



HISTOIRE

TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE du JONCAS

Pascal et Christiane DALIER

34150 MONTPEYROUX



Séance du Jeudi 2 MARS 2017

HISTOIRE

- Les premières vignes

La présence de la vigne dans les Terrasses du Larzac remonte à l'époque romaine, où le pays du lodévois avait une situation privilégiée : il s'étendait le long de la voie gallo-romaine, artère de circulation particulièrement empruntée, qui joignait Cessero (St Thibéry près de Béziers) à Segodunum (Rodez)

- L'influence Bénédictine

En 782, Witizia, (Fils du Comte de Maguelonne et grand échanson de Louis le Pieux), sous le nom de Benoît, crée le Monastère d'Aniane. De nombreuses abbayes ont été créées. La décision définitive de construction d'une abbaye n'était prise que lorsqu'on avait la certitude que la vigne pouvait prospérer sur le site. Aussi, le développement des abbayes a permis la mise en valeur de vastes espaces inoccupés dans la région de Clermont-l'Hérault et de Lodève.

Les premiers vins de Buèges, issus de vignobles en terrasses surplombant la vallée, étaient élevés dans les caves des prieurés bénédictins fondés dans la vallée par l'abbaye de St Guilhem-le-Désert, au Xème ou XIème siècle. Par la suite, les vigneron travaillaient eux-mêmes leurs raisins, dans des cuves tapissées de pavés de terre vernissés, situées dans les caves voûtées de nombreuses maisons de village.

- Le XVIème siècle

A partir du XVème siècle, les seigneurs ont autorisé l'essartage des piémonts. Les terres ainsi défrichées accueillirent des plantations de vignes, d'oliviers et d'amandiers. Souvent organisées en terrasses (les faysses), les parcelles exigeaient un épierrement régulier. Les relevés de l'époque (compoix) montrent que tous les habitants possédaient au moins une pièce de vigne qui était associée à la culture d'arbres fruitiers. Les fruits étaient destinés à l'autoconsommation, le vin apportant quant à lui la monnaie.

Les XVIIème et le XVIIIème siècles

Il ont été marqués par deux grands évènements viti-vinicoles dans la région des Terrasses du Larzac :

- l'essor de la production des eaux-de-vie, avec la création d'une distillerie dans presque chaque village viticole, qui a été source de grande richesse pour les vigneron.

TERRASSES DU LARZAC

- le développement et le succès du commerce.

Montpeyroux était un important centre de transport muletier favorisant les échanges commerciaux : minerais, viande, lait, céréales et vins.

Un long travail d'épierrement, a permis de stabiliser les éboulis du Larzac, en créant un vignoble en terrasses, et en bonifiant les sols.

Le Décret de Marly

La parution du décret de Marly en 1770 a autorisé le défrichement à grande échelle, et le vignoble a connu une nouvelle extension. La viticulture s'est installée et s'est imposée dans les garrigues comme une activité intensive et de bon rapport.

XIXe et XXe siècles

1850, l'oïdium est apparu, puis le phylloxera : la culture de la vigne est anéantie en quasi-totalité. Le remède pour lutter contre cet insecte est trouvé à Montpellier, certains vigneron choisissent de relever le défi et à l'aide de greffe sur plant américain, replantent.

TERRASSES DU LARZAC

Réglementation

Condition de production :

C'est en 2004 qu'ont été reconnues les Terrasses du Larzac en tant que dénomination de l'AOC Coteaux du Languedoc. Une reconnaissance qui impose une délimitation parcellaire et des conditions de production particulières garantant d'un haut niveau de qualité et de la typicité du terroir.

Depuis 2014, les Terrasses du Larzac sont une AOC à part entière (décret du 17 octobre 2014)

Encépagement : vins rouges

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Carignan Noir et Mourvèdre (60% minimum), Syrah, Grenache, Carignan ou Mourvèdre limité individuellement à 75% E et Syrah et /ou Mourvèdre 20% minimum, Cinsault (25% maximum) et Carignan Noir. L'assemblage d'au moins trois cépages est obligatoire.

Titre alcoométrique :

Les vins doivent provenir de raisins récoltés à bonne maturité et le taux d'alcool doit être supérieur à 12%.

Règlement :

Le rendement de base de l'AOC terrasses du Larzac ne doit pas dépasser 45 hectolitres à l'hectare.

Entrée en production des jeunes vignes :

Le bénéfice de l'appellation Terrasses du Larzac ne peut être accordé aux jeunes vignes qu'à partir de la 5ème feuille.

Distance de plantation à l'hectare :

La densité de plantation est depuis 1990 de 4000 pieds à l'hectare et la distance maximale entre les rangs de 2,25 m.

Conduite du vignoble :

Taille courte qui ne peut présenter plus de dix yeux francs par pied.

L'APPELLATION

Aire de production

32 communes au centre nord de l'Hérault formant un V de 45 kms sur 20 kms adossé aux nord aux reliefs du Causse du Larzac et qui culmine à plus de 800 m au pic Saint Baudile.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault :

Aniane, Arboras, Argeliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mériçons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégaïrolles-e-buègues, Pégaïrolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buègues, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privas, Saint-saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.



LE TERROIR

Type de sol :

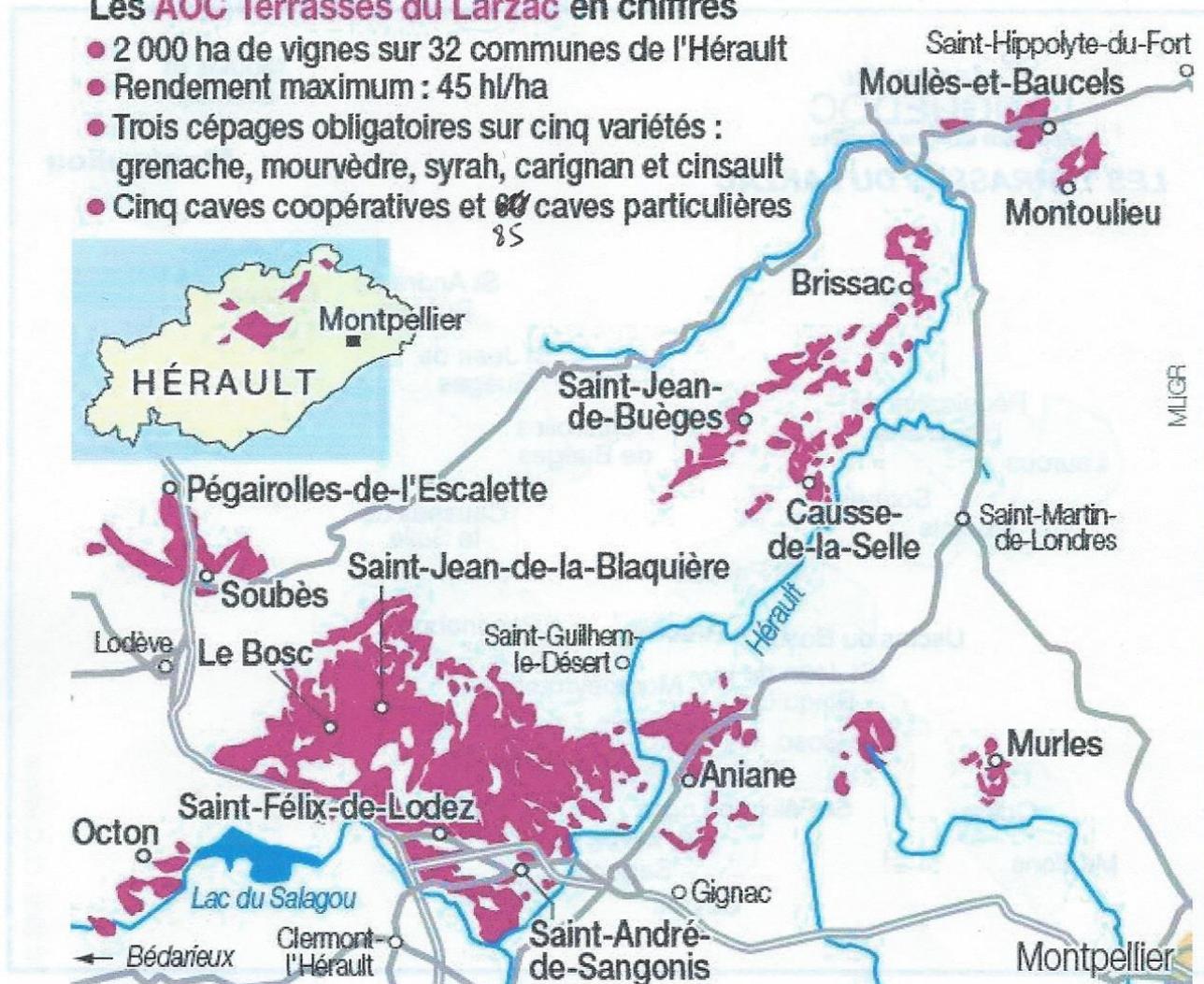
Géologie très variée : sol sablo-argileux chargé de cailloux, ruffes rouges en couches horizontales - marno calcaires dominées par les hautes falaises de calcaire jurassique. Vers l'Hérault : dépôts de pierrailles calcaires cryolastiques puis terrasses à galets successives.

Climat :

Zone climatique qui connaît les plus grandes amplitudes thermiques. L'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une relative fraîcheur des nuits estivales. Celle-ci favorise une maturation lente et progressive, bénéfique pour la coloration des baies, le profil aromatique des vins et la sensation de fraîcheur. L'altitude moyenne se situe entre 80 et 150 mètres avec un maximum à 400 m sur la commune de St Privas.

Les AOC Terrasses du Larzac en chiffres

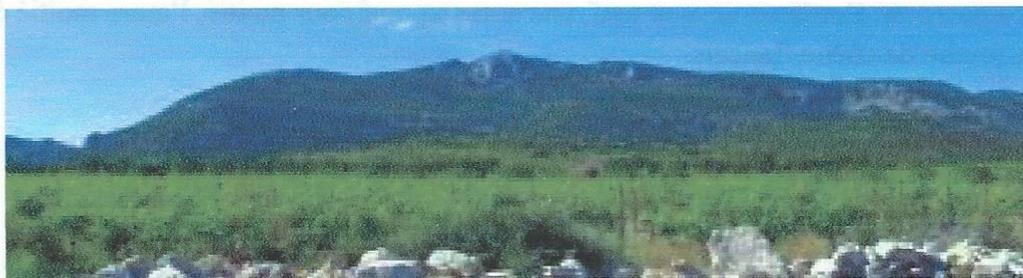
- 2 000 ha de vignes sur 32 communes de l'Hérault
- Rendement maximum : 45 hl/ha
- Trois cépages obligatoires sur cinq variétés : grenache, mourvèdre, syrah, carignan et cinsault
- Cinq caves coopératives et 85 caves particulières



DOMAINE DU JONCAS

Le nom « Joncas » vient d'un petit canyon, située au pied du mont Saint-Baudille et bordant la plus grande parcelle, un endroit et un terroir magnifiques.

Dans ce canyon juste sous cette parcelle, il y a la grotte des fées. Celles-ci se sont penchées sur le berceau des cuvées....



Mont Saint-Baudille

Le DOMAINE du JONCAS est volontairement restreint pour être travaillé par une seule personne. Le tout est certifié « Agriculture Biologique » par Ecocert et BIODYNAMIE par DEMETER depuis 2011, date de création de l'exploitation.

Cette propriété de 9,5 ha est composée de Syrah, Grenache Noir, Mourvedre, Cinsault, Grenache gris et Riesling.

Après une intense carrière dans le commerce, Pascal et Christiane Dalier se sont installés à Montpeyroux .

La qualité, l'envie d'un projet en harmonie avec l'environnement, la création d'un nectar ciselé par la passion et l'exigence sont leur leitmotiv.

Leurs vignes sont dans un site exceptionnel répondant aux attentes d'un terroir agrémenté de conditions climatiques excellentes, spécifiques aux contreforts du Larzac.

Tout comme la haute gastronomie développe les saveurs les plus subtiles, la biodynamie permet d'extraire les potentialités gustatives de la vigne et de son terroir, tout en impliquant un profond respect de la nature. Le but recherché étant de créer des vins de la plus grande pureté, équilibrés et issus d'un terroir préservé, au bénéfice de ceux qui les dégusteront.

La biodynamie est une méthode scientifique rigoureuse, une alchimie moderne, un art au service de la terre.

Culture : aucun pesticide, aucun herbicide, aucun engrais chimique, la quasi-totalité des travaux étant effectués par eux-mêmes.

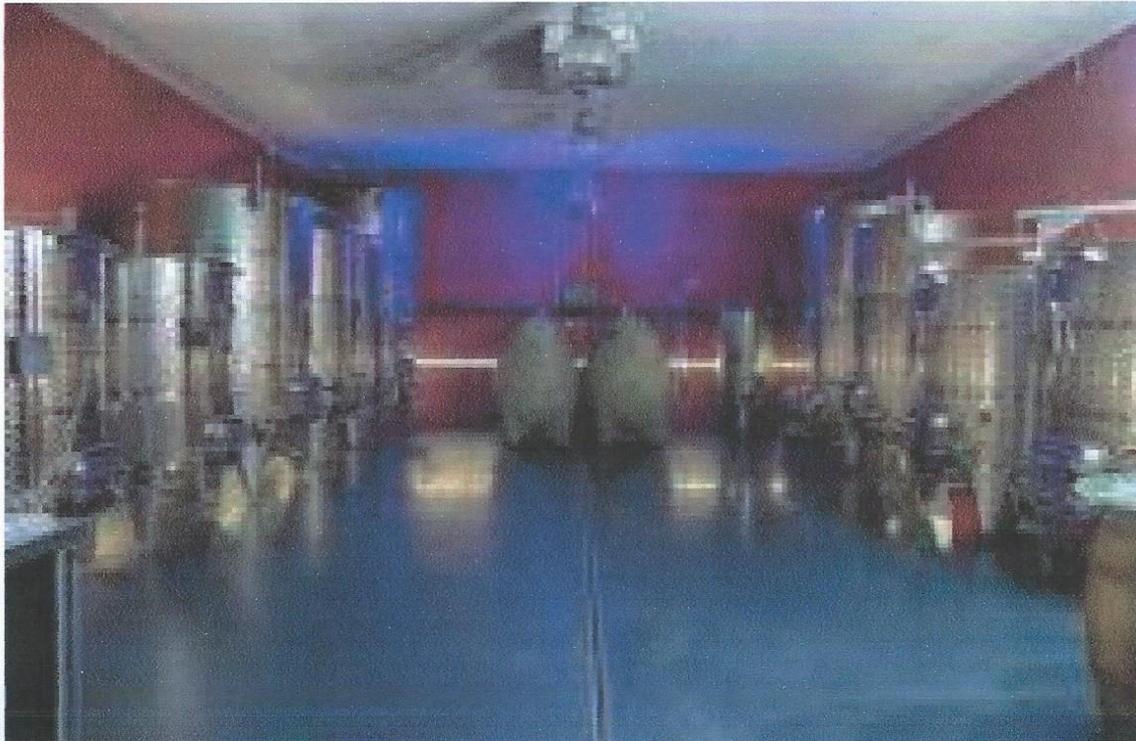
DOMAINE DU JONCAS

Sol : travaillé en surface et biodynamisé, mise en place pour l'hiver de semis de colza, seigle, vesce afin de constituer un engrais vert qui sera tondu et enfoui au printemps.

Vendanges manuelles : en caissettes effectuées le matin pour rentrer des baies non surchauffées. L'après-midi est consacré au tri des grappes, à l'égrappage et à la mise en cuve.

Vinifications : fermentations suivies mais non dirigées, macérations longues.

Elevage : une cuvée élevée en cuve et œuf, une autre en œuf pour moitié, l'autre moitié étant élevée en foudre de chêne français.



VINS DU DOMAINE

Jòia

La cuvée privilégie le fruit, la jeunesse. Assemblage de **Grenache** et **Syrah**, elle est élevée 10 mois en cuve et oeuf. (Jòia signifie **Joie** en occitan) **Dégustation:** Robe rubis clair. Nez fruits rouges et violette. Bouche d'une pureté de fruit maximale, une finesse délicate et une envie d'en boire à nouveau.

Òbra

La cuvée, assemblage de **Syrah** et **Grenache** en sélection parcellaire, est élevée de 12 à 18 mois (en oeufs pour moitié et en foudre pour l'autre). (Òbra signifie **Oeuvre** en occitan) Robe rubis-grenat. Premier nez avec notes de noisette, d'amande. Deuxième nez plus floral avec eucalyptus, menthe et notes de garrigue type thym et violette. Bouche ronde, longue, veloutée, avec tannins déjà fondus, bien équilibrée, où ressort la violette terminale.

Nèbla

Rouge : Assemblage de **Syrah** 37 %, **Grenache** 33 %, Mourvèdre 30%. Vin typé, frais, fruité, épicé. Vous y retrouverez des notes de réglisse, fruits rouges, poivre, le tout avec une belle longueur en bouche. Elevé en cuve inox, foudre et oeufs béton pendant 9 mois. Non collé et non filtré.

Rosé: Assemblage de **Syrah** 50 %, **Grenache** 50 %. Vin croquant, frais, fruité, friand. Vous y retrouverez des notes de pomelos, fraise, bonbons le tout avec une belle longueur en bouche. Elevé en cuve inox 5 mois.

(Nèbla signifie **Brume** en occitan) **Dégustation** Nèbla rouge: nez noyau de cerise, fruits rouges avec notes poivrées assez longue, Robe rubis foncé. notes de cuir. Une bouche soyeuse, bien équilibrée

VINS DU DOMAINE

Canta

Cépage **Riesling** 100 %. Vin pur, typé, frais, fruité. Vous y retrouverez des notes de fruits exotiques, banane, citron et coing, le tout avec une belle longueur en bouche. Elevé en oeuf béton et cuve inox pendant 5 mois. (**Canta signifie Chant en occitan**)

Dégustation : Robe jaune pâle. Nez avec notes fruitées (pêche de vigne), notes florales (pétale de rose). Deuxième nez avec banane. Bouche bien équilibrée entre sapidité et acidité minime.

Alba

Cépage **Grenache gris** 100%. Vin pur, typé, frais. Vous y retrouverez des notes de fruits exotiques, citron et coing, le tout avec une belle longueur en bouche. Elevé en oeuf béton et ~~cuve~~ ~~inox~~ pendant 5 mois. (**Alba signifie l'Aube en occitan**)

Dégustation : Robe jaune pâle. Nez avec notes florales essentiellement. Bouche très minérale avec notes de réglisse terminales, longue, peu acide, gouleyante à souhait.