

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



50^E ANNIVERSAIRE DE L'ASI

Retour en images



SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

Pleins feux sur le
Champagne de Sousa,
20 ans de biodynamie

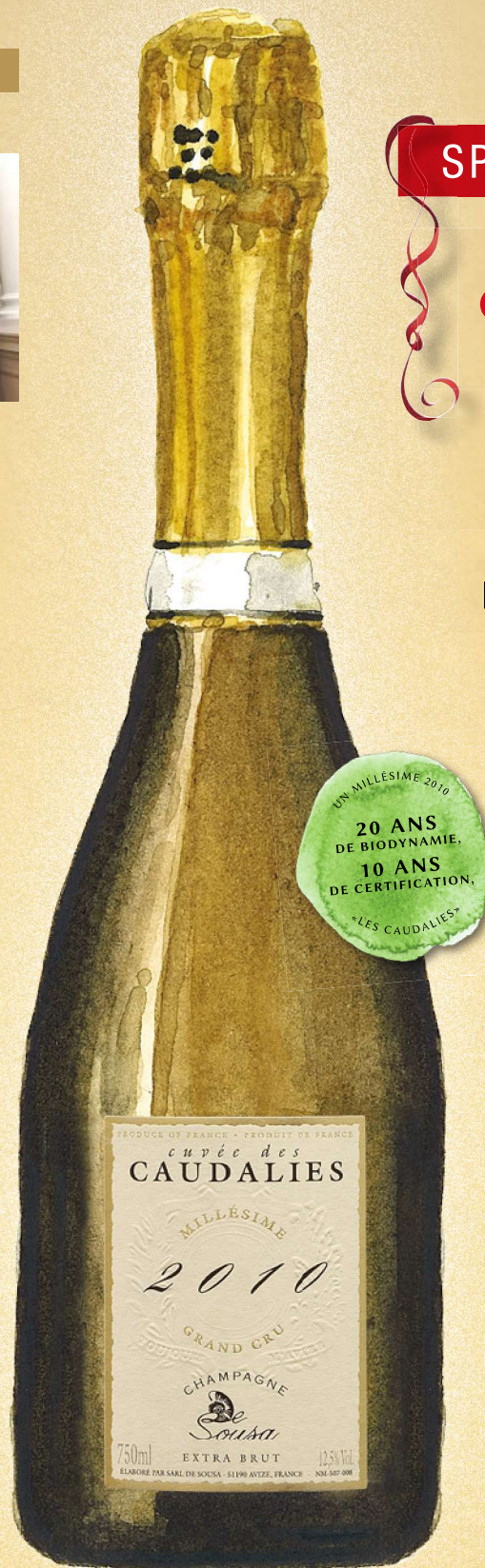
Notre sélection
de champagnes de fêtes

Les autres bulles de fêtes

L'ART DES ACCORDS



par Paolo Basso



DÉFILÉ 2019

**DES BÛCHES
DE PALACES**



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



LES TERRASSES DU LARZAC ont fêté leur 5^{ème} anniversaire !

Cet événement a eu lieu au Château de Jonquière, célébrant sur deux journées intenses les 13 et 14 octobre dernier, un moment unique de fin de vendanges dénommé La Soulenque (appelé aussi en région bordelaise La Gerbaude).



Situé au nord-ouest de Montpellier, le vignoble des Terrasses du Larzac est marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, avec pour repère symbolique le Mont Baudile culminant à plus de 850 m. Cette situation géographique particulière, avec des amplitudes thermiques jour/nuit pouvant atteindre plus de 20 degrés en été, favorise une maturation lente et progressive des raisins bénéfique pour la complexité aromatique et la fraîcheur des vins.

Pour révéler toute la grandeur de ce terroir, les vigneron des Terrasses du Larzac jouent sur la gamme des 5 cépages languedociens (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan) afin d'exprimer au mieux la personnalité de chaque type de sol (argilo-calcaire, ruffes, galets, etc.), sachant qu'ici le terroir prime sur le cépage. Enfin, par un minutieux travail d'assemblage (3 cépages au minimum) et un élevage d'au moins 12 mois, ils donnent une signature unique à ces vins d'appellation. Depuis 2014 les Terrasses du Larzac sont une AOC à part entière.

Cet événement a permis de rencontrer plusieurs vigneron talentueux et forts de caractère, réalisant un travail sérieux en bio ou en culture raisonnée. Il a mis en vedette la grande variété des vins produits. Notons des crus excellents en rouge pour leur équilibre et leur maîtrise tannique fluide et fraîche tels que : les vins de La Réserve d'O, le Domaine de Ferrussac, les bien connus Mas Jullien et Mont Calmès, l'ovni Clas Mani, le Mas Cal Demoura, le Mas Combarèla, le Domaine de l'Eglissette, le Mas d'Agamas, le Mas Haut-Buis, le Clos du Serres, le Mas des Quernes, Clos Aguillem et Boissonnade pour ne citer qu'eux.

Une qualité globale d'excellence en rouge comme pour les blancs en IGP, autour d'une réception truculente au superbe Château de Jonquière où un tournebroche géant de porcelets rôtis est venu ravir plus de 200 convives. Cette grande famille bien soudée de vigneron promet un avenir d'envergure dans cette région du Languedoc de plus en plus courue par les dégustateurs critiques internationaux.

Terrasses du Larzac celebrated their 5th anniversary! || This event took place at Château de Jonquière, celebrating during two intense days on October 13 and 14, a unique moment at the end of the harvest called La Soulenque (also called La Gerbaude in the Bordeaux region).

Located north-west of Montpellier, the vineyard of Terrasses du Larzac is marked by the freshness that comes down from the mountain plateau of Larzac, with the symbolic reference of the Mount Baudile culminating at more than 850 m. This particular geographical situation, with thermal amplitudes day/night reaching more than 20 degrees in summer, favors a slow and progressive maturation of the grapes which is beneficial for the aromatic complexity and the freshness of the wines.

To reveal the greatness of this terroir, the winemakers of Les Terrasses du Larzac work with five Languedoc grape varieties (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan) in order to best express the personality of each type of soil (clay and limestone, stones, pebbles, etc.), knowing that here the terroir takes precedence over the grape variety. Finally, by a meticulous blending (3 varieties minimum) and an élevage of at least 12 months, they give a unique signature to these appellation wines. Since 2014 Terrasses du Larzac is declared AOP.

This event made it possible to meet several talented winemakers with strong characters, carrying out a serious work in organic or integrated farming. It has featured a wide variety of wines produced. Let's note excellent wines in red for their balance and their fluid and fresh tannic control such as: the wines of



La Réserve d'O, Domaine de Ferrussac, the well-known Mas Jullien and Mont Calmès, the UFO Clas Mani, Mas Cal Demoura, Mas Combarèla, Domaine de l'Eglisette, Mas d'Agamas, Mas Haut-Buis, Clos du Serres, Mas des Quernes, Clos Aguilém and Boissonnade to name a few.

A global excellent quality in red, as well as for the GI whites, whites in during a colourful party at the beautiful Château de Jonquière where a giant roasting pit with roast piglets delighted more than 200 guests. This large, well-knit family of winegrowers promises a bright future in this region of Languedoc which is increasingly attracting international critics.

Article et photos : Frédéric Beneix – Wine4Melomanes.com