LA GRANGE DES PÈRES

Vin de pays de l'Hérault

Verticale
Laurent Vaillé

Le domaine étant mentionné comme exceptionnel par Robert Parker, toute la production de **La Grange des Pères** est réservée et contingentée, que ce soit pour la France ou pour l'étranger.

Superficie : 13 hectares

Terroir : Argilo-calcaire et éboulis calcaires.

Rendement : selon millésime, environ 20 à 25 hl.

Viticulture : en lutte raisonnée (bio si le climat le permet, traitement si nécessaire=millésime de pluie), travail des sols, labourage, effeuillage, vendanges vertes.

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne.

Vinification : traditionnelle, cépage par cépage, levure indigène, macération longue

Elevage : 24 mois en barrique (même esprit que Trévallon)

Après égrappage, la vinification est traditionnelle, sans maîtrise de température sauf au delà de 35°C. Les cépages sont vinifiés et élevés séparément pendant 24 mois en barrique ou fûts de chêne. En plus du cabernet-sauvignon minoritaire, entrent dans sa composition 40 % de Syrah et 40 % de Mourvèdre.

Le rendement est volontairement limité aux alentours de 18 à 25 hl à l'hectare (selon le millésime) soit 4 à 5 grappes par souche.

Égrappage total, pigeage au pied, élevage trente mois en barriques neuves ou anciennes, mise en bouteille par gravité, sans filtration.

Maturation lente car les températures nocturnes sont très basses. On est à Aniane dans une vallée, à 300m d'altitude.

Ce qui a frappé beaucoup, c'est le succès immédiat avec des vignes tout de même relativement jeunes. Première récolte en 1992. Vignes plantées dans un océan de cailloux (un peu comme à Trévallon) fin des années 80. Il ne faut pas forcément des vieilles vignes pour faire un grand vin... Première récolte à la 4^{ème} feuille.

La syrah provient d'une sélection massale de Chaves (hermitage)

Le mourvèdre et la counoise proviennent de chez Beaucastel (Châteauneuf du Pape)

Le cabernet-sauvignon vient de chez Trévallon

Bouteilles toutes ouvertes 7h avant dégustation (non carafées).

LES VINS (ROUGES)

Vin d'accueil : Costières de Nîmes, Marche Avant 2009, Mas du Chêne, 25 % merlot, 25% Carignan, 50 % syrah de Luc Vignal

Grange des Pères 2008 (cotation idealwine sans les frais 85 euros)

NEZ : myrtilles, mûres, cassis, violettes, réglisse

BOUCHE : frais, soyeux, une pointe d'acidité en fin de bouche. Epices, poivre.

Grange des Pères 2007 (cotation idealwine sans les frais 82)

NEZ : assez minéral, graphite,

BOUCHE : frais, soyeux, plus puissant que le précédent, épices, poivre. Un peu d'amertume en fin de bouche. Grande longueur. Une évolution qui sera sans doute plus lente que pour le précédent. Bon millésime.

Grange des Pères 2006 (cotation idealwine sans les frais 73)

NEZ : un peu d'humus, sous-bois, réglisse, registre secondaire, moins fruité.

BOUCHE : tannique, amertume

On est sans doute dans une phase de fermeture pour ce millésime. Jusqu'en 2003, les vins étaient faciles et tout de suite soyeux dès la mise en bouteille. 2004 à 2006 sont des vins plus durs, manquant d'éclat de fruit immédiat.

Grange des Pères 2002 (cotation idealwine sans les frais 62)

NEZ : très faiblement tertiaire. Croûte de fromage ? Tabac ?

BOUCHE : soyeuse, fine et élégante. Légèreté mais de la matière et de l'acidité. On ressent une analogie avec un vieux pinot noir. Des épices en fin de bouche.

Jeune, ce vin était merveilleux... une explosion de fruit.

Grange des Pères 2001 (cotation idealwine sans les frais 95)

NEZ : du cuir, des épices poivrées

BOUCHE : beaucoup d'énergie, de matière, de longueur, grand toucher de bouche. Poivre, violette, tabac. 2001 est un très bon millésime en Languedoc.

Grange des Pères 1999 (cotation idealwine sans les frais 100)

NEZ : beaucoup de finesse. On dirait un pinot noir ! Arômes de fruits confiturés. Cuir.

BOUCHE : grande douceur, de la griotte en fin de bouche. Assez peu de longueur. Effet millésime fort. On pense à un grand cru de Gevrey sur un millésime chaud.

Grange des Pères 1996 (cotation idealwine sans les frais 87)

NEZ : cerise à l'eau de vie. Côté floral (lilas ?)

BOUCHE : de la matière, acidité et tension et pourtant très mûr, côté floral, du chocolat tout de même pour un millésime frais, sur des vignes qui n'ont que 8 ans !!! Une fin de bouche toujours poivrée.

Sans doute que le 2008 sera comme ça dans 10 ans.

96-99-08 sont à retenir...