



## MAGAZINE / DE LA VIGNE ET DU VIN

# Du côté de l'AOC « Languedoc »



Des vins de plaisirs, faciles d'accès, simples et friands! PHOTO DR



## HÉRAULT

À Saint-Jean-de-Cuculles (20 km au Nord de Montpellier), la vigne est cultivée au Domaine Haut-Lirou en Pic Saint-Loup depuis 1848 par la famille de Jean-Pierre Rambier. Nichés au cœur de la garrigue, les 95 hectares de vignes s'étendent sur les pentes calcaires du Pic Saint-Loup.

La hiérarchisation des vins du Languedoc, si importante soit-elle pour l'avenir des vins de ce vignoble, ne doit pas nous faire oublier qu'une forte proportion des vins d'appellation sont sous le sigle premier : « AOC Languedoc ». Ce sont annuellement plus de 200 000 hectolitres qui sont produits sous ce nom de référence parmi les 1 500 000 hectolitres de la grande famille forte de 36 appellations et dénominations ayant chacune leur spécificité.

### Hiérarchisation

C'est un peu compliqué, mais c'est intéressant parce que chaque dénomination et chaque appellation ponctuent les AOC Languedoc de parcelles géographiques bien identifiées, aux noms fleurant bons les saveurs et couleurs languedociennes et identifiant, pour peu qu'on les connaisse un peu, une riche diversité de sols allant des terrasses de cailloux roulés aux sols sableux en passant par des grès, des marnes, du calcaire, du schiste, de l'argile ou du basalte...

Avec l'arrivée de Pic Saint-Loup dans le giron des appellations, on distingue aujourd'hui 13 dénominations et 23 appellations.

### Domaine Haut Lirou

La famille Rambier à Saint Jean du Cuculles est connue pour ses Pic Saint-Loup. Depuis le passage récent de la dénomination Pic St-Loup au niveau le plus haut de la pyramide hiérarchique des vins du Languedoc, elle a fait le choix d'élaborer également des vins dans l'appellation régionale AOC Languedoc.

Un peu moins puissants, que les Pic Saint-Loup ils restent toutefois très marqués par la syrah, qui comme on le sait est par excellence le cépage de cette appellation. Des vins de plaisirs, faciles d'accès, simples et friands !

**Cuvée Haut Lirou Languedoc rosé 2016.** Un rosé clair joliment présenté dans une bouteille bordelaise. Il est le fruit d'un assemblage de 70% de syrah et 30% de grenache. Un nez frais fleurs blanches et petits fruits rouges, Une belle tenue qui s'étire vers une fraîcheur gourmande... Flatteur ! (6,50 euros)

**Cuvée Haut Lirou Languedoc Rouge 2016.** Un rouge séducteur, lui aussi issu de 70% de syrah et 30% de grenache. Des arômes complexes de fruits mûrs. Une bouche ronde, délicate, ample qui dissimule une certaine énergie... Savoureux ! (8 euros)

Dégustation : robe rubis profond à nuance pourpre. Nez frais, baies rouges framboise-cerise et noires mûre-cassis, notes de thym et romarin, fines épices muscade-cardamome, une touche minérale et tabac blond. Bouche gourmande, fraîche, ronde et fondue. Ses plats : tartes à la tomate, boudin noir, brochettes de canard, rôti de porc au romarin, camembert.

P.G.

● 34270 Saint Jean de Cuculles –  
Tél. 04 67 55 38 50