

Domaine de la Jasse Castel, LA JASSE 2007

S'il y avait une bouteille qui pourrait à elle seule résumer ma passion pour les vins du Sud, ce serait assurément une cuvée du Domaine de la Jasse Castel. Je me souviens encore m'être abreuvé de lecture plus que de vin et ce nom était devenu un objet de recherche quasi obsessionnel. Aussi quand enfin j'ai pu en croiser une, je n'ai pas hésité un instant et je me souviens encore de la joie fébrile qui a accompagné le débouchage et la dégustation de cette bouteille.



*Les vignes au pied du Mont Baudile.
Montpeyroux, le Mont pierreux*

Bien longtemps après, alors que nous sillonnions le vignoble des Coteaux du Languedoc, entre Jonquières et Saint Guilhem le Désert, nous nous étions arrêté déjeuner dans ce village de Montpeyroux, dans ce restaurant qui s'appelait alors « Les vins de l'Horloge » et nous avons pris le frais sur cette belle terrasse à l'ombre des platanes. Mon regard fut attiré par une inscription : Sur la porte d'un garage était peint « La Jasse Castel ». C'était là, dans cette cave improvisée que s'élaboraient ces vins qui avaient tant marqué ma passion. Et coïncidence extrême, c'est la cuvée la Jasse que j'avais dans mon verre à ce moment précis.

La syrah, très dominante (85%) est issue d'un sol sablo-limoneux mêlée à des cailloutis calcaire. Le sous-sol très calcaire. La maturité y est très précoce, le raisin petit, sombre, apporte des tanins serrés, une robe soutenue et une palette d'arômes profonds, complexes, tout en gardant une fraîcheur étonnante.

Le grenache des Combariolles (sols de Riss) représente 15% de l'assemblage final.

Les vignes sont labourées et traitées avec du soufre et du cuivre ou des soins reconnus en culture biologique.

L'ébourgeonnage de chaque souche est réalisé ainsi qu'un palissage soigné, ce qui limite les traitements au minimum.

Vendanges manuelles, rendement moyen de 15 hl/ha, éraflage total, fermentations lentes, sans rajout de levures, pigeages, cuvaison de 4 semaines.

Elevage de 18 mois à 50 % en barriques de 1 à 3 vins, et à 50 % en cuve. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Le domaine est en cours de certification « culture biologique »

Grande robe noire aux reflets de cerise burlat.

Les arômes sont sur les fruits noirs, le cassis, d'une grande pureté avec des notes de ciste, de genièvre. Des notes de garrigues apportent une grande fraîcheur.

En bouche, le vin se montre d'un volume important sur une texture soyeuse, fine. Les saveurs de fruits noirs sont bien présentes, avec une grande vivacité, le cassis, la prune. L'évolution laisse apparaître quelques fines saveurs d'olive noire. Les tannins bien présents et justement extraits ajoutent à la grande fraîcheur de vin. Beaux amers en finale.

Ce vin à dominante syrah m'a beaucoup rappelé les Cornas de Vincent Paris avec lesquels ils partagent cette force sauvage et cette belle vivacité. La comparaison s'arrête là, bien entendu ; ce vin est ancré dans son terroir des Terrasses du Larzac. Pour moi une confirmation de la qualité des vins de ce domaine dont on parle peu. Voilà une cuvée qui déjà se déguste avec plaisir mais je gage que le temps ne lui fera pas peur.

