

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2020 - Blanc



Comment ne pas tomber sous le charme de cette cuvée enlevée, expressive et authentique, par laquelle Géraldine Laval nous transmet avec précision et émotion son goût pour les blancs frais et complexes, denses mais toniques, tendus mais souples. Mais aussi son amour pour ce grand terroir argilo-calcaire situé juste au pied des Causses 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 du mildiou qui se montrait pourtant menaçant au printemps 2020.

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 rare 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.

Après un été très ensoleillé, ne connaissant cependant pas d'épisodes caniculaires extrêmes comme l'année précédente, Géraldine a récolté, dans les tout premiers jours de septembre, des raisins bien juteux, concentrés, aux équilibres remarquables. Comme toujours, 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,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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.

Aujourd'hui, le vin nous enchante par sa fraîcheur, son énergie interne et la pureté éclatante de son fruit. Dès le premier nez, on plonge dans un univers frais et chlorophyllien : on pense à la menthe fraîche, à l'anis étoilé et au fenouil sauvage, à des herbes hautes et des clairières verdoyantes, parsemées de petites fleurs des champs. Au fil de l'aération la dimension minérale, elle aussi dans un registre frais et lumineux, évoquant une dalle calcaire arrosée par une averse de printemps. Muguet, œillet blanc, fleur de seringat et violette nous jouent ensuite une partition charmeuse et entraînante.

En bouche, on croque littéralement dans un fruit parfaitement mûr, juteux au possible, autour de la pêche blanche, de la poire, du coing et de la pomme. Ici aussi, plus on avance, plus la sensation de fraîcheur et d'énergie s'affirme : on pense maintenant à des saveurs plus acidulées de pêche de vigne, de prune verte, de citron jaune et de mandarine, complétées de touches de verveine, de sauge et de menthe poivrée. L'imprégnation minérale s'illustre dans un registre empyreumatique stimulant mais délicat. Les équilibres sont superbes, jusqu'à cette finale sapide et salivante, à l'allonge portée par cette arête calcaire qui nous fait saliver de longues secondes et nous ouvre l'appétit.

Témoignant d'une profonde compréhension de ce terroir des Terrasses du Larzac, ce Clos Maïa 2020 illumine ce printemps et vous réglera, après 2 ou 3 années de cave (ou à défaut un bon carafage) pour accompagner un ceviche à la péruvienne, un plateau de fruits de mer, un cabillaud accompagné d'un aioli ou d'un pistou, ou encore des filets de rougets en escabèche. Pour des goûts plus « terriens », un quasi de veau à la sauge accompagné d'une fricassée de girolles est tout aussi recommandé.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2020 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet doré

Nez : Frais et complexe : menthe fraîche, anis étoilé et fenouil sauvage, herbes hautes des clairières verdoyantes, parsemées de petites fleurs des champs, muguet, oeillet blanc, seringat et violette, calcaire mouillé, fruits blancs juste cueillis.

Bouche : Savoureuse et énergique, on croque dans le fruit, sur une déclinaison de pommes, de pêches et de coing, et des saveurs plus acidulées de pêche de vigne, de citron et de mandarine. Finale enlevée, sur la verveine et la menthe poivrée. Belle longueur

Accords mets-vins : Un ceviche à la péruvienne, un plateau de fruits de mer, un cabillaud accompagné d'un aïoli ou d'un pistou, ou encore des filets de rougets en escabèche. Pour des goûts plus « terriens », un quasi de veau à la sauge accompagné d'une fricassée de girolles



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

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

Culture : Biologique