



Compte rendu soirée Gaillac

Domaine CARCENAC 29 novembre 2024

26 participants

Le thème de la soirée était : les nouveaux cépages ou du moins ceux que l'on redécouvre. Deux raisons ont motivé ce choix :

- La découverte de nouveaux vins pour nous étonner et nous faire sortir des chemins battus. Choix renforcé par des prix souvent compétitifs !
- Le changement climatique incite les vignerons à développer la culture de cépages plus résistants aux agressions climatiques : gel printanier, sécheresse, grêle entre autres.

Le Club Epicure Paris aime le Sud-Ouest pour l'authenticité de ses vins et de ses vignerons. Mathieu Carcenac ne fait pas exception et a mené cette soirée avec entrain et conviction. L'ambiance a été particulièrement festive et la bonne humeur était au rendez-vous.

Sept générations se sont succédé sur le terroir du village de Montans situé au nord du Tarn sur des terroirs argilo-calcaire et des graves.

Auparavant, ce terroir a été exploité par les romains qui réservaient cette région pour les vins blancs (les rouges étaient produits en Côtes Rôties). La production s'est arrêtée quand les romains, sous l'égide de Jules César, ont décidé de produire le vin dans la péninsule latine en inventant probablement le slogan « Roma primus », repris récemment par D.Trump en américanisant la formule. Chaque intervention sur les sols permet de mettre à jour des artefacts gallo-romains.

L'activité viticole a repris vers l'an 800 lorsque les barbares ont arrêté leurs exactions pour s'installer dans nos campagnes. Les cépages utilisés à cette époque sont ceux qui sont cultivés actuellement et l'emblème choisi a été le coq du fait de la parenté sémantique avec le nom de Gaillac (Gallinacé). Un gros travail de recherche sur les cépages anciens a été effectué il y a plusieurs décennies sous l'incitation de M. Plageoles, viticulteur à la faconde extraordinaire. Ces cépages sont partagés dans le Sud-Ouest mais ne dépassent pas cette région, rendant ainsi ces vins très originaux.

Le vignoble Carcenac faisait 7 hectares il y a quelques décennies, il en fait désormais 110 ! La production abondante de vin vendu en vrac, très bon marché, assure la pérennité financière de l'exploitation. Il se répartit en trois terroirs distincts : calcaire, argilo-calcaire et graves pour sept cépages. Le nombre de combinaisons est élevé et permet d'optimiser la potentialité des cépages et des terroirs. Chaque parcelle est vinifiée dans une cuve particulière ; avec 70 parcelles et 40 cuves, la complexité du travail peut être appréhendée.

Beaucoup des tâches de la vigne sont mécanisées. Pour les vendanges manuelles en minorité, ils font appel aux chasseurs de la région qui, en échange, ont le droit de chasser sur ce territoire. Bel exemple de cohabitation !

Globalement, ces vins blancs sont destinés à être bus plutôt jeunes contrairement aux vins rouges.

♥♥♥ Frénésie en bulle

Vinifié selon la méthode ancestrale dite gaillacoise, ce vin est conservé sur lattes pendant 8 mois. Le Mauzac est le seul cépage retenu pour cette appellation ; il est vendangé précocement avant complète maturité pour donner de l'acidité. Lors du dégorgement, la bouteille est complétée avec le même vin contrairement au champagne où la liqueur dite d'expédition est un vin alcoolisé et sucré.

Le nez est flatteur sur la pomme. En bouche, il est aisé de reconnaître ce fruit qui donne une certaine douceur, balancée par l'acidité présente en finale. Une belle alchimie pour ce vin qui ne titre que 10° d'alcool, idéal pour les apéritifs d'été !

♥♥♥ Loin de l'Œil 2023, blanc sec

Cépage Loin de l'Œil 100% planté sur un terroir argilo-graveleux, il est récolté en pleine maturité. Le moment de la vendange est crucial pour optimiser l'expression aromatique de ce vin. Trop tardive, la vendange va donner des vins doux qui ont d'ailleurs fait la réputation de ce cépage. Le rendement est de 45 hectos à l'hectare pour des vignes âgées de 20 à 35 ans. Le bâtonnage pendant la vinification est fréquent pour donner des notes briochées. L'élevage est réalisé en fûts demi-muids pendant 12 mois.

Le nez est floral dominée par la pêche. En bouche, le vin est très aromatique avec des notes briochées sans aucune acidité. A bien accompagné les gougères dorées à souhait.

A boire avant 6 ans.

♥♥ Mauzac 2023, blanc sec

100% Mauzac planté sur sol argilo-calcaire. Le rendement est de 45 hectos à l'hectare pour des vignes âgées de 20 à 35 ans. La vendange est effectuée à pleine maturité, suivie par un tri rigoureux. La fermentation et l'élevage (six mois) se font en cuves ovoïdes pour favoriser l'échange avec l'oxygène. Il n'y a pas de bâtonnage dans ces cuves ovoïdes.

Le nez est vraiment sur la pomme type granny-smith. En bouche, le vin est très rond avec du gras et une ligne aromatique complexe. Pas d'acidité.

A boire dans les deux ans pour préserver les arômes fruités.

♥♥♥ Brauacol 2022, rouge

Ce cépage est typique, voire emblématique de la région, utilisé en cépage principal dans la région de Marcillac. Appelé aussi Fer Servadou, il serait d'origine espagnole et il est cultivé dans la région depuis le Moyen-Age. Il est réputé donner des vins intenses en couleur et en arômes, typiquement fruits noirs et violette.

Au domaine Carcenac, le rendement est de 35 hectos à l'hectare pour des vignes âgées de 20 à 35 ans. La vendange se fait à maturité suivie par un tri. La fermentation à basse température avec macération des marcs dure plusieurs semaines dans des barriques neuves.

La robe est pourpre et profonde. Le nez est sur les fruits noirs avec des notes de torréfaction. La bouche est très structurée, dominée par le cassis et le poivre noir. Des notes de sous-bois attestent de la maturité des raisins. Très belle persistance avec des tannins fondus.

Garde de 10 ans voire plus

♥♥♥ Prunelart 2022, rouge

C'est un cépage d'origine locale, issu d'une vigne sauvage. Son nom proviendrait d'une analogie avec la prunelle et des recherches ampélographiques sont en cours afin de déterminer ces rapports avec d'autres cépages locaux. Il serait le père du Malbec, cépage prioritaire du Cahors et possède des arômes par certains côtés comparables à ceux de la négrette, cépage du vignoble voisin de Fronton. Il est résistant à plusieurs maladies et supporte bien les variations climatiques. Il donne de petits raisins amers dans des grappes cachées sous les feuilles. Son rendement est réputé très faible. Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage. Un conservatoire d'une douzaine de clones a été implanté en 1998 dans le vignoble de Gaillac. Il n'est cultivé que sur les régions de Gaillac et de l'aveyronnais.

Le domaine Carcenac est le plus vieux producteur de vin de Prunelart au monde et ils maîtrisent la culture de ce cépage difficile. Les vignes sont « franc de pied » (non greffées). Ce cépage est de plus sensible à l'oxydation. Le rendement est compris entre 7 et 15 hectos à l'hectare. Il est planté sur des sols graveleux. La vendange est assez tardive en pleine maturité, suivie par un tri rigoureux. L'élevage se fait à 70% en cuve inox et 30% en barriques.

La robe est très sombre. Le nez est puissant avec des notes de violette et de fruits noirs (cassis). La bouche est ample et structurée sur le fruit noir avec un final tannique et une belle longueur. A noter des notes de réglisse qui devraient se renforcer avec le temps.

Faites l'acquisition de ce vin et vous épaterez vos invités !

Doux d'elle 2023

Vin doux issu de raisins muscadelle.

Ce vin est léger et frais sur des arômes pêche et abricot. Difficile à apprécier après les deux vins rouges précédents !

♥♥ Cuvée Nicole 2022

Nicole est le prénom de la mère des viticulteurs en exercice. Ce vin a reçu cette appellation car son mari (le père) avait déjà sa cuvée (Joseph).

Il s'agit d'un mono-cépage Loin de l'Œil, vendangé tardivement. Souvent, il s'agit de vins passerillés mais ce vin est issu de raisins avec botrytis, ce qui survient environ tous les quatre ans. Il est vinifié un an en fût de chêne de plusieurs vins (et même de whisky !). 115 grammes de sucre résiduel.

Ce vin est à la fois intense et parfumé (poire et amande en autres). Le final est discrètement boisé avec des notes vanillées. A très bien accompagné le dessert aux poires.