



# DÉGUSTATION Thématique

**TERROIR TERRASSES DU LARZAC**

**Jeudi 6 juin 2024**



**TERROIR TERRASSES DU LARZAC**  
**Jeudi 6 juin 2024**

# TERRASSES DU LARZAC

Voilà une appellation qui malgré sa notoriété, est l'une des plus jeunes de France.

Reconnue pour son terroir et ses vins depuis 2004, ce n'est qu'en octobre 2014 que le décret de l'appellation paraît au Journal Officiel.

Mais plus qu'un cahier des charges ou une AOP, nous buvons un terroir !



# TERRASSES DU LARZAC

## Aujourd'hui l'appellation représente :



2000 ha de vignes

**Réparties sur 32 communes :** (Aniane, Arboras, Argelliers, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac (en partie), Jonquières, Lagamas, Lauroux, Le Bosc, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles de l'Escalette, Pujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas du-Bosc.)

**5 caves coopératives et 87 caves particulières.**

**150 vigneron(ne)s et viticulteurs**

Production annuelle : 16770 hectolitres

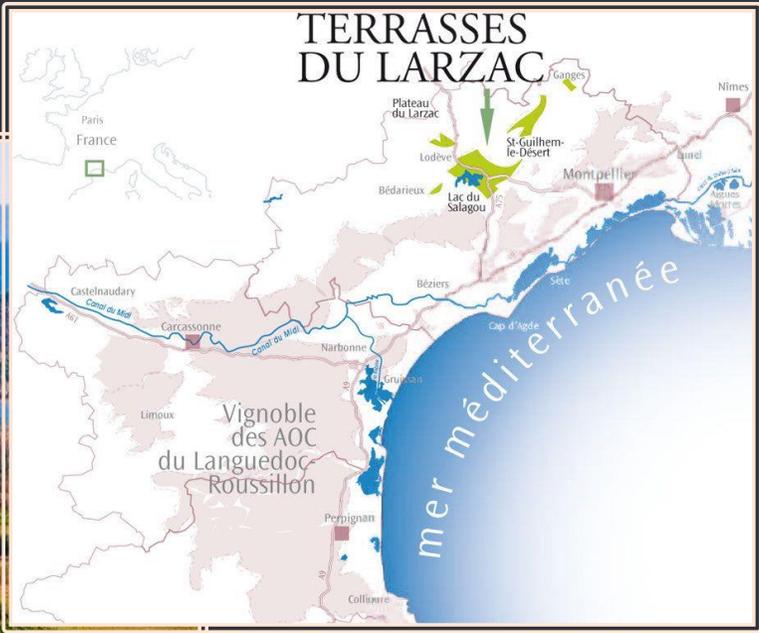
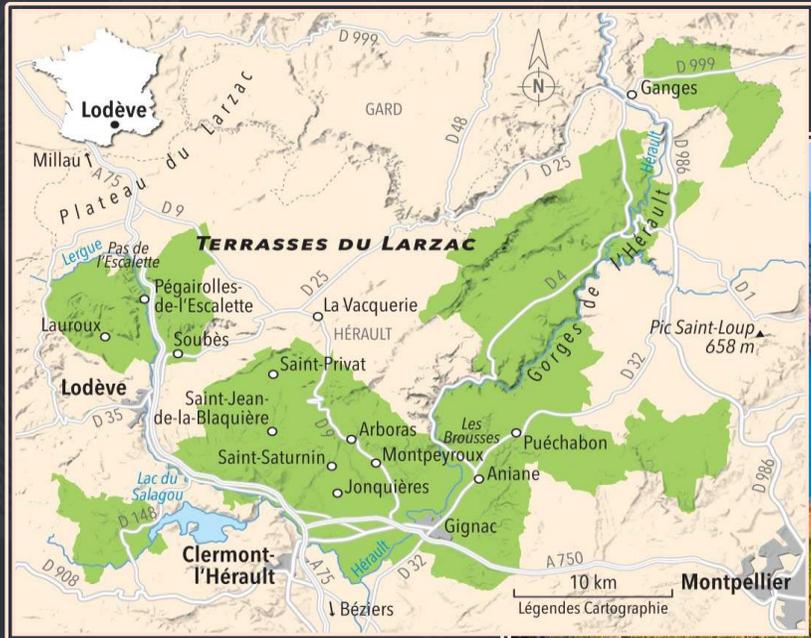
Rendement maximal de 45hl/hectare, contre 50hl/hectare en AOP Languedoc.

Président de l'appellation : Sébastien Fillon, Clos du Serres



# TERRASSES DU LARZAC

2000 ha de vignes, 16770 hl



# TERRASSES DU LARZAC

Pour l'instant, l'appellation ne reconnaît qu'une seule couleur de production : Rouge, tranquille.

L'élaboration des vins doit également respecter certains critères : l'assemblage au minimum de deux cépages parmi le grenache, le mourvèdre, la syrah, le carignan, le cinsault.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 août de l'année suivant celle de la récolte.

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.



# TERRASSES DU LARZAC

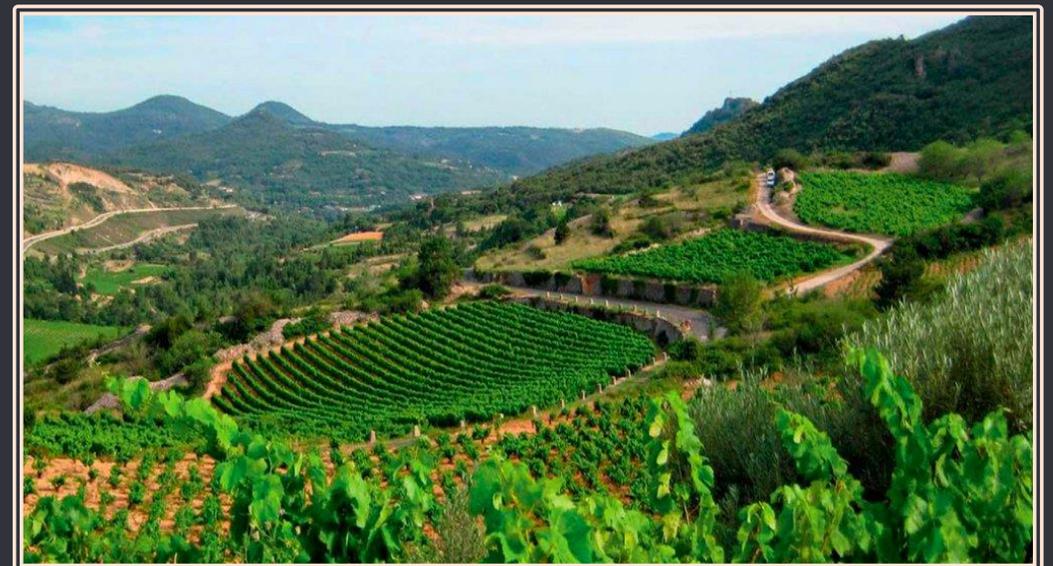
L'appellation se différencie des autres, par la diversité de ses sols : sol sablo- argileux chargé de cailloux, ruffes rouges (roches contenant des oxydes de fer) en couches horizontales (sols chargés en fer regroupés autour du lac du Salagou (ce qui lui donne cette couleur rouge-ocre très marquée.) – marnes calcaires dominées par les hautes falaises de calcaire jurassique, terrasses à galets, mais aussi schistes, grès, et pélites.



# TERRASSES DU LARZAC

Autres atouts de l'appellation, sont ses conditions climatiques qui permettent à la vigne de ne pas trop souffrir (pour l'instant) des effets du réchauffement climatique. C'est l'endroit du Languedoc où les différences de températures entre le jour et la nuit sont les plus importantes : avec une amplitude thermique assez large lors de la période estivale et située sur les contreforts du Causses du Larzac, l'altitude des vignes varie entre 80m et 400m (800m pour le mont St Baudille) avec une moyenne de 150m. La proximité du relief, bloque les nuages et permet une irrigation naturelle et régulière, la majeure partie du vignoble, atteint les maturités nécessaires et permet aux grains de se gorgier des éléments nécessaires.

La générosité du Languedoc, la fraîcheur du Larzac !



# TERRASSES DU LARZAC

C'est l'ensemble de ces éléments qui ont conduits Aimé Guibert en 1978, puis d'autres grands vigneronns tels que Laurent Vaillé (Grange des pères), Xavier Braujou (Terrasses d'Elise) à chercher le plein potentiel de ce terroir en y plantant des cépages océaniques et méditerranéens pour leur assemblages, quitte à ne pas répondre au cahier des charges de l'AOC.

Certains font également le choix du monocépage, le plus souvent planté sur une parcelle particulièrement qualitative et sur laquelle le cépage ne trouve rien à rajouter.

Ce qui a permis par exemple au cinsault de Xavier Braujou de contredire toutes les certitudes, avec son cinsault, devenu un cinsault de garde.



# La Maison Blanche - Béziers

## Jean Baptiste Cabanel, chef cuisinier



Biterrois pur souche, Jean-Baptiste Cabanel est issu d'une famille qui a toujours été à la tête de structures d'hôtellerie de plein air, et il en gardé ce qui le caractérise:

**Une qualité d'accueil incomparable et un adorateur de la convivialité.**

Il a par passion embrassé le métier de la restauration:

Il a d'abord fait ses classes en salle auprès de Pierre Augé à la Maison de Petit Pierre....Le voir cuisiner lui donnera l'envie de se mettre aux fourneaux....

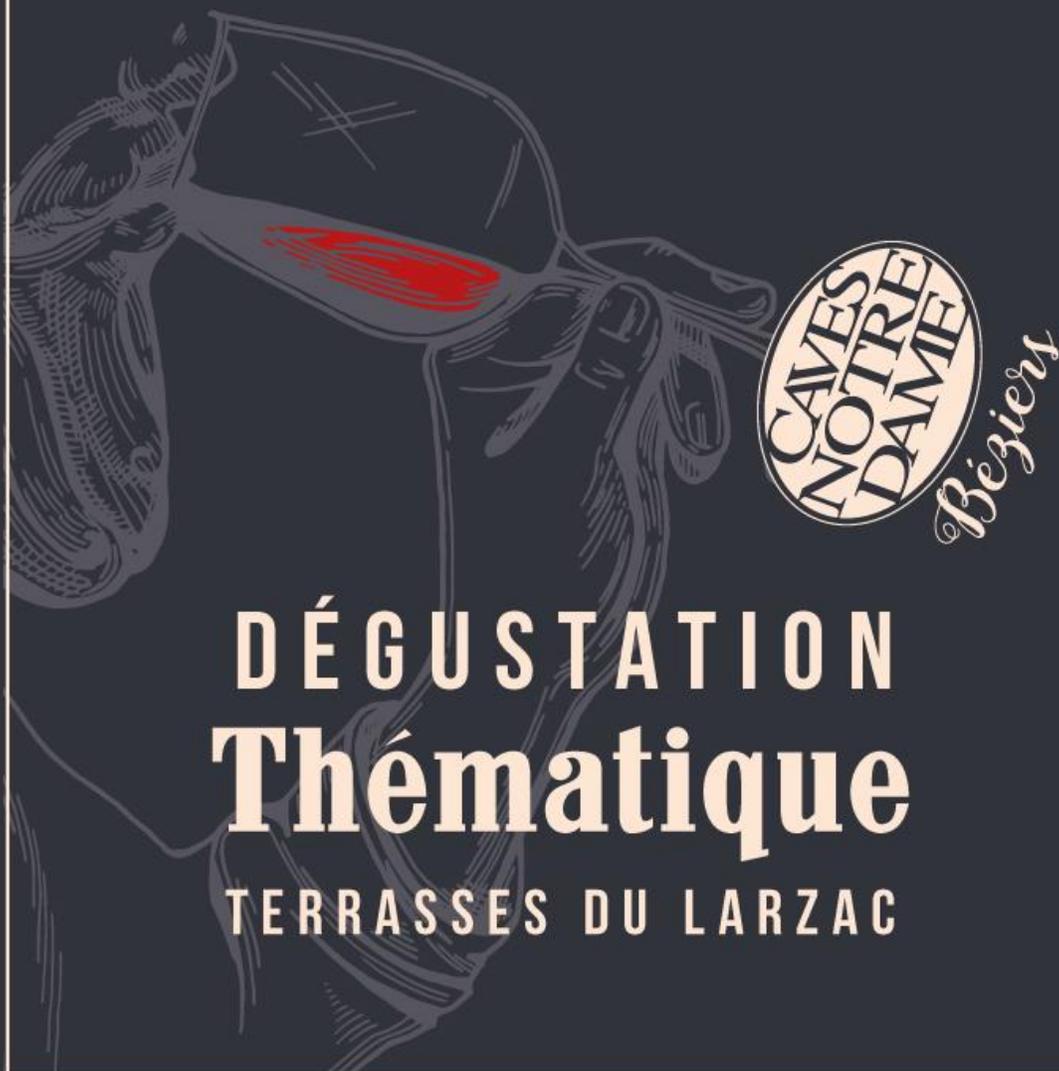
4 ans à La maison Blanche, puis un an à l'Octopus aux cotés de Franck Radiu, quelques expériences formatrices en saison, il se lance dans le projet ambitieux de reprendre seul les rênes de l'établissement dans lequel il a finalement appris le métier et où il s'épanouissait.

En janvier 2020, il rachète La Maison Blanche, lieu où l'on ressent depuis le premier service, et à chaque passage dans son établissement, son amour pour la convivialité et le partage: une carte des vins triés sur le volet, développée sur le hors région, et une cuisine Bistronomique en adéquation, de la Tapas généreuse et gourmande aux classiques maîtrisés!

Une adresse incontournable à Béziers!!!



# LES ACCORDS METS & VINS



## DÉGUSTATION Thématique TERRASSES DU LARZAC

**Carpaccio de retour de pêche, framboise, menthe et grenade**  
**Domaine la Barthassade - « Un R de Ch'nin » Vin de France 2021 blanc**

**La coquille Saint Jacques juste snackée, crémeux brocolis aneth et pomme verte, gel de sauge acidulé**  
**Mas de Daumas Gassac - IGP Saint-guilhem-le-désert 2022 blanc**

**Espuma de Safran, risotto de petit épeautre, crevette grillée, jus végétal et huile de homard, sarrasin torréfié**  
**Domaine Saint-Sylvestre - IGP Oc 2021 blanc**

**La croquette de pied de cochon, mayonnaise à l'estragon**  
**Domaine d'Archimbaud - « La suite » IGP mont Baudile 2018 blanc**

**Le tataki de veau du Ségala (Aveyron) travaillé à l'asiatique, purée d'avocat -**  
**Domaine Terrasse d'Elise - Les Hauts de Carol's IGP Hérault 2020 rouge**

**La raviole de foie gras, crème de cèpes, lard fumé crispy**  
**Domaine de la Grange des Pères - IGP Hérault 2018 rouge**

**La joue de cochon bien confite, purée grand mère et jus de cochon réduit -**  
**Domaine Cassagne et Vitailles - « Clas Mani » AOP Terrasses du Larzac 2017**

**Mini moelleux choco gourmand. Verrine chocolat caramelia, caramel beurre salé, noix de pecan**  
**Mas Cal Demoura - « L'Infidèle' » AOP Terrasses du Larzac 2013**

# CLOS DE LA BARTHASSADE - Hélène et Guillaume Baron

## Aniane



Vignerons et domaine : Hélène et Guillaume Baron ont d'abord choisi de se former chez les plus grands (Eloi Dürrbach Trevallon en Provence pour lui, Sylvain Pataille en Marsannay pour elle)

Depuis 2000, ils gardent un œil attentif et admiratif sur l'évolution des vins des Terrasses du Larzac.

Leur premier millésime coïncidera avec l'année du décret d'appellation 2014.

Barthassade vient de l'occitan "bartas" qui signifie "buisson / broussaille" et qui fait référence aux bois touffus qui bordent la parcelle à Montpeyroux.

Aujourd'hui, c'est un domaine de 13.2ha, référence pour les vins natures dans le Languedoc.



CLOS DE  
LA BARTHASSADE



# CLOS DE LA BARTHASSADE - Hélène et Guillaume Baron

## UN R' DE CH'NIN - BLANC 2021



*Béziers*



**Cépages** : 100% Chenin

**Sol/parcelles** : Parcelles réparties sur 4 ilots, sur les communes de Montpeyroux, Jonquières et St Saturnin.

Une parcelle se situe sur les Combariolles et une autre, à proximité directe.

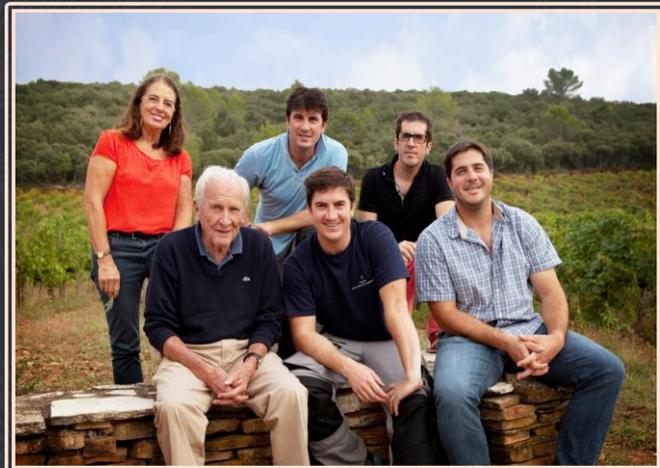
**Vinification** : Vendanges manuelles, vinification parcellaire. Presse en grappes entières. Débourbage à froid puis entonnage quasi immédiat.

Elevage sur lies en demi-muids essentiellement, même si le domaine travaille plusieurs contenants. Très peu de bois neuf.



# MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC- Famille GUIBERT

## Aniane



  
MAS  
DE  
DAUMAS GASSAC

Vignerons et domaine : 1970 - La famille Guibert s'installe à Aniane et rachète un mas qui deviendra la maison familiale ainsi que le Domaine Mas de Daumas Gassac.

1971 - Henri Enjalbert réalise une étude des sols et les compare à ceux des plus beaux terroirs de Bourgogne. Le potentiel des sols est alors révélé et l'idée de produire des grands vins, vient de naître.

1978 - La famille s'entoure de Emile Peynaud pour élaborer leur premier millésime. Après avoir contribué à la renaissance de très grandes maisons Bordelaises telles que Leoville-Las-Cases (2e cru St Julien), Château Margaux (1er Cru Margaux) ou encore château Haut brion, il dira plus tard, qu'après avoir travailler au maintien des grands crus, il avait enfin la possibilité de voir la naissance de l'un d'entre eux.

1986 - Elaboration et production du premier blanc.

1991 - Création du moulin de Gassac. La volonté est de produire une gamme plus accessible le tout en créant un partenariat avec les vignerons de la cave de Villeveyrac.

Aujourd'hui, 50 hectares sont en production.

# MAS DE DAUMAS GASSAC BLANC- Famille GUIBERT

## Blanc 2022



**Cépages** : 48% Viognier (origine des bois : Georges Vernay – Condrieu).– 13% Petit Manseng (origine des bois : Charles Hours – Béarn)– 13% Chardonnay (origine des bois : Comptes Lafon).– 9% Chenin Blanc (origine des bois : Domaine Huet – Vouvray)- 17% de Variétés rares (Bourboulenc; Roussanne; marsanne; petit courbe; muscat ottonel/ Alexandrie; gros manseng; sémillon) France Neherleschol (Israël), Petite Arvine, Amigne (Suisse), Sercial de Madère (Portugal), Khondorni, Tchilar (Arménie), Albarino (Espagne), Falanghina, Fiano, Grechetto todi (Italie).

**Sol/Parcelles** : Calcaires

Parcelles de 36 ans se situant essentiellement sur Aniane.

**Rendement** 25hl/ha.

**Vinification** : Vendanges manuelles puis macération pelliculaire de 5 à 7 jours.

Fermentation en cuve inox pendant 4 mois.

**Age moyen des vignes** : 35 ans



# DOMAINE DE SAINT-SYLVESTRE Sophie et Vincent Guizard Puechabon



*Béziers*



**Vignerons et domaine :** Sophie et Vincent Guizard se détachent du domaine de Montcalmes et fondent en 2010 le Domaine de Saint Sylvestre à Puéchabon. Propriétaires à l'époque du vignoble de Montcalmes, ils ont sous la main, un terroir riche qui ne demande qu'à livrer le meilleur. Ils ne partent pas sans bagages, car c'est chez Olivier Jullien que Vincent Guizard a appris l'art des grands vins du Languedoc.

Aujourd'hui, ils exploitent 7 hectares de vignes, et font très, très peu de blancs !

# DOMAINE DE SAINT-SYLVESTRE Sophie et Vincent Guizard BLANC 2021



**Cépages** : 45% Roussanne 45% Marsanne 10% Viognier

**Sol - Parcelles** : Age moyen des vignes, 35 ans.

**Sols - Calcaire lacustre.**

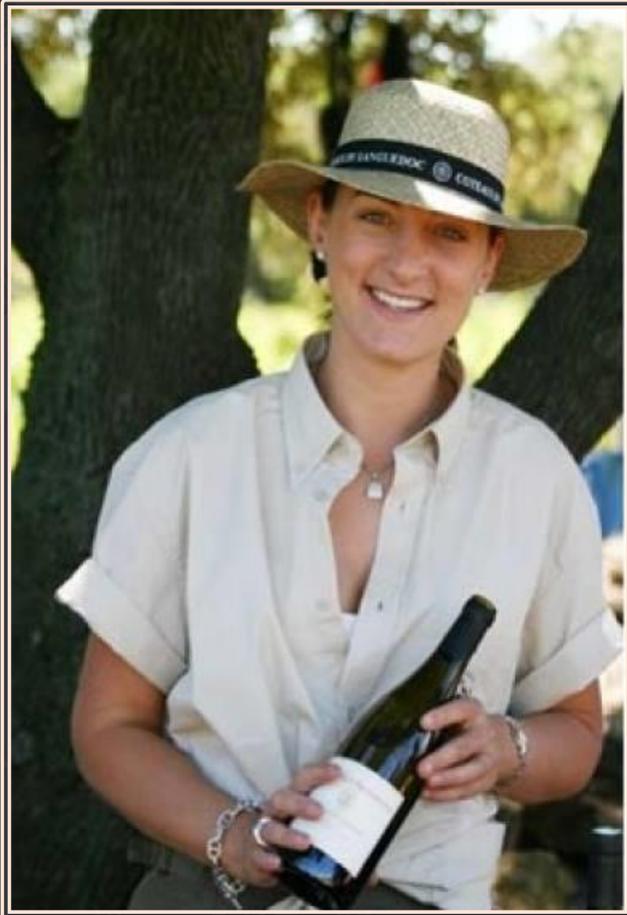
**Vinification** : Vendange en vert, manuelle. Sélection parcellaire. Egrappage, foulage, pressurage direct par cépage, assemblage, fermentation en fût avec les levures indigènes du raisin.

Elevage en fûts bourguignons de 1 vin pendant 12 mois.



# DOMAINE D'ARCHIMBAUD-Marie Pierre Cabanes

## Saint-Saturnin de Lucian



**Vignerons et domaine :** Au Domaine d'Archimbaud, la vigne se transmet de génération en génération depuis plus d'un siècle. En 2000, Jean-Pierre Cabanes et sa fille Marie-Pierre cultivent 30 hectares de vignes entièrement replantés et restructurés. Ils produisent des vins rouges, blancs et rosé sur les terroirs du Larzac en AOC Terrasses su Larzac, AOC Saint-Saturnin et IGP Mont-Baudile.

