

## Domaine de Montcalmès (Coteaux du Languedoc)

Domaine de Montcalmès

Coteaux du Languedoc

présenté par Frédéric Pourtalier et Vincent Guizard

Grains Nobles le jeudi 03 avril 2008

Le domaine de Montcalmès, situé à Puéchabon, a été créé en 1999 par Frédéric Pourtalier et Vincent Guizard. Le père de Frédéric Pourtalier possédait 40 hectares de vignes et vendait à la coopérative. Les deux cousins ont arraché beaucoup de vieilles vignes en fin de vie et ont conservé meilleures parcelles, surtout sur des sols de galets roulés. Ils exploitent aujourd'hui 18 hectares, dont 16,5 sont plantés en rouge (syrah, grenache, mourvèdre) et 1,5 en blanc (roussanne, marsanne).

### Montcalmès blanc

Les premières vignes ont été plantées en 2000. La première récolte est 2003, mais le vin n'a jamais été commercialisé. L'année avait en effet été atypique, les raisins cueillis en surmaturité et les rendements très faibles (6 hl/ha). Le premier millésime officiel est donc 2004. 1,20 ha ont été replantés en 2007, avec trois cépages (roussanne, marsanne et chardonnay) sur calcaire. L'appellation est Coteaux du Languedoc, mais le domaine pourrait également revendiquer Terrasses du Larzac. A terme, deux blancs seront très vraisemblablement produits, dont un en Vin de Pays (avec le chardonnay).

Les expositions recherchées pour faire du blanc sont Nord ou au matin. Les vignes sont situées à 150 mètres d'altitude, à la sortie des Gorges de l'Hérault où une certaine fraîcheur (surtout la nuit). Elles sont plantées en gobelet, à 5000 pieds/ha et à parts égales entre les deux cépages (avant la replantation de 2007). Les vendanges en vert sont pratiquées, le but étant de laisser 2 à 3 grappes par pied pour les blancs (contre 4 à 5 pour les rouges).

Les raisins sont égrappés, le débouillage se fait à frais. La fermentation se déroule en fûts d'occasion (récupérés au domaine Joblot, en Bourgogne) ou en demi-muids (Grange des Pères). Il n'y a aucun bâtonnage et les élevages durent entre 18 et 24 mois.

### Domaine de Montcalmès blanc 2005

Le degré naturel du 2005 est de 14,2.

La robe est or, avec des reflets jaune or. Le nez est intense sur la pêche, la fleur de vigne et une légère note boisée. Il se développe sur les fruits jaunes, dont la mirabelle. L'équilibre en bouche est intéressant, avec un certain gras, mais pas pesant. La finale est pour l'instant moyennement longue et fait légèrement ressortir la chaleur du

millésime.

### Montcalmès rouge

Les cépages rouges sont répartis comme suit : syrah (60%), grenache (20%) et mourvèdre (20%). Ils sont toujours vinifiés et élevés séparément. Le domaine met 300 bouteilles de chacune de ces cuvées par millésime depuis 2003. Certaines sont commercialisées, mais la majeure partie est réservée pour les dégustations.

Les raisins sont récoltés tôt le matin, car le domaine ne possède pas de système de refroidissement. Ils sont ensuite égrappés et foulés. Les macérations se font sur 35 à 40 jours et les jus de presse et de goutte sont assemblés.

### Cuvée Le G 2005

La cuvée de grenache se distingue toujours par la transparence de sa robe, claire, limpide et brillante. Le nez est dominé par un fruité primaire de framboise (presque liqueur), grenadine, une belle maturité allant presque vers le caramel doux. La bouche est d'un grand soyeux, dense mais avec des tannins veloutés. La puissance ressort en finale et donne de l'allonge à l'ensemble. C'est le cépage le plus mûr, puisque le vin possède 14,5°, contre 14 pour les deux autres.

### Cuvée Le M 2005

Le mourvèdre rappelle le fruit à noyau, la cerise et le pruneau. Encore fermé au nez, il livre sa gourmandise en bouche, avec une dominante de fruits rouges et de cerise fraîche. Les tannins sont beaucoup plus grossiers que pour le grenache.

### Cuvée La Sy 2005

D'une robe violette, cette syrah a un premier nez presque pharmaceutique, puis viennent la rose (puissante) et un côté exotique avec le litchi notamment. L'arôme de violette est surtout marquant en bouche, d'une très belle définition avec des tannins mûrs et pleins.

### Domaine de Montcalmès 2005

Pour l'histoire, le degré alcoolique exact de l'assemblage est 13,98 ce qui permet d'inscrire 13,5° sur l'étiquette. L'élevage est fait sur 24 mois en barrique et 3 mois en cuve (après assemblage). La bouteille se présente parfaitement. Autant les cuvées isolées avaient chacune des parfums distincts, qui pouvaient paraître un peu trop typé et basiques, autant l'assemblage propose une complexité aromatique d'un tout autre ordre. Violette fine, noyau de kirsch, fruits rouges composent un bouquet déjà bien ouvert. La finesse des tannins procure un toucher de bouche superbe, en subtilité. La longueur est remarquable.

### Cuvée Le G 2004

L'année 2004 a été le millésime rêvé pour tout vigneron du Languedoc. L'état sanitaire était absolument parfait.

La robe du grenache est comme pour le 2005, très claire et légère. Une frange légèrement orangée apparaît dans le verre. Le vin développe des notes de cuir et de réglisse. Il est doté d'une très belle longueur avec une touche de moka en finale.

### Domaine de Montcalmès 2004

L'assemblage est une fois de plus convainquant. Il présente des notes de rose élégante, de cerise, de violette et de fruits rouges. La bouche est une très grande fraîcheur, parfaitement équilibrée grâce à une superbe tension acide. Les tannins sont encore présents, mais mûrs et fins. La finale est longue et charmeuse.

#### Cuvée Le M 2003

Le mourvèdre a été ramassé le 2 septembre, et a clôturé les vendanges. C'est un cépage de troisième génération. Avec 13,7°, cette cuvée montre le potentiel du cépage. La robe est légèrement évoluée, le nez joue dans un registre poivré, de tabac et de fruits rouges. La maturité, expressive en bouche, dévoile un corps de rêve, avec des tannins une exceptionnelle finesse et une allonge extraordinaire. A ce jour, et pour beaucoup d'entre nous, le plus grand mourvèdre dégusté.

#### Domaine de Montcalmès 2003

L'assemblage est plus marqué par le bois. La puissance en bouche est également plus importante, il manque la finesse du toucher de bouche et les tannins sont plus fermes. La finale fait ressortir la cerise à l'eau de vie avec un côté plus chaud faisant transparaître le millésime. La cuvée isolée du cépage est nettement au dessus.

#### Domaine de Montcalmès 2002

De très fortes pluies ont marqué le millésime. Il est en effet tombé entre 250 et 350 mm sur un jour, en raison notamment d'une équinoxe. Le mourvèdre a, comme en 2003, sauvé l'assemblage.

La robe est violette, soutenue et plutôt surprenante pour le millésime. Le nez est marqué par de belles épices, du cèdre, de la violette et des fruits noirs. La concentration se retrouve en bouche avec une splendide matière, des tannins réglissés et une longueur nous laissant sans voix.

La réussite du domaine sur ce millésime est tout à fait exemplaire. Elle a d'ailleurs permis à Frédéric Pourtalier et Vincent Guizard de se faire connaître dans la région. Depuis l'aventure s'est littéralement envolée.

#### Domaine de Montcalmès 2001

Le millésime a également été idéal. Le travail était minimum, les raisins n'avaient qu'à être mis en cuve. La syrah titre 14,5°. L'avantage est également que le mourvèdre ne réduit pas beaucoup, sur ce type de terroir.

Le nez est typé sur la cerise chocolatée, l'olive noire et la violette. La matière montre la grande maturité des raisins. Le vin est mûr, équilibré et profond. La bouche est droite et longue, avec une très légère amertume dans les tannins.

#### Domaine de Montcalmès 2000

La syrah était bien mûre, puisqu'elle a 14° naturel. Le nez de ce 2000 est encore austère, sur la griotte, le moka et une pointe de volatile. La bouche est équilibrée par une belle acidité, et la finale présente également une amertume.

#### Domaine de Montcalmès 1999

L'assemblage est ici de 70% de syrah, 20% de grenache et 10% de mourvèdre. Les vignes étaient à l'époque sur des sols plus calcaires. Le mourvèdre était sur quelques galets roulés. 1999 n'est pas un grand millésime, mais les maturités ont été poussées. La production a été que de 5400 bouteilles, sur 4 hectares.

Le nez est effectivement plus minéral, laissant paraître le côté fin du calcaire avec un beau fruit rouge et léger. La

matière est toutefois bien présente, avec des tannins moins charmeurs. La longueur est moins intéressante que pour les millésimes récents.

La dégustation a été fort instructive et extrêmement intéressante. Pouvoir comparer les cuvées isolées de cépages et le vin final a en effet été fortement apprécié. La soirée a permis de se faire une idée sur le blanc et surtout de goûter tous les millésimes produits et disponibles en bouteilles. La production récente met en lumière les progrès effectués par Frédéric Pourtalier et Vincent Guizard, à la fois dans le vignoble (choix parcellaire, travail des sols, &hellip;) et en cave (qualité des vinifications, soyeux des tannins, &hellip;). Tous deux ont réussi à placer le domaine de Montcalmès dans le peloton de tête des grands vins du Languedoc.

Compte-rendu: David Rayer