

Mas Champart (Saint-Chinian)

Mas Champart

Saint-Chinian

présenté par Isabelle et Mathieu Champart

Ecole Grains Nobles le jeudi 22 octobre 2007

Présentation du domaine :

Sur les derniers contreforts des Cévennes, entre 200 et 300 m d'altitude, les 3000 ha de vignes à Saint-Chinian sont coupés en deux par le Vernazobre : les terrains schisteux au nord et argilo-calcaire au sud, séparent les vins fruités et gouleyants de ceux qui, charpentés et tanniques, sont faits pour la garde. Le paysage est très varié, vallonné, avec des vignes entrecoupées de garrigues, de bois de chênes verts, de châtaigniers, mais aussi de parcelles abandonnées.

Le Mas Champart a été créé en 1976, de la rencontre de Mathieu, agriculteur champenois et Isabelle, parisienne, qui se sont connus à Saint-Chinian. Et y sont restés. Mathieu Champart s'est lancé dans la viticulture et Isabelle dans l'œnologie. A quelques kilomètres au sud du village, ils ont racheté des vignes quasiment à l'abandon. Préservant les vieilles parcelles, replantant les autres, rachetant les vignes de coteaux si difficiles à travailler, ils ont petit à petit monté le domaine. Se sentant en confiance, ils ont assuré leur propre vinification à partir de 1988, accompagnant le renouveau de l'appellation, AOC en 1982 pour les rouges, et en 2004 pour les blancs. Et la très vaste appellation régionale AOC « Languedoc » (à ne pas confondre avec l'appellation « Coteaux du Languedoc » destinée, elle, à disparaître) est apparue en 2007. Au-dessus resteront les AOC Saint-Chinian, Faugères, etc …

Le domaine fait aujourd'hui 16 ha, dont 12 ha, les meilleurs vins, sont vinifiés à la propriété. Une bonne partie de la clientèle est française, la vente à l'export étant volontairement limitée à 50% pour ne pas trop dépendre de la conjoncture. L'encépagement est traditionnel : en blanc, marsanne, roussanne, bourboulenc et grenache, en rouge syrah, carignan et grenache. L'âge moyen des vignes est de 15 ans, avec des carignans centenaires. Le maximum de parcelles est labouré, les terrains argileux sont enherbés. Les parties en terrasses, par contre, qu'il n'est pas possible d'entretenir par des moyens mécaniques, sont traitées aux désherbants.

Les vins de la dégustation :

Saint-Chinian blanc 2006

Principalement sur le plateau calcaire, de vieux grenaches sont assemblés avec roussanne, marsanne et bourboulenc. Les vendanges sont manuelles, l'élevage se fait partie en fût, partie en foudre, avec un peu de bois neuf, selon le cépage. La fermentation malolactique ne s'est pas faite sur près de 30% des cuvées.

Robe jaune à reflets verts, très limpide. Nez bien ouvert, très fin: citron, agrumes, angélique agrémentés d'un léger boisé. Belle fraîcheur à l'attaque, tenue en milieu de bouche. Grande pureté.

Coteaux du Languedoc blanc 2001

Grenache, marsanne, viognier. Millésime solaire, avec des vendanges précoces.

Or pale, limpide. Nez ample, bien mûr, pêche, discret boisé, bien fondu. Attaque ronde, une certaine ampleur. Bel équilibre entre acidité, moelleux, boisé. Petite amertume finale. Les arômes de grande maturité accompagnent toute la dégustation.

Saint-Chinian 1993

Syrah : 70 %, grenache, mourvèdre.

Robe rubis, opaque, légers reflets tuilés. Nez : framboise, garrigue avec de discrètes notes animales. Belle fraîcheur à l'attaque, épices. Des tanins fins encore bien présents. Bel équilibre, intéressante longueur.

Saint-Chinian Causse du Bousquet 2002

Syrah du plateau calcaire : 60 %, grenache, mourvèdre, carignan. C'est la principale cuvée du Domaine.

Robe rubis, opaque mais brillante. Encore des reflets violacés. Beaux arômes de fruits rouges, de cerise. Thym et odeurs médicinales se relaient après aération. Bon équilibre en bouche, avec une certaine fraîcheur.

Vin de Pays d'ÒC 2005

Assemblage de cabernet franc et de syrah, sur des sols assez froids. Le « vin des amis », avec sa touche d'originalité.

Rubis assez sombre. Très ouvert : fruits rouges, cerise, typé « cabernet franc », on s'en régale. Belle attaque : poivron et cassis ! Maturité, équilibre, longueur. Un mélange de cultures intéressant.

Saint-Chinian Cote d'Arbo 2005

40% syrah, 30% grenache, 25 % carignan, mourvèdre.

Elevage 18 mois sur lies, ni collé, ni filtré.

Robe brillante. Nez aérien, épices, réglisse, thym. Bouche : fraîcheur, densité, équilibre, Grande maturité.

Saint-Chinian Causse du Bousquet 2005

60% syrah, grenache, mourvèdre.

Robe sombre. Léger réduit qui part à l'aération. Truffe. Attaque ample, ce qu'il faut de fraîcheur, légèrement giboyeux. Intéressants arômes de cassis. Beaucoup de force dans la finale.

Saint-Chinian Clos de la Simonette

70% mourvèdre, grenache. Le grenache est issu d'une parcelle, la « Simonette », sur le plateau calcaire, entourée (tout comme ses voisines) de murs. Le mourvèdre, plus exigeant en eau, est planté sur des terrasses plus argileuses.

Elevé jusqu'à 18 mois en demi-muids, ou en barrique, puis quelques mois en cuve, avec 25 % de fût neuf.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2005

Beau rubis. Boisé fin allié au fruit. Structure et finesse en bouche, parfait équilibre. Très beau vin.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2004

Robe mate. Une grande maturité qui domine un boisé bien présent apparaît dès le premier nez. Cerise, poivre, épices, cuir. Soyeux, onctueux, tendre en bouche avec de fins tanins bien contrôlés.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2003

Millésime atypique, chaud, sec, avec des vents desséchants, et des raisins passerillés.

Nez fumé, raisin sec, confit. Bon équilibre en bouche, mais manque de relief. Finesse, avec un reste de fraîcheur. Un vin aux allures de Porto. Beau, mais bien atypique, et bien intéressant !

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2002

Année « normale » : pas de pluies diluviennes comme en Languedoc ou dans la vallée du Rhône.

Rubis sombre. Nez un peu en retrait, fruits noirs, fin boisé. Onctueux, densité, matière. Chocolat en finale. Vin dans sa phase fermée, mais prêt à boire.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2001

Année très sèche, raisins avec des peaux épaisses. Légère surmaturité. Plus d'extraction et plus de bois.

Robe mate, sombre. Nez fermé. Fraîcheur à l'attaque, tanins imposants. Vin riche avec des arômes de café et de chocolat. A attendre.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 2000

Belles notes d'évolution, giboyeux. Fondu, splendide équilibre, la richesse alcoolique rehausse la finale.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 1999

Rubis très sombre, mat. Boisé fin qui équilibre le fruit et la matière.

Saint-Chinian Clos de la Simonette 1998

Robe opaque, mate. Nez éthéré, petits fruits rouges, confiture de vieux garçon, avec des arômes de Maury ! Bouche onctueuse, confit, grosse maturité. Un vin imposant. Et splendide.

Matière, fraîcheur et équilibre donnent un bel air de famille à tous ces Clos de la Simonette.

Compte-rendu: Richard Schaeffer