Depuis peu, Marie-Pierre vole de ses propres ailes et conduit le domaine dans le respect du leg de son papa.



# DOMAINE D'ARCHIMBAUD-Marie Pierre Cabanes

## LA SUITE - BLANC 2018



**Cépages** : 100% carignan Blanc

**Sol/parcelles** : Sols calcaire caillouteux. Situé à Saint-Saturnin.

**Age Moyen des vignes** : 75 ans.

**Vinification** : Sélection parcellaire, vendanges manuelles en caisses.

Macération pelliculaire à froid pendant 5h, puis les baies sont pressées sans égrappage.

Elevage 18 mois en Barrique de 225L, puis 24 mois en bouteille.



## LES TERRASSES D'ELISE- Xavier Braujou Aniane



Vigneron et domaine : Xavier Braujou a fondé le domaine en 1998 sur les grands terroirs d'Aniane. Avec sa dizaine d'hectares de vieilles vignes, il est reconnu aujourd'hui pour la finesse de ses vins qui malgré un travail « dans un esprit nature », restent pour certaines cuvées, des vins de garde.

S'il est un des vignerons les plus réputé de l'appellation, il a parfois fait le choix de proposer des cuvées hors de l'appellation, dans l'unique but de valoriser du mieux possible ce que lui donne la terre et la nature. C'est le cas avec cette cuvée emblématique qui est certainement un des rares Cinsault à traverser les années avec autant de reconnaissance.



Domaine  
*La Terrasse d'Elise*

# LES TERRASSES D'ELISE- Xavier Braujou LES HAUTS DE CAROL'S - ROUGE 2020



**Cépages** : 100 % Cinsault

**Sol/parcelles** : Galets roulés, calcaires et Marnes.

Age des vignes - 50 ans.

Toutes ses parcelles se trouvent à Aniane.

**Vinification** : Vendange manuelles. Très peu d'extraction. 24 mois en cuve. Non filtré, très peu sulfité.



# DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES- Famille Vaillé

## Aniane



**Vignerons et domaine :** A Aniane, le domaine de la Grange des Pères est né à la fin des années 80 avec Laurent Vaillé, qui après avoir fait un stage chez Eloi Dürrbach puis chez Gérard Chave et Jean-François Coche Dury a repris avec son frère aîné Bernard le domaine familial, complété par quelques parcelles de garrigues dans le massif de l'Arboussas.

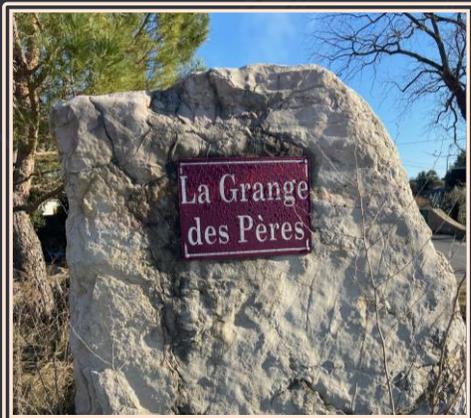
Après 3 ans de travaux de défrichage, les premiers pieds de vignes sont plantés en 1988 et donneront leur premier millésime en 1992.

Le succès fut immédiat, et à ce jour, le domaine compte 13 Ha de vignoble et le fameux vin rouge du domaine est composé de Syrah et Mourvèdre à 35/40%, de Cabernet Sauvignon, de Cunoise et de Petit Verdot depuis 2006 pour ce dernier.

L'exceptionnel vin blanc (produit sur 2 Ha et à moins de 5 000 bt/an), est composé de Roussanne à 80%, Marsanne à 15 % et Gros Manseng pour le reste.

Le talentueux vigneron **Laurent Vaillé** a hissé ce cru au sommet du Languedoc et bien au-delà.

Malheureusement celui qu'on appelait le Mozart du vin nous a quitté fin avril 2021.



# DOMAINE DE LA GRANGE DES PÈRES- Famille Vaillé

## ROUGE 2018



CÉPAGES : Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise, Petit Verdot

SOL/PARCELLES : Sols de galets roulés.

L'ensemble des parcelles sont réparties sur la commune d'Aniane (Nord de Gignac) sur les hauteurs du massif de l'Arboussas

VINIFICATION : conséquence du décès brutal de Laurent Vaillé et du mythe autour de ce domaine et de son regretté fondateur, les informations concernant l'élaboration et le travail à la vigne comme à la cave sont quasi Mystiques : les échanges et rencontres avec le vigneron pouvaient parfois être lunaires et sous le secret.

Connaissant les domaines de prestige où il a eu la chance de se former à l'art de la vinification (Trevallon, Rayas, Gérard Chave), on peut avoir quelques indications, renforcées lors de la dégustation : il en ressort très souvent que ce vin reste une pépite et que l'on finit tout simplement par se laisser aller et profiter de la chance qui nous est offerte de boire ce nectar.

