



n°549
mars 2011
p 43

LES GRANDS CRUS DU LANGUEDOC

6 PÉZENAS

DES ROUGES CHARMEURS, CHALEUREUX ET CHARNUS

Dans cette appellation chaude et assez précoce, les meilleures cuvées se montrent très savoureuses.

Au nord de Pézenas et bordé à l'est par le fleuve Hérault, ce secteur offre des conditions très propices à la production de vins de belle qualité. Les sols sont variés : molasses calcaires, croupes de galets roulés, terrasses villafranchiennes

et rares sols basaltiques. La vigne, essentiellement de la syrah, du grenache et du mourvèdre, occupe des coteaux jusqu'à 300 m d'altitude. Avec peu d'entrées maritimes, ce secteur chaud et assez précoce peut revendiquer depuis 2007 une AOC, sous l'intitulé "Coteaux du Languedoc Pézenas".



UN PATRIMOINE DE TRÈS VIEILLES VIGNES
Sur ces sols d'une grande variété, les ceps centenaires s'épanouissent.

Pourtant, il lui manque encore l'esprit collectif qui anime les vignerons du Pic Saint-Loup ou des Terrasses du Larzac et sa notoriété en souffre. Les meilleurs vins offrent de la chair, un beau volume et une déclinaison de saveurs méditerranéennes.

NOS MEILLEURS VINS

■ DOMAINE LES AURELLES AUREL 2007

17/20 Prix : 26,50 €

Texture fondue, remarquable finesse de tanins... Une grande expression de mourvèdre qui présente une sève dense, un profil droit et un fruit admirablement préservé. Nous ne tarissons pas d'éloges sur ce vin, longuement élevé en cuve, et apte au vieillissement. À l'instar du 2001, digeste et finement chocolaté.

