

Romain Jouannais

Les Terrasses du Larzac

À l'intérieur des terres, accrochées sur les contreforts du Larzac, les Terrasses du Larzac ont été reconnues en tant qu'AOC par le décret du 17 octobre 2014. Elles regroupent 32 communes qui s'inscrivent pleinement dans la hiérarchisation des AOC du Languedoc. Les vins rouges des Terrasses du Larzac proposent à l'amateur attentif une grande diversité de goûts, de saveurs et d'émotions. Ses crus offrent en effet une belle complexité avec une certaine fraîcheur et la présence quasi-systématique de notes de garigues.

Une appellation au centre-nord de l'Hérault

Organisées en un V ouvert de 45 km sur 20 km, les Terrasses du Larzac sont adossées au nord aux reliefs du Causse du Larzac qui culmine à plus de 800 m au Pic Saint Baudille. C'est une des caractéristiques majeures de cette zone qui présente des dénivellés importants entre les zones de plémonts et des reliefs. De grandes falaises calcaires forment des barrières naturelles qui protègent le site.

en chiffres

- Superficie en production : 568 ha
- Aire de production : 32 communes
- Nombre de producteurs : 5 caves coopératives, 87 caves particulières
- Production annuelle 2016 : 16 719 hl
- Rendement maximum : 45 hl/ha
- Couleur : vins rouges uniquement



| | |
|--|---|
|  | <p>«Les Vignes Oubliées», Languedoc: 2016, Blanc, (14°), tarif: 19 ,5€</p> <p><u>Elevage</u> Fut de Chêne (Bourgignon)</p> <p><u>Cépage</u> Clairette, Roussane et Grenache Blanc</p> <p><u>Robe</u> Jaune</p> <p><u>Nez</u> Agrumes, Floral, Minéralité, Fleur Blanche</p> <p><u>Bouche</u> Acidité, Matière Grasse, grillé</p> <p><u>Accord</u> Poisson</p> |
|  | <p>«Les Vignes Oubliées», Languedoc: 2016, Rouge, (14°), tarif: 15,5€</p> <p><u>Elevage</u> 20% en Demi-muids</p> <p><u>Cépage</u> Cinsault, Syrah, Grenache</p> <p><u>Robe</u> Grenat</p> <p><u>Nez</u> Fruit Rouge (Cassis), Gourmand</p> <p><u>Bouche</u> Gourmand & Fin, Portée par une vive acidité, Concentration</p> <p><u>Accord</u> Viande Gouteuse (mais pas gibier)</p> |
|  | <p>«Dern. états d'âme du Mas Julien», Terrasses: Année 2015, Rouge, (13,5°), tarif: 22€</p> <p><u>Elevage</u> Elevage en Barriques</p> <p><u>Cépage</u> Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache Noir</p> <p><u>Robe</u> Violacé, rouge grenat</p> <p><u>Nez</u> Fruits Noirs (Cassis, Mures), Epices, Anis & Réglisse,</p> <p><u>Bouche</u> Belle matière avec pointe de fraîcheur, astringence</p> <p><u>Accord</u> Gibier à Plumes (Canard), Grillades du Boucher (Cotes de Bœuf)</p> |
|  | <p>«Domaine de Montcalmès», Terrasses: 2015, Rouge, (14°), tarif: 26€</p> <p><u>Elevage</u> Elevage en Barriques de 1 à 2 Ans</p> <p><u>Cépage</u> Syrah, Mourvèdre, Grenache</p> <p><u>Robe</u> Pourpre</p> <p><u>Nez</u> Fruits Rouges, Epices douces, Cuir et Boisé fin</p> <p><u>Bouche</u> Attache franche, Bouche ample et soyeuse, Final Poivré</p> <p><u>Accord</u> Riz de Veau, Pot au Feu</p> |
|  | <p>«Mas Cal Demoura – L'infidèle», Terrasses: 2014, Rouge, (14°), tarif: 20€</p> <p><u>Elevage</u> 18 Mois en Fut de chêne</p> <p><u>Cépage</u> Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan, Cinsault</p> <p><u>Robe</u> Pourpre</p> <p><u>Nez</u> Fruits Noirs, Note de réglisse</p> <p><u>Bouche</u> Belle équilibre entre finesse et structure, généreux et élégant</p> <p><u>Accord</u> Gibiers, Civets, Sauté d'agneau, Fromage de Terroir</p> |