# CASSAGNE ET VITAILLES- Mathieu Rollin et Nicolas Seffusatti Montpeyroux



## Vignerons et domaine :

Nicolas Seffusatti et Mathieu Rollin se sont rencontrés sur les bancs de la FAC. Après une riche expérience de plus de 10 ans, dans l'exportation de vins français en Chine, il était temps pour eux de réaliser leur rêve : créer et produire de Grands Vins du Languedoc. C'est en 2015 que le domaine voit le jour et la première cuvée en 2016.

En moins de 10 ans, ils se sont imposés comme un des plus grands domaines du Languedoc, et au-delà, reconnus par les critiques, les dégustateurs et surtout leurs pairs.

La devise du domaine ' Perfectus in statera ' = L'équilibre parfait, résume parfaitement la dynamique du domaine.

# CASSAGNE ET VITAILLES- Mathieu Rollin et Nicolas Seffusatti

## CLAS MANI - ROUGE 2017

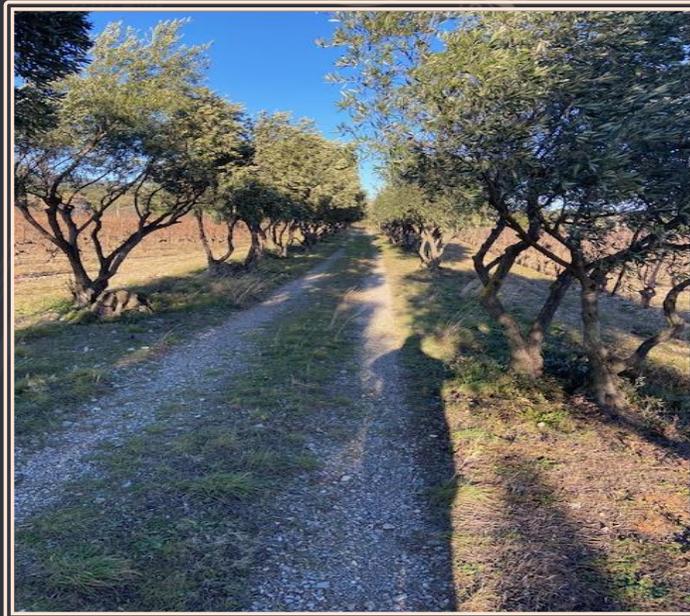


CEPAGES : 50% Syrah 30% Carignan 20% Grenache.

Sol/parcelles : Les 14 parcelles du domaine sont réparties sur 4 ilots entre St Saturnin de Lucian, Montpeyroux et St Jean de Fos.

Les raisins de l'assemblage proviennent des parcelles Font vieille et Combarelles. Sols à majorité de Grès et un peu de marnes calcaires.

Vinification : Sélection parcelles. 18 mois en barrique de fut neuf !



## MAS CAL DEMOURA- Isabelle et Vincent Goumard Jonquières



### VIGNERONS ET DOMAINE :

Fondé en 1990 par Jean-Pierre Jullien (père d'Olivier Jullien) puis racheté en 2004 par Isabelle et Vincent Goumard, le Mas Cal Demoura ne cesse années après années de nous offrir le meilleur du terroir de Jonquières. Formé par M. Olivier Jullien, voisin mitoyen du domaine, Isabelle et Vincent Goumard ont su tirer le meilleur de l'enseignement ; aujourd'hui le domaine propose ses vins sous allocations, signe de la qualité et du soin apporté aux vignes et du respect des vignerons pour leur terroir.

# MAS CAL DEMOURA- Isabelle et Vincent Goumard

## L'INFIDÈLE - ROUGE 2013



*Béziers*



**CÉPAGES** : 30% Syrah 25% Mourvèdre 20% Grenache 15% cinsault 10% Carignan.

**SOL/PARCELLES** : Cailloutis calcaires et argile calcaire.

Age moyen des vignes : 40 ans.

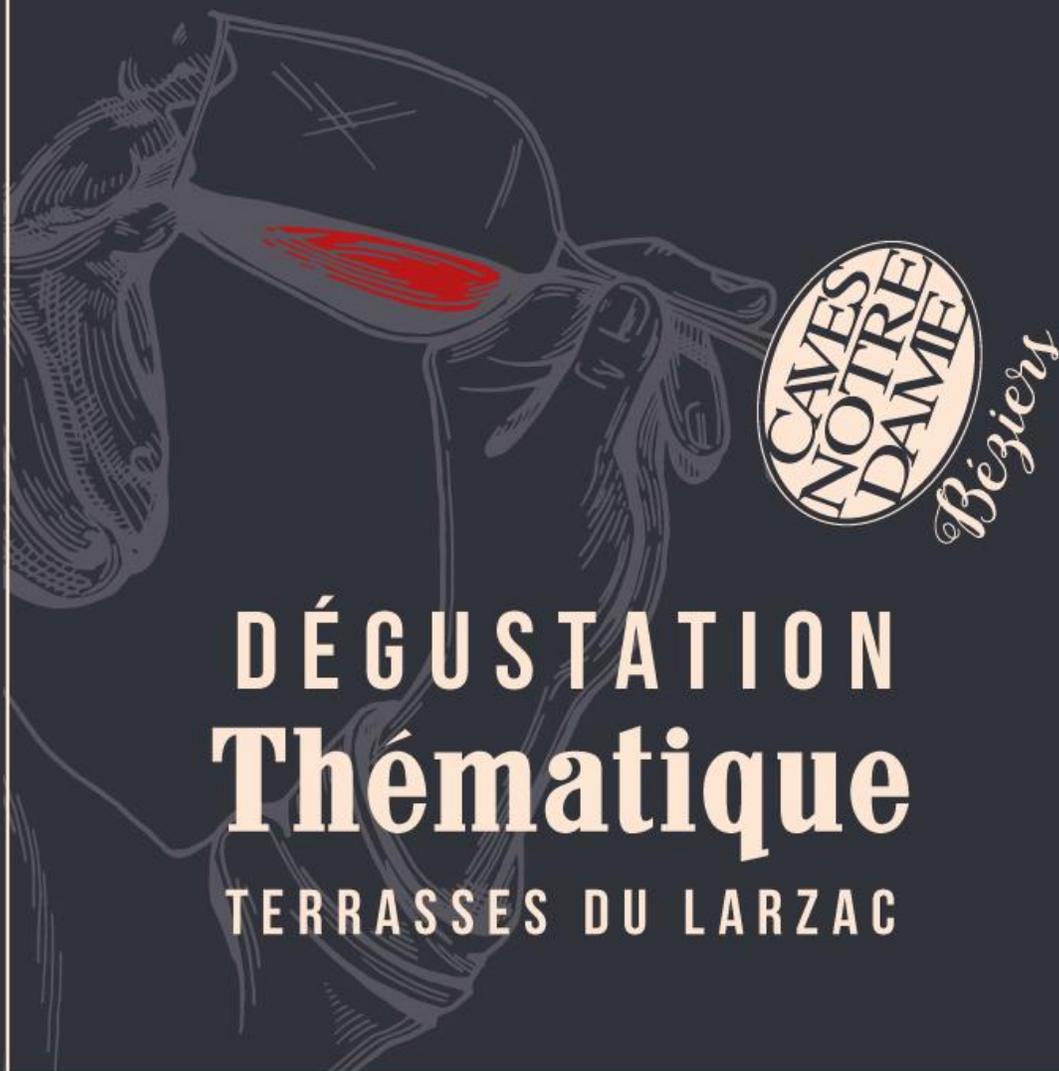
L'ensemble des parcelles du domaine se trouvent à Jonquièrre et autour du village.

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles, tries à la vigne et à la cave.

Égrappage avant fermentation en cuve en béton. Cuvaisons longues (20-35j), pigeage et remontage.

Elevage par cépage et par parcelle pendant 12 mois pour 80% des jus, en demi-muids (15% de bois neuf) et le reste dans des bois de 1 à 10 vins. Puis 7 mois en cuve inox.

# LES ACCORDS METS & VINS



## DÉGUSTATION Thématique TERRASSES DU LARZAC

**Carpaccio de retour de pêche, framboise, menthe et grenade**  
**Domaine la Barthassade - « Un R de Ch'nin » Vin de France 2021 blanc**

**La coquille Saint Jacques juste snackée, crémeux brocolis aneth et pomme verte, gel de sauge acidulé**  
**Mas de Daumas Gassac - IGP Saint-guilhem-le-désert 2022 blanc**

**Espuma de Safran, risotto de petit épeautre, crevette grillée, jus végétal et huile de homard, sarrasin torréfié**  
**Domaine Saint-Sylvestre - IGP Oc 2021 blanc**

**La croquette de pied de cochon, mayonnaise à l'estragon**  
**Domaine d'Archimbaud - « La suite » IGP mont Baudile 2018 blanc**

**Le tataki de veau du Ségala (Aveyron) travaillé à l'asiatique, purée d'avocat -**  
**Domaine Terrasse d'Elise - Les Hauts de Carol's IGP Hérault 2020 rouge**

**La raviole de foie gras, crème de cèpes, lard fumé crispy**  
**Domaine de la Grange des Pères - IGP Hérault 2018 rouge**

**La joue de cochon bien confite, purée grand mère et jus de cochon réduit -**  
**Domaine Cassagne et Vitailles - « Clas Mani » AOP Terrasses du Larzac 2017**

**Mini moelleux choco gourmand. Verrine chocolat caramelia, caramel beurre salé, noix de pecan**  
**Mas Cal Demoura - « L'Infidèle' » AOP Terrasses du Larzac 2013**