



**bettane +
desseauve**

La gueule du loup

Par Alain Chameyrat - 24 octobre 2023

Cet article est à retrouver en intégralité dans *Le Nouveau Bettane+Desseauve 2024* (pages 224 à 227).

Aux pieds du pic Saint-Loup, les grands vins sont nombreux. L'appellation chasse en meute pour atteindre le sommet

On aperçoit le pic Saint-Loup perché à 658 mètres depuis la promenade du Peyrou, point culminant du centre historique de Montpellier. Il se découpe devant les premiers contreforts des Cévennes. Près de 1 400 hectares et dix-sept communes, pour soixante-treize caves particulières et trois caves coopératives, composent l'aire de production de ce terroir. Promu vin délimité de qualité supérieure (VDQS) en 1955, ce vignoble est devenu une dénomination à part au sein des coteaux du Languedoc en 1985. On parlait alors de coteaux-du-languedoc Pic Saint-Loup. Une appellation à part entière, pic-saint-loup, a été obtenue en 2017 pour les rouges et les rosés. Les blancs attendront. La syrah rentre au minimum à 50 % dans les assemblages de ces rouges avec le grenache noir et le mourvèdre. On peut les compléter avec des cépages dits accessoires comme le carignan noir, le cinsault noir, la

counoise noire ou le morrastel noir. Le cahier des charges fixe une durée minimum d'élevage de neuf mois, souvent largement dépassée.

Un cépage, un terroir

Si les arômes poivrés et épicés de la syrah signent l'arôme des vins, c'est le terroir qui leur donne leur singularité. Le pic Saint-Loup est un contrefort avancé des Cévennes avec des précipitations annuelles de l'ordre de mille millimètres d'eau. C'est largement plus que la moyenne nationale (700 millimètres) et c'est ce qui en fait le terroir le plus arrosé du Languedoc. Ces précipitations d'automne, d'hiver et de printemps permettent aux vignes de bien résister aux fortes chaleurs et aux sécheresses estivales languedociennes. Au-delà de la seule pluviométrie, les amplitudes thermiques sont ici importantes. Fortement contrastées entre le jour et la nuit en période de véraison, elles favorisent une maturation optimale des raisins. Grâce à son relief, le terroir est préservé des forts coups de vent. Les souffles réguliers et modérés du mistral et de la tramontane protègent le vignoble des avancées du « vent marin » humide en ventilant les baies d'un air frais et sec. Marqué par les pointes calcaires du pic Saint-Loup et du massif de l'Hortus, ce territoire est le résultat d'un plissement de roche vers le nord à l'ère secondaire. En haut des côtes se trouvent des éboulis calcaires issus de la fragmentation par le gel datant des périodes glaciaires du Quaternaire. En bas, affleurant à la surface, se trouvent les sols marno-calcaires joutés par endroits de sols composés d'alluvions déposées par la Méditerranée voilà 90 millions d'années. En plaine, les sols constitués de glacis d'éboulis particulièrement profonds et poreux ont une excellente capacité de drainage de l'eau tout au long du cycle de la vigne. Exception à cette règle générale, le village de Lauret dont les sols marno-calcaires sont situés sur les hauteurs de la commune. La mini plaine de la Gravette de Corconne se singularise par un étalement de glacis-éboulis de couleur gris clair qui donnent une minéralité très identifiable aux vins qui en sont issus. On les reconnaît entre cent en dégustation à l'aveugle. Ce terroir spécifique méritera un jour une appellation à lui seul quand l'époque sera venue de compléter par des climats spécifiques la délimitation en cours des AOC du Languedoc, comme la Bourgogne l'a fait il y a bien longtemps.

Les meilleurs

La fraîcheur des vins du Pic leur permet de se distinguer parmi tous les rouges languedociens. Les rouges se reconnaissent surtout par leur fraîcheur menthée, unique dans la région, mais aussi par leurs notes délicatement florales, poivrées et fruitées. Le prix du foncier, qui atteint voire dépasse 60 000 euros par hectare, limite le fourmillement de jeunes talents comme en AOC terrasses-du-larzac, bien que cette dernière voie également le prix des terres augmenter ces dernières années. Ici, le chef de file est incontestablement Christophe Peyrus. Il signe les vins du domaine Clos Marie, qui peuvent atteindre des sommets de délicatesse. On retiendra aussi les excellents domaines de Mortiers, de l'Hortus, Bergerie du Capucin, Ermitage du Pic Saint-Loup, La Chouette du Chai, Les Grandes Costes, Mas Bruguière, Mirabel, Château Lancyre, Château de Lascaux. Et chez les négociants haute couture, mention particulière à Calmel & Joseph et Hecht & Bannier.