



les bouteilles

LE MAS DES CHIMERES EN LANGUEDOC

« Les oiseaux de passage » de Georges Brassens :

« Nous sommes tous des fils de la chimère, des assoiffés d'azur, des poètes, des fous... »

Le Mas des Chimères

Guilhem Dardé a quitté la cave coopérative en 1993. Ses cuvées de cinsault ont alors été plébiscité par les anglais et les américains à son grand étonnement.

Ses 13 Ha de vignes ont en moyenne 25 ans. Il fait du 35hl/ha, égrappe ses raisins et élève ses vins en fûts en partie.

Il défend les vieux cépages (carignan, cinsault...) mais ne renie pas les autres.

Il privilégie la sélection massale des vignes : la sélection des clones à été réalisée selon leur capacité à produire de l'alcool et uniformise les raisins (prime aux utilisateurs de clones)

Situation géographique

Le Mas des Chimères est situé à Octon, au bord du lac du Salagou (50 km à l'ouest de Montpellier).

Le Terroir

L'AOC Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac est au centre nord de l'Hérault (et aussi de la grande Appellation Coteaux du Languedoc). C'est la plus éloignée de la mer et elle est proche des Causses (nuits fraîches). Les pluies sont bien réparties en automne et au printemps. L'été est sec et l'hiver doux. L'altitude moyenne se situe entre 80 et 150 mètres. Les vins sont équilibrés sur la fraîcheur et la finesse.

Octon situé à l'ouest de l'AOC est posé sur un bloc de basalte issu des volcans entourant la Vallée du Salagou et en surface le sol est rouge signe de présence d'oxyde de fer (les ruffes) qui apporte de la minéralité aux vins. C'est le royaume des vignes et de la garigue

Dégustation

- VDP du Salagou Muscat sec 2007
- VDP du Salagou L'œillade 2007
- AOC Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2005 syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault
- AOC Coteaux du Languedoc 2003 syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault
- AOC Coteaux du Languedoc 1999 syrah, grenache, carignan, mourvèdre
- AOC Coteaux du Languedoc 1997 syrah, grenache, carignan
- AOC Coteaux du Languedoc 1995 syrah, grenache, carignan
- AOC Coteaux du Languedoc 1993 syrah, grenache, carignan



les bouteilles



L'AOC Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

C'est une jeune AOC née en 2005.

Elle forme un V ouvert et s'étend sur 40 