

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2017



Comment ne pas tomber sous le charme de cette cuvée singulière et confidentielle mais d'une rare franchise, par laquelle Géraldine Laval nous transmet avec précision et émotion son goût pour les blancs frais mais complexes, et son amour pour ce grand terroir argilo-calcaire situé juste au pied du Causse du Larzac. Alors bien sûr, façonner un vin autour de la fraîcheur n'est pas forcément chose aisée sous ses latitudes plutôt arides et souvent très chaudes. Mais Géraldine n'a rien laissé au hasard !

D'abord, il y a ce terroir d'altitude, situé entre 400 et 500 mètres, qui souffre bien moins des excès de chaleur que les plaines en contrebas. En outre, les montagnes environnantes, qui culminent à plus de 800 mètres, abritent les vignes du soleil couchant ; elles ont également tendance à retenir les nuages, offrant ainsi aux vignes des pluies régulières qui limitent les risques de stress hydrique. Le vent du Nord, très présent ici, agit comme un véritable « antibiotique naturel », comme le dit Géraldine : non seulement, il rafraîchit l'atmosphère, mais il l'assainit, limitant ainsi le développement de maladies cryptogamiques.

Enfin, il y a bien sûr la sélection des cépages et la qualité du travail cultural, deux dimensions essentielles pour capter avec justesse et précision l'identité de ce terroir très calcaire. Géraldine fait donc le choix dans son Blanc d'associer des cépages naturellement puissants, comme la roussanne et le grenache gris, avec du chenin, dont on sait la capacité à conserver une bonne acidité et à capter les nuances aromatiques que lui confèrent son environnement. Elle n'oublie pas, pour autant, de rester profondément ancrée dans l'identité historique des vins du Larzac : elle intègre à cet assemblage un cépage autochtone, dont on ne trouve malheureusement plus beaucoup de représentants, le singulier terret-bourret. Quant à la culture, les règles biologiques se sont naturellement imposées ainsi que certains principes bio-dynamiques, comme le respect des cycles lunaires. Géraldine cherche avant tout, grâce à un sol vivant, à créer les conditions du meilleur échange entre la vigne et son environnement.

Même précision dans la vinification (sur levures indigènes) et dans l'élevage : toujours à sa quête d'une fraîcheur essentielle dans le vin, Géraldine privilégie ici les gros contenants en bois (demi-muids de 500 litres), pendant un an, avant de repasser son Clos Maïa en cuves inox pendant quelques mois supplémentaires.

Au final, Géraldine signe un vin d'une grande richesse aromatique, très profond et fondamentalement marqué par l'empreinte du sol, qui lui donne une irrésistible énergie et une belle élégance. Dès le premier nez, on admire l'imbrication parfaite entre le fruit, la terre et une dimension

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aérienne et florale. Aubépine, sauge, pêche blanche, prune, abricot mais aussi les légumes racinaires, la pierre à fusil et le poivre : la précision et la cohérence aromatique impressionnent. Loin de toute opulence en bouche, le vin est parfaitement soutenu par une trame minérale serrée et une fraîcheur presque mentholée qui accompagne une finale dense mais dynamique, portée par une amertume salivante, entre amande et saveurs poivrées.

L'impeccable structure de ce vin nous pousse à vous conseiller de le laisser évoluer quelques années en cave : il gagnera encore en équilibre entre sensualité gourmande, miellée, et percussion minérale. Un vrai vin de gastronomie, qui devrait être parfait sur une paella par exemple, mais aussi sur des gambas sautées au gingembre.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : A la fois riche et élégant : aubépine, sauge, pêche blanche, prune, abricot mais aussi les légumes racinaires, la pierre à fusil et le poivre, une touche de gingembre.

Bouche : Ample en attaque mais soutenu par une trame minérale serrée, aux accents poivrés. Finale dense mais dynamique, qui s'étire sur une belle sensation de fraîcheur mentholée, puis des saveurs d'amande.

Accords mets-vins : Paëlla, gambas sautées au gingembre, rougets grillés à la tapenade et tian de légumes d'été. Tome de brebis.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Terret Bourret (10%), grenache gris (35%), chenin (35%), roussanne (20%).

Culture : Biologique