

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2019



Comment ne pas tomber sous le charme de cette cuvée singulière et confidentielle mais d'une rare franchise, par laquelle Géraldine Laval nous transmet avec précision et émotion son goût pour les blancs frais mais complexes, denses mais pas lourds, tendus mais pas durs. 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 des maladies cryptogamiques.

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.

Comme leurs voisins du Mas Haut-Buis, les terroirs du Clos Maïa ont pleinement bénéficié, en 2019, de leur position d'altitude : les vignes ont bien résisté aux épisodes caniculaires extrêmes de fin juin, et, dans une moindre mesure, de juillet. Les pluies régulières, à partir de la mi-août, peu avant les vendanges, ont permis de parfaire les maturités : c'est finalement un raisin assez généreux en jus et surtout, magnifiquement équilibré entre concentration aromatique, sucres et acidités que Géraldine a pu récolter dans les tout derniers jours du mois d'août et les premiers de septembre. 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, 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, ce Clos Maïa blanc d'une grande justesse, à la parenté évidente avec son "cousin" des Agrunelles, offre un profil à la fois éblouissant de fraîcheur et profondément imprégné par les sols. Dès le premier nez, les évocations de pierre-ponce, de craie et de galets roulés par la rivière s'associent à la fraîcheur de l'eucalyptus, du laurier, mais aussi de la pomme Granny, des pépins de pomme et du citron vert. On pense même à un sorbet aux agrumes. A l'aération, on distingue quelques notes végétales qui associent habilement fraîcheur au nez et fins amers en bouche, comme l'artichaut, le radis noir et la Trévisé...

En bouche, on croque littéralement dans un fruit parfaitement mûr, juteux au possible : on se délecte d'une déclinaison de pommes, Reinette, Golden et Granny, ainsi que de saveurs toniques mais jamais agressives d'agrumes, entre pomelo et citron de Menton. L'expression du sol apporte à la finale une dimension particulièrement sapide et même légèrement tannique, où l'on retrouve ces fins amers qui nous mettent en appétit. On pense tout particulièrement à une cuisine d'inspiration italienne : antipasti de courgettes, aubergines, poivrons et petits artichauts marinés, suivis d'une saltimbocca de veau à la sauge, ou encore d'un poulet au citron et aux olives vertes. Un pur régal que l'on pourra tranquillement laisser évoluer en cave pendant au moins 5 ans !

Clos Maïa - IGP Pays d'Hérault Blanc - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu

Nez : Frais et complexe : pierre-ponce, craie, galets roulés par la rivière, fraîcheur de l'eucalyptus, du laurier, mais aussi de la pomme Granny, de pépins de pomme et du citron vert. Prune jaune, pêche. Une touche d'artichaut et de Trévisse.

Bouche : Savoureuse et énergique, on croque dans le fruit, sur une déclinaison de pommes, entre Reinette, Golden et Granny, et des saveurs toniques d'agrumes, entre pomelo et citron de Menton. Belle imprégnation du sol, avec de fins amers en final.

Accords mets-vins : Antipasti de courgettes, aubergines, poivrons et petits artichauts marinés, suivis de saltimbocca de veau à la sauge, ou encore d'un poulet au citron et aux olives vertes. Des gambas sautées au gingembre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2027

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique