

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2018



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, denses mais pas trop extraits, tendus mais pas durs. Mais aussi 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 et l'énergie 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 à la plante des pluies régulières qui limitent les risques de stress hydrique. Le vent du Nord, qui descend du plateau du Larzac, 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.

2018 ne fut pas une année facile : les nombreux épisodes pluvieux, qui se sont succédés jusqu'en juin, ont entraîné une très forte pression du mildiou et perturbé la floraison. Au final, malgré un surcroît de travail à la vigne, les rendements finaux furent sensiblement diminués, après un tri sévère des raisins. La précision dans la vinification (sur levures indigènes) et dans l'élevage sont remarquables : toujours à sa quête d'une fraîcheur essentielle dans le vin, Géraldine privilégie des vinifications en cuve béton, puis des élevages en gros contenants de bois (demi-muids de 500 litres et foudres Stockinger), pendant 8 à 9 mois, avant de repasser son

Clos Maïa en cuves pendant quelques mois supplémentaires.

Au final, Géraldine signe un vin d'une grande justesse : justesse de son assemblage, de son élevage et de ses équilibres. Ici, les arômes s'imbriquent avec beaucoup de naturel : menthe fraîche, coriandre, citron vert, écorce d'orange, poivre blanc, gingembre, une touche iodée, une autre crayeuse, la pomme Reinette et la poire, des herbes de montagne, du laurier, des champignons frais et de la terre fraîchement retournée, mais aussi quelques notes florales autour du genêt... au fur et à mesure de son aération, le bouquet dévoile toute sa complexité.

Loin de toute opulence en bouche, le vin, savoureux et énergique, est parfaitement soutenu par une trame minérale serrée et une fraîcheur presque mentholée qui accompagnent une finale dense et épicée, portée par une amertume salivante, entre amande fraîche, écorce d'agrumes, pomme et poivre.

L'impeccable structure et la persistance de ce vin nous poussent à vous conseiller de le laisser évoluer quelques années en cave : il devrait encore préciser son équilibre entre sensualité gourmande et percussion minérale. Un vrai vin de gastronomie, qui se révélera pleinement sur des gambas sautées au gingembre, un dos de cabillaud rôti et sa tombée d'épinards à la crème, un loup au fenouil ou même un lapin au vin blanc et à la sauge.

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Généreux et complexe : menthe fraîche, coriandre, citron vert, écorce d'orange, poivre blanc, gingembre, iode, craie, pomme Reinette et poire, herbes de montagne, laurier, genêt, champignons frais et terre fraîchement retournée

Bouche : Savoureuse et énergique, soutenue par une trame minérale serrée et une fraîcheur mentholée qui accompagnent une finale dense, épicée. Amertume salivante, entre amande fraîche, écorce d'agrumes, pomme et poivre.

Accords mets-vins : Paëlla, gambas sautées au gingembre, loup au fenouil, cabillaud rôti et tombée d'épinards. Lapin au vin blanc et à la sauge.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique