



LE MEILLEUR DU VIN

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

LA PEIRA, Terrasses du Larzac "MATISSAT" 2016

75 cl Rouge Languedoc AOC Terrasses du Larzac



La note Le Meilleur Du Vin

96+/100

Que dire de plus, nous sommes ici dans l'exceptionnel ! Je vous invite à lire les commentaires de la presse spécialisée... J'ai dégusté et je confirme !

Sans doute un des meilleurs domaines viticoles de toute la France. (Jeb Dunnuck Wine Advocate)

La preuve de sa grandeur c'est qu'il m'a obligé à repenser mon panthéon personnel. (Andrew Jefford, Decanter)

Stupéfiant par sa texture et sa profondeur de goût, ce vin me rappela par moments le Château La Mission Haut-Brion 1989, le Fattoria Galardi Terre di Lavoro 2004 et le Henri Bonneau Reserve des Célestins 1990. (Jay McInerney Wall Street Journal)

Pour de nombreux observateurs, il s'agit du domaine le plus excitant du [Languedoc](#). (Robert Parker Wine Advocate)

Le Grand Cru du Sud de la France Andrew McMurray, vice-président de Zachys, à New York, la plus célèbre et la plus grande maison d'enchères de vins fins aux Etats-Unis.

J'essaie d'éviter les superlatifs tonitruants qui peuvent dévaluer les critiques de vin mais les efforts fournis par l'équipe de La Pèira dans les millésimes 2005, 2006 et 2007, envoyés en dégustation au Royaume uni, m'ont littéralement soufflé. (Andrew Jefford)

Nous vous présentons cette nouvelle allocation avec encore quelques exceptionnels La Peira 2016 que nous avons obtenus du Domaine ainsi que le nouveau millésime 2018. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

La Pèira (Terrasses du Larzac)

Les Terrasses du Larzac sont situées au nord de l'Hérault et incluent les vieux villages de Montpeyroux et

de St Saturnin. Là, les étés sont plus chauds et plus longs, les hivers plus rudes qu' en moyenne dans la région, le réchauffement rapide au printemps avec prolongement du beau temps en début d' automne. Tandis que des collines formant une frontière naturelle aux Terrasses du Larzac, s' élèvent à plus de 800 mètres, les vignobles classés A.O.C. varient d' une hauteur de 50-300 mètres sur les collines de Causse et sur les vieilles terrasses. Les Romains étaient les premiers à planter des vignes sur les Terrasses du Larzac. Les terres dans les environs de Lodève avaient beaucoup d'attrait, s'étendant le long de la Voie Romaine, très fréquentée à l'époque et reliant Cessero (St. Thibéry) à Segodunum (Rodez).

"Ayant vu le jour en 2004, La Pèira en Damaisèla fait partie des propriétés du Languedoc-Roussillon qui, en une poignée d'années seulement, ont contribué à complètement modifier le paysage et l'horizon de leur appellation, en se plaçant sur le plan qualitatif au niveau, voire au-dessus, des 1er crus classés du bordelais et des Grands Crus bourguignons." (Bertrand ROUGIER classement des meilleurs vins de France 2014 Lafont Presse)

-

Le vin

A wine I can't get enough of is the Mourvedre-dominated Matissat from this estate, and I've yet to not love every vintage I've tasted. The 2016 Terrasses du Larzac Matissat boasts a deep purple color as well as sensational notes of ripe dark fruits, violets, chocolate and massive chalky minerality. It's a big wine, but it stays balanced, fresh and structured, with plenty of sweet tannin lending length and cut on the finish. I'd try a bottle right on release, and then forget it for 5-7 years, as Mourvedre has a tendency to close down shortly after release. (Guide Parker, millésime 2016, noté 95-98/100)

The deepest colored of the three wines in this report, the 2016 Terrasses du Larzac Matissat is a Mourvèdre-dominated cuvée raised all in barrels. This smoking good barrel sample is absolutely loaded with notions of cured meats, black currants, crushed rocks, game, and graphite. Deep, full-bodied, and powerful, it has no hard edges, a seamless texture, and building tannin. It's up with the greatest expressions of this variety in France. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 95-97/100)

La presse spécialisée en parle

This was my first visit to this property, which is located near the tiny hamlet of Sainte-Brigitte in the appellation of Terrasses du Larzac. Purchased by owners Karine Ahton and Robert Dougan in 2004, the estate was originally 11 hectares but has since been expanded to 15.3 hectares in three parcels. The dominant soils include limestone gravels mixed with finer alluvium. Consultant Claude Gros has been involved since the beginning, but the day-to-day winemaking has been in the care of Audrey Bonnet-Koenig since 2015. Dougan, an English composer—he's written music for several Hollywood blockbusters—and the Alsace-born and Bordeaux-trained Bonnet-Koenig showed me through the various cuvées. The last three vintages haven't always been easy, but the wines are tremendously successful. "In '16, we had to wait a lot," said Bonnet-Koenig. "We picked the Syrah, then had to stop to wait for the Grenache and Mourvèdre." While 2017 was a more regular, compact vintage, the estate lost a third of its 2018 crop to mildew. As all of the grapes are handpicked, the team does an initial triage in the vineyards, followed by another sorting at the winery. That care shows in the finished wines, which manage to combine ample weight and concentration with a rare degree of elegance and length. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95-97/100
- **note Jeb Dunnuck** : 95-98/100
- **Cépage** : Majorité de mourvèdre, avec syrah et grenache

- **Appellation principale** : AOC Terrasses du Larzac
- **Terroir** : Les Bois de Pauliau (0,42 ha), sur les terrasses dominées par les hautes falaises calcaires du Larzac de l'époque jurassique.
- **Vignoble** : Age des vignes 32 ans, densité 4000 plants par ha, taille courte, travail intensif et minutieux sur la vigne comprenant le travail mécanique de la terre plutôt que chimique, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage et vendange verte.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Rendements 10-20 hl/ha, vendanges manuelles en cagettes de 10 kgs, triage double (vignes et cave), fermentation alcoolique à température contrôlée inférieure à 25°C, très peu de remontage / pigeages, macération post fermentaire à chaud
- **Elevage** : 18 mois en barriques
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2035
- **Alcool** : 16,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé