

SAINT-POURÇAIN ● KLEVENER ● CHÂTEAU GUADET ● MICHEL ROLLAND ● CLOS ROUGEARD 2006

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Gaillac

Le vignoble
le plus original
de France

Week-end en Champagne

Nos étapes
d'initiés

Hervé Bizeul
raconte
le Clos
des Fées

Pouilly-Fuissé
Les grands bourgognes
blancs accessibles

Enchères
Elles transforment
le vin en or

Iran
Le vin
effacé



Soif de Languedoc !

Styles qui bougent, jeunes vigneron...
Notre choix de vins qui bousculent les codes

BEAUJOLAIS
La saga
Georges
Dubœuf

L 13477 - 700 - F: 7,70 € - RD





Peyre Rose, Mas Jullien, Aupilhac, Pech Redon... Ces domaines ont sculpté la qualité des vins de la région. Une nouvelle génération émerge, apportant son dynamisme et de nouvelles pratiques. Revue détaillée.

Une dégustation de **Karine Valentin** et **Jérôme Gagnez**

LANGUEDOCS ROUGES

Les historiques et la nouvelle génération



Du Pic Saint-Loup à Fitou, de nombreux jeunes talents, fils de vignerons ou nouveaux installés, se révèlent dans des cuvées originales et savoureuses.

Il s'en est passé sous les pieds de vignes languedociens où, du calcaire au basalitique, du schiste à l'argile, de la mer à la montagne, on explore tous les possibles. Et il s'en passe encore puisqu'ils sont nombreux à reprendre le flambeau d'une viticulture qui, historiquement, a connu des hauts et des bas depuis l'ouverture du port de Sète en 1680 jusqu'à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée à partir des années 1970.

LA QUESTION CLÉ DE L'IDENTITÉ

C'est le moment où émerge une génération de vigneron qui fait remonter les vignes de la plaine aux coteaux, limite les rendements et la chimie au profit de la qualité. Aimé Guibert à Daumas Gassac, Michel Louison à Limoux, Marlène Soria à Peyre Rose : déjà des "ancêtres" dont se réclament encore les jeunes. Ils seront suivis par les frères Vaillé (La Grange des Pères), Olivier Jullien (Mas Jullien), Sylvain Fadat (domaine d'Aupilhac), Christophe Bousquet (Pech Redon), Thierry Navarre à Saint-Chinian... Ceux-là poussent un peu plus loin les curseurs de la qualité et revendiquent une identité languedocienne, des extractions moins poussées et remettent le nez dans leur vigne, soignent la terre, passent en bio.

D'autres dans leur sillage formeront l'élite de la région : Delphine et Julien Zernott au Pas de l'Escalette, Isabelle et Xavier Goumard au Mas Cal Demoura, Alain Chabanon, Remy Pédréno (Roc d'Anglade), Charlotte et Jean-Baptiste Senat... Sans oublier les vignerons devenus négociants Gérard Bertrand, Jean-Claude Mas, les Jeanjean... Ceux-là sont les porte-étendards d'un Languedoc capable de porter des marques au niveau international.

PARTIR DE ZÉRO

Ce sont tous ces domaines qui ont sculpté la viticulture qualitative du Languedoc que nous avons voulu comparer à la nouvelle génération en train de reprendre le flambeau. Notre principal critère : avoir moins de dix millésimes à son actif. Ces néo-vignerons sont parfois fils de vignerons et reprennent avec courage les domaines familiaux. D'autres, sans terre, diplômés d'agro ou d'œno, ont un vrai désir de nature et partent de zéro. Initiés par l'ancienne génération au travail des sols, ils éliminent toute trace de chimie, travaillent en bio, revendiquent ou pas, et ont une conscience extraordinaire des enjeux de demain. Mais ils savent aussi comment améliorer les choses, conscients que l'avenir de la viticulture languedocienne ne se fera pas sans une nouvelle révolution à la vigne.

25 000 À 30 000 EUROS L'HECTARE

Dans certaines appellations, autant de domaines historiques côtoient des impétrants. Une vraie dynamique est à l'œuvre sur certains territoires où de nouveaux domaines sont créés.

En Terrasses du Larzac, on compte cinquante-huit installations et reprises de propriétés depuis la création de l'appellation en 2014. Avant, beaucoup de terres étaient en

Certains jeunes installés remettent en valeur des zones délaissées

friche, ce qui a favorisé la naissance de nouveaux domaines sur ces terres peu onéreuses. Aujourd'hui, il faut tout de même compter 25 000 à 30 000 euros l'hectare, moins qu'au Pic Saint-Loup où les dernières transactions tournent autour de 70 000 euros l'hectare, ce qui limite l'accès des jeunes, sauf à reprendre le domaine familial comme au domaine Clavel.

À Faugères, il y a eu douze installations en neuf ans, à l'image des domaines Les Serrals et Bardi d'Alquier. Une mention spéciale décernée aux Grès de Montpellier, aux Corbières et à Fitou où les "néos", comme Romain Vidal au Mas de La Roque, remettent en valeur des zones délaissées.

Le constat est réel, ces néo-vignerons se détournent des profils de vins passés pour des styles plus légers, plus frais, moins travaillés, même si c'est encore perfectible. On regrette parfois une dérive vers la sous-maturité et une liberté un peu excessive dans les vinifications.

CINQ ZONES AUX INFLUENCES VARIÉES

Nous vous proposons ici une nouvelle lecture des terroirs du Languedoc répartis d'ouest en est en cinq zones aux influences variées. Au nord-ouest, nous trouvons les vignobles accrochés en altitude qui profitent aussi de l'influence maritime. Ils affichent des profils stylistiques associés aux coteaux : les vins y sont plus fins, plus frais, plus aromatiques, d'une grande élégance, avec un potentiel certain. Ce sont les Terrasses du Larzac, Montpeyroux, reconnu en cru depuis février 2026, et le Pic Saint-Loup dans la descente du Massif central.

La deuxième zone s'étend du Gard à l'Hérault, entre mer et montagne, incluant notamment la complexité des Grès de Montpellier et les sols volcaniques de Pézenas.

Le troisième secteur réunit Faugères, Saint-Chinian et Minervois, trois zones géographiques sous influence cévenole.

Plus à l'ouest, les vignobles de Cabardès, Malepère et Limoux expriment leur profonde différence sous influence à la fois océanique et méridionale. C'est le quatrième secteur.

Enfin, jouxtant également la mer au sud-est, La Clape, les Corbières et Fitou constituent le cinquième ensemble. Ils ont radicalement changé de braquet avec une production plus simple, moins extraite et plus fulgurante.

À chaque fois, nous avons identifié une sélection de domaines avec d'un côté de grands noms historiques qui font la réputation de la région, et de l'autre de jeunes vignerons que nous jugeons prometteurs. À tous de belles découvertes et dégustations ! K. Valentin

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Notre sélection de vins est issue de déplacements dans le vignoble associés à une dégustation organisée en février 2026 par le Comité interprofessionnel des vins du Languedoc sur les rouges produits par des vignerons ou repreneurs installés depuis dix ans maximum. Deux grands absents de ce dossier, La Grange des Pères et Mas de Daumas Gassac, n'ont pas souhaité participer.

② Les appellations médianes aux sols bigarrés et climat maritime

Entre le Gard et l'Hérault, dans la partie médiane du Languedoc, des sols aux profils géologiques variés allant du volcanique aux calcaires lacustres, en passant par les argiles et les galets du Villafranchien et sols caillouteux, profitent de la fraîcheur de la mer. Dans ce vaste couloir, les mouvements géologiques ont laissé des couches de terroir dont il est difficile de tirer une homogénéité. Les profils des vins sont surtout liés au style du vigneron. **K. Valentin**

LES HISTORIQUES

DOMAINE PEYRE ROSE

Coteaux du Languedoc
Pionnière du Languedoc il y a quarante ans, Marlène Soria commence à faire parler d'elle en 1993 avec la sortie de son premier blanc produit sur un vignoble créé *ex nihilo* sur les hauteurs de Saint-Pargoire, au milieu de la garrigue.

Le style des vins : si le blanc Oro reste une signature du domaine, on ne peut évoquer l'histoire du rouge en Languedoc sans évoquer ces cuvées qui, comme les blancs, font de très longs élevages.

Sa cuvée emblématique :
coteaux-du-languedoc
Marlène N°3 2008

Tout en muscles saillants, et tanins structurants et salins.
94/100 - 102 €

LES DOMAINES PAUL MAS

Languedoc Pézenas
À partir d'un vignoble de 35 hectares légué par son père en 1987, Jean-Claude Mas crée les domaines Paul Mas, un empire de 940 hectares de vignes en propriété sur l'ensemble du territoire du Languedoc. En plus de son vignoble personnel, l'entreprise travaille avec des vignerons partenaires sous contrat.

Le style des vins : sur la base du domaine familial, Jean-Claude Mas a bâti la réussite des domaines Paul Mas avec des cuvées plaisir dans la tendance actuelle de consommation avant de se lancer dans des cuvées plus ambitieuses

comme Silenus, en Grès de Montpellier.

Sa cuvée emblématique :
languedoc-pézenas Château de Larzac Notre Dame 2022
Nez expressif, bouche juteuse, tanins fermes mais fins, longue finale tout en relief. Bien équilibré. **91/100 - 12,95 €**

ROC D'ANGLADE IGP Gard

Sur l'un des plus anciens vignobles méridionaux, à Langlade dans le Gard, Rémy Pédréno s'investit sur 9 hectares. Bien qu'excentré, le Nîmois, ingénieur informaticien et passionné de vin, se positionne tout de suite parmi les rénovateurs du Languedoc dès la fin des années 1990.

Le style des vins : rien n'est laissé au hasard sur ce domaine qui a fait de la précision son bâton de maréchal. Sur ce terroir marno-calcaire, il pratique des infusions sur de la vendange entière et des élevages en foudres.

Sa cuvée emblématique :
IGP Gard Reserva Especial N° 13 2024
Syrah et cinsault, deux parcelles dans la garrigue, un jus qui parle terroir élevé en terre cuite et en solera. **95/100 - 85 €**

LA NOUVELLE GÉNÉRATION

CHÂTEAU CLAUD BELLEVUE

Languedoc Grès de Montpellier Seigneurie 2023
La famille de Boisgeline, connue

pour sa présence historique au domaine Le Claud à Saint-Jean-de-Védas, produit depuis toujours des vins classiques, notamment un saint-georges-d'orques et ce grès-de-montpellier que l'on doit à Grégoire et Guillaume de Boisgeline, la troisième génération, désormais aux commandes.

88/100 - 16 €

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

Languedoc
Mon Cœur qui se Bat 2024
Élise Losfelt était chef de cave de Charles Heidsieck. Fraîchement venue de Champagne, elle reprend le domaine familial à la suite de sa mère. Encore balbutiante Languedocienne, gageons que le parcours saura faire évoluer ce grand classique.

89/100 - 12,50 €

CLOS ILHE

Languedoc Saint-Georges-d'Orques 2024
Roman Thenot était éducateur spécialisé. Il décide de changer de voie en 2021. Originaire de Murviel, il travaille au domaine de la Marfée et récupère en même temps une petite parcelle qu'il vinifie dans son garage. Ce rouge est un bon classique, frais et dispos, aux tanins délicats et à la jolie fraîcheur. **89/100 - 10 €**

DOMAINE FLO BUSCH

Languedoc
Heureux qui Comme 2023
Repéré l'an dernier pour son blanc, Florian Busch revient en deuxième année avec un rouge

Heureux qui Comme 2023 : ce rouge de Florian Busch flirte avec la douceur.



T. Legoy

témoin d'un monde inventé par le vigneron qui flirte avec la douceur avec des vins qui ont un supplément de vie et d'énergie. **92/100 - 14,90 €**

DOMAINE COSTE MOYNIER

Languedoc
Grès de Montpellier 2024
Voilà un beau canon du Languedoc avec tout ce qu'il faut où il faut. Matière souple et cintrée d'un tanin élégant. Équilibre parfait et tension rafraîchissante. Sans richesse excessive, ce rouge affiche un joli potentiel plaisir. **90/100 - 11,50 €**

DOMAINE LA BERGERIE DE L'ARCADE

Languedoc 2023
Pascal Soulas a appris la vigne avec Laurent Vaillé de La Grange des Pères. Il a ensuite récupéré d'abord un hectare et demi du grand-père puis des parcelles de vieilles vignes sur le secteur d'Aniane. Planqué derrière les superbes grands arbres de la propriété familiale, il produit à partir de vignes en gobelet au ras du sol un rouge à la matière caressante, au bouquet épanoui, d'un esprit libre, infusé à la pureté sincère. **95/100 - 70 €**