...
- 2^{ème} demi-muids de rouge** nez moins svelte, plus mûr, légèrement amylique, sur des notes de fraise écrasée, de pruneau, de zan, d'herbes aromatiques ; toujours un joli jus en bouche, croquant, un rien plus assoupli que le précédent.
Ce fût est un essai en macération carbonique, première (et dernière...) tentative de Pierre Fort qui, non seulement s'est passablement compliqué la vie, mais n'a surtout pas trouvé les résultats escomptés.
Enfin pour l'instant, car ce vin est en perpétuel changement : ayant failli le jeter à ses débuts, il finit par constater une évolution positive, qui redonne espoir...
- 3^{ème} demi-muids de rouge** ensemble un peu fermé, mais on retrouve le pinot avec plaisir : cerise, noyau, quelques herbes aromatiques (il fallait bien qu'on retrouve un peu de Languedoc !), un grillé discret ; toujours cette finesse en bouche, ce jus délicat, cette fraîcheur et cette fermeté de Roquetaillade. Echantillon d'autant plus intéressant qu'il est un assemblage des deux précédents...

Je me rappelle bien les doutes et interrogations que Pierre Fort m'avaient exprimés lors de notre première rencontre à Vinisud...

Très soucieux de bien faire sur ce cépage rouge qu'il affectionne tant, il en faisait une approche modeste, prudente, exprimant honnêtement sa démarche encore expérimentale.

Alors que j'avais déjà trouvé sa première tentative intéressante, lui et sa femme parviennent rapidement à des résultats remarquables, ce qui me fait dire que ce pinot mérite amplement sa place dans l'aventure...

Dégustation en bouteille



Domaine de Mouscaillo - Limoux 2007 (malo faite)

Robe paille, reflets verts.

Joli nez de fruits secs, noiseté, légèrement grillé, fumé.

Bouche au soutien acide ferme, mais du jus, de la finesse, de la précision, un peu plus de pulpe apparente au réchauffement ; belle longueur, un vin qui imprègne bien la bouche. Dans le petit jeu des comparaisons, j'aurais misé en Côte de Beaune... **15,5+/20**

Regoûté le lendemain à l'identique.

Un vin qui ne se goûte toujours pas en force, mais avec pureté et droiture. Très agréable. **16/20**



Domaine de Mouscaillo - Limoux 2006 (malo faite)

Robe paille un peu plus jauni, reflets verts et dorés.

Fleurs et fruits blancs, noisette, beurre frais, soupçon d'oxydation.

Moins dense que le 2007, mais toujours ce beau jus, cette tenue acide énergique ; pointe d'amertume en finale, puis légère sensation d'alcool au réchauffement qui rappelle un peu le sud... **14/20**

Regoûté le lendemain, transformé...

Amande et noisette grillée, agrumes, fruits blancs, herbe coupée, fougère, croûte de fromage. Belle complexité.

Plus de pulpe en attaque, du poids, un jus délié, ferme et raffiné. **15,5/20**



Domaine de Mouscaillo - Limoux 2005 (pas de malo)

Robe paille jauni, reflets verts et dorés.

Mûr, aromatique, pur, toujours frais : poire, pomme, citron, pamplemousse, pêche de vigne, fleurs blanches.

Bouche élégante, sapide, fine, avec de l'impact, une grande présence, un grillé très agréable. Beau vin de gastronomie. **15,5/20**

Regoûté le lendemain, toujours aussi bien...

Plus aromatique, très floral et agrumes mûrs (pomelo).

Toujours aussi rigoureux, sans être austère, mais frais, long, délicatement salin, toujours raffiné... **15,5/20**



Domaine de Mouscaillo - Limoux 2004 (pas de malo)

Toujours cette robe paille jauni, aux reflets verts et dorés. Fruits jaunes, agrumes, pomelo, noisette, mais aussi une pointe d'oxydation plus nette, sur la pomme légèrement blette, le curry. Acidité plus en exergue, un vin citronné, énergique, moins séducteur, un peu plus simple, s'appréciant sur sa fraîcheur et son punch. **14/20**

Regoûté le lendemain...

Jaune d'œuf, frangipane, pomme cuite, pointe de rhum, mais moins aromatique que la veille. Note d'évolution confirmée.

Plus ample, davantage de gras en attaque, avant une reprise acide, citronnée, mais salivante ; matière un peu moins dense que les autres,

une pointe d'alcool qui se confirme (caractère languedocien plus évident) ; finale assez courte. **13/5,20**



Domaine de Mouscaillo - Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Aude 2007

Robe violine, assez sombre.

Cerise, noyau, pivoine, épices, à la fois frais et mûr, élégant.

Bouche avec de l'éclat, de la spontanéité, un fruité pur, une expression ferme, avec des tanins présents, mais structurants.

Un bien joli pinot qui peut évoquer Sancerre. **15,5/20**

Regoûté le lendemain, toujours aussi réussi !

Caractère très floral, aérien (pivoine), cerise, fraise, noyau,

épices, toujours cette spontanéité.

Grande tenue en bouche, ferme et fine à la fois, avec cette jeunesse fruitée réjouissante. Très belle conservation. **15,5/20**

Domaine de Mouscaillo - Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Aude 2006

Arômes plus mûrs de fruits légèrement cuits, de cerise kirschée, d'épices, avec une pointe d'alcool, mais une fraîcheur générale préservée.

Joli relief en bouche (tanins, arômes épices), un joli jus frais, un pinot de caractère. **14,5/20**

Rappels de dégustations antérieurs

Je glisse ici quelques rappels pour avoir une idée de l'évolution des différents vins.

De façon général, hormis pour le 2004, ils sont tous restés très cohérents et stables depuis leur première dégustation.

Domaine de Mouscaillo - Limoux 2006

Février 2008 : **16/20**

- Robe claire, paille aux reflets verts.
- Nez évoquant les chardonnays 2004 de Tissot : grillé, noisette, beurré, avec fraîcheur et élégance.
- Matière ciselée, sincèrement acide, à la minéralité crayeuse : vin tout en tension et en précision.

Mars 2008 : **15,5/20**

- Robe claire, paille aux reflets verts.
- Très jolie présentation, sobre, sans épate, mais précise : fleurs blanches, citron, craie, fromage de chèvre, pointe de réduction noble avec de délicates sensations beurrées, briochées, quelques touches de fumé.
- Matière plus stricte, bâtie autour d'une acidité affirmée, s'exprimant avec finesse et droiture plus qu'en générosité.

Domaine de Mouscaillo - Limoux 2005

Février 2008 : **16/20**

- Robe à peine plus jaunie, toujours aux reflets verts.
- Plus de maturité, d'expression languedocienne, mais avec toujours cette fraîcheur évidente : anis, pomme au four, pêche blanche.
- Matière, elle, plus chablisienne, sur une acidité vive, des notes de citron, pamplemousse, fleurs blanches, tout en droiture.

Mars 2008 : **15/20**

- Robe paille à peine plus jaunie, avec toujours des reflets vert.
- Fraîcheur et discrétion caractérisent ce 2005, avec des notes de fleurs blanches, pêche, mais aussi une pointe fermentaire (yaourt). Son profil plus méditerranéen (anis, fenouil) se révèle à l'aération.
- Matière à l'acidité citronnée, un poil cinglante, à l'austérité plus affirmée. Très fine, crayeuse, bien droite, cette bouche en appelle à la nourriture pour équilibrer son mordant et faire profiter de sa digestibilité exemplaire.

Mai 2008 : **16/20**

- Robe paille, claire, aux reflets verts.
- Nez exprimant à la fois la maturité (pêche, fruits à chair blanche) et la fraîcheur (pamplemousse, citron, craie), avec en plus une pointe d'arômes fermentaires (levure), de croûte de fromage.
- Bouche jouant sur la même partition d'équilibriste : densité et maturité de chair languedociennes, acidité, voire minéralité plutôt chablisiennes. Ensemble séveux, profondément digeste.

Mai 2008 : **15,5/20**

- Robe paille aux reflets verts.
- Derrière un penchant encore réduit on devine la maturité d'un vin sudiste, bien fait, avec ses fruits blancs (pomme, pêche), son fenouil, sa fraîcheur (citron) préservée.
- Bouche séveuse, avec une matière sérieuse, mais un style vif, percutant, citronné, où la fraîcheur et l'acidité ont tendance à semer le doute vers la région auxerroise... Du fond et un brin de sévérité pour ce vin à l'allonge appréciable. Belle réalisation, très digeste.

Domaine de Mouscaillo - Limoux 2004

Février 2008 : **15,5/20**

- Senteurs sobres, précises, citronnées.
- Attaque un poil plus ronde, mais reprise acide immédiate : tranchant minéral, calcaire, expression d'anis, fougère, citron, fromage de chèvre, tel, encore une fois, un chardonnay chablisien...

Mars 2008 : **16/20**

- Robe paille, aux reflets légèrement dorés et verdâtres.
- Profil aromatique toujours discret, frais, sur des notes de citron vert, de croûte de fromage, plus une sensation de rhum indiquant une légère évolution.
- Matière ample et fraîche à la fois, où la paire acidité/minéralité s'affirme avec fermeté et droiture. Forte impression crayeuse qui « colle » au palais.

Domaine de Mouscaillo - Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Aude 2006

Septembre 2008 : **14,5/20**

- Robe violine assez sombre.
- Présentation assez austère, discrète : poivre, cerise, kirsch, baies rouges acidulées, pointe végétale.
- Bouche tonique, une rien pointue, voire rustique, mais avec du croquant, de la fraîcheur, une pointe d'amertume. Le tout est fortement digeste, avec une impression minérale qui pourrait orienter sur un Sancerre.

Ces vins peuvent-ils vieillir ?

C'est une question que nous nous étions posés au club In Vino Veritas.

La dégustation de quelques bouteilles du domaine de l'Aigle (à l'époque propriété de Jean-Louis Denois) ayant en effet montré ses limites (oxydation assez récurrente en approchant les 10 ans de conservation), on peut en effet se poser les mêmes interrogations à Mouscaillo.

Le millésime 2004 montre d'ailleurs lui-même quelques indices d'oxydation.
Mais c'était la première réalisation au domaine...

Pour le reste, je note deux détails importants...

Tout d'abord, Pierre et Maire-Claire ne cherchent pas autant les maturités que Jean-Louis Denois le faisait à l'époque, préférant un style plus ferme, avec une acidité plus présente, ce qui est déjà un élément important.

Ensuite, toutes les bouteilles, hormis le 2004, ont parfaitement résisté à l'aération, s'améliorant même légèrement. Je les ai suivies encore un jour supplémentaire, avec les mêmes constatations.

Je sens bien que Pierre apprécierait de produire des vins avec une certaine capacité de garde et il semble travailler avec cette arrière-pensée.

Sans toutefois en faire un objectif prioritaire car je le rejoins sur un point : ses vins sont très agréables à boire dans leur jeunesse et l'obsession du vieillissement serait une peu réductrice...

Alors, le temps est-il vraiment indispensable ?

Je ne manquerai pas de laisser quelques bouteilles de côté...

En attendant, je ne peux qu'inciter les curieux à se laisser tenter par cette découverte...

Sans forcément garantir que ces bouteilles séduiront le plus grand nombre (la flatterie n'est pas leur propos...), mais avec la promesse d'aborder des vins étonnants de fraîcheur, hautement qualitatifs, preuve, parmi d'autres, que l'appellation Limoux ne se contente plus de vivre sur la réputation de sa Blanquette...

Des vins issus d'un terroir remarquable, parmi tous ceux qui méritent le plus grand soin dans un Languedoc ambitieux, entreprenant, défriché et mis en valeur par des vigneron pugnaces, exigeants, passionnés.

En tout cas un grand merci pour Pierre et Marie-Claire qui ont pris 3h30 de leur préparatif de départ en vacances rien que pour moi, me réservant un accueil des plus privilégiés et sympathiques.

Et en me laissant repartir avec toutes les bouteilles ouvertes spécialement pour la dégustation...

Domaine de Mouscaillo

6, rue du Frêne

11300 ROQUETAILLADE

04 68 31 38 25

mouscaillo@wanadoo.fr

<http://pagesperso-orange.fr/mouscaillo>