



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Domaine MONTCALMÈS, Languedoc "LE GEAI" 2018

75cl Rouge Languedoc AOC Languedoc



## La note Le Meilleur Du Vin

# 94/100

**Domaine Montcalmès** : quand tradition rime avec perfection. D'un hameau - aujourd'hui abandonné - qui surplombait la vallée de l'Hérault, ce domaine a tiré son nom. L'exploitation familiale compte 22 hectares répartis sur les communes de Puéchabon, Aniane, St Jean de Fos et St Saturnin de Lucian, vinifiés en appellation Terrasses du Larzac. À 36 ans, Frédéric Pourtalé est à la tête du domaine Montcalmès, qu'il a transformé en cave particulière dès 1999. Sur ce terroir de galets roulés, il produit en biologique une cuvée rouge réputée pour sa finesse et son équilibre. Une exigence qui se retrouve de la vigne à la cave, où le vin est élevé durant 24 mois dans les anciens fûts de la Romanée Conti. Entre arômes de cerise noire et épices, ce mélange de syrah (60%) grenache et mourvèdre reste soyeux et élégant, avec un potentiel de longévité de 10 ans et plus. Une exclusivité qui a déjà séduit les plus grandes tables régionales et françaises !

**Vigneron chevronné**, Frédéric Pourtalé connaît une réussite amplement méritée depuis son premier millésime (1999). Partagé entre les communes de Puéchabon, d'Aniane, de Saint-Jean-de-Fos et de Saint-Saturnin-de-Lucian, le vignoble compte aujourd'hui 23 ha : de la syrah et du grenache implantés sur un plateau de calcaire lacustre orienté nord, ainsi que du mourvèdre sur un terroir de galets roulés qui évoque Châteauneuf-du-Pape. Dans une vaste cave pouvant accueillir deux millésimes, est élaborée une unique grande cuvée rouge d'assemblage : syrah (60 %), grenache (20 %) et mourvèdre, égrappés et pigés, élevés vingt-quatre mois en barrique, sans collage ni filtration, dans la tradition la plus classique. Le blanc de marsanne et de roussanne à parité, vinifié en barrique, existe depuis 2004. En quinze ans, Montcalmès est devenu une référence incontestable du Languedoc. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2\*/3)

Le domaine Montcalmès est noté 4\*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2\*/3 à la Revue de Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Le domaine est certifié Ecocert (viticulture biologique). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

# Montcalmès (Terrasses du Larzac, Languedoc)

Domaine Montcalmès : quand tradition rime avec perfection. D'un hameau - aujourd'hui abandonné - qui surplombait la vallée de l'Hérault, ce domaine a tiré son nom. L'exploitation familiale compte 22 hectares répartis sur les communes de Puéchabon, Aniane, St Jean de Fos et St Saturnin de Lucian, vinifiés en appellation Terrasses du Larzac. A 36 ans, Frédéric Pourtalié est à la tête du domaine Montcalmès, qu'il a transformé en cave particulière dès 1999. Sur ce terroir de galets roulés, il produit en biologique une cuvée rouge réputée pour sa finesse et son équilibre. Une exigence qui se retrouve de la vigne à la cave, où le vin est élevé durant 24 mois dans les anciens fûts de la Romanée-Conti. Entre arômes de cerise noire et épices, ce mélange de syrah (60%) grenache et mourvèdre reste soyeux et élégant, avec un potentiel de longévité de 10 ans et plus. Une exclusivité qui a déjà séduit les plus grandes tables régionales et françaises (Pourcel, Troigros, Gagnaire...).

Depuis dix ans, Frédéric fournit ainsi les plus belles tables régionales : les Pourcel (deux étoiles au Michelin), l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (trois étoiles au Michelin), Michel Bras en Aveyron (trois étoiles au Michelin), mais aussi les Troisgros, Pierre Gagnaire, le Grillon à Paris. Les stocks s'arrachent comme des petits pains, entre les restaurants et le réseau des cavistes. Frédéric Pourtalié, qui vient de planter 2,5 ha de Syrah sur une défriche de garrigue en coteaux, trouve encore le temps de vinifier un 100% viognier en Vin de France vendu cette fois uniquement au caveau. Une cuvée spéciale "pour pallier la frustration des visiteurs".

## Le vin

Très grand style, au firmament des grenaches du Languedoc. Il a tout pour lui, finesse, délicatesse, charme, gourmandise. Un match avec les meilleures cuvées de grenache des meilleurs terroirs du sud de la vallée du Rhône aurait une issue incertaine. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 96/100)

## La presse spécialisée en parle

Montcalmès veut dire mont calcaire en occitan. Créé en 1999 à partir des vignes familiales qui étaient apportées en coopérative, le domaine couvre aujourd'hui 25 hectares en bio sur Puechabon et ses calcaires lacustres, sur Aniane et ses galets roulés, sur Saint-Saturnin et ses éboulis calcaires et sur les argilo-calcaires de Saint-Jean-de-Fos. Fort d'une expérience à la Grange des Pères, chez Olivier Jullien et Alain Graillot, Frédéric Pourtalié vinifie ses grenaches, syrahs et carignans terroir par terroir avant l'assemblage. La gamme de rouges est resserrée quand beaucoup s'ingénient à multiplier les cuvées : un grenache d'une gourmandise qui fait penser au Château-Rayas, le-geai tout en élégance et la cuvée en Terrasses-du-Larzac, le vin aux tannins les plus fins du Languedoc, un vin de songes. Également un blanc en quantités plus confidentielles. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4\*/5)

Vigneron chevronné, Frédéric Pourtalié connaît une réussite amplement méritée depuis son premier millésime (1999). Partagé entre les communes de Puéchabon, d'Aniane, de Saint-Jean-de-Fos et de Saint-Saturnin-de-Lucian, le vignoble compte aujourd'hui 23 ha : de la syrah et du grenache implantés sur un plateau de calcaire lacustre orienté nord, ainsi que du mourvèdre sur un terroir de galets roulés qui évoque Châteauneuf-du-Pape. Dans une vaste cave pouvant accueillir deux millésimes, est élaborée une unique grande cuvée rouge d'assemblage : syrah (60 %), grenache (20 %) et mourvèdre, égrappés et pigés, élevés vingt-quatre mois en barrique, sans collage ni filtration, dans la tradition la plus classique. Le blanc de marsanne et de roussanne à parité, vinifié en barrique, existe depuis 2004. En quinze ans, Montcalmès est devenu une référence incontestable du Languedoc. Les vins : cuvée emblématique du domaine, le rouge Terrasses du Larzac 2018 est gracieux, svelte et racé à la fois, sur des notes de pin et d'épices. Assemblage de syrah (60 %), grenache (20 %) et mourvèdre (20 %) au toucher de bouche délicat et suave, il présente des tanins et un élevage intégrés à merveille. Les amateurs de la patte Montcalmès ne seront pas déçus ! Le blanc est formé par un duo de marsanne et de roussanne, enveloppant et gras, avec des notes d'acacia, une bouche équilibrée et une belle finale à la fois saline et méditerranéenne. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2\*/3)

# Caractéristiques

- **note Bettane** : 96/100
- **Cépage** : 20% syrah, 20% mourvèdre, 40% grenache, 20% cinsault. Rendements 30 à 35hl/ha. Vignes de 30 ans.
- **Appellation principale** : AOP Languedoc
- **Terroir** : Les vignes de syrah et de grenache sont implantées sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord.
- **Vignoble** : Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Chateauneuf-du-Pape). Sur St Saturnin, les parcelles de syrah et de grenache sont sur des sols en éboulis calcaire.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.
- **Élevage** : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2029
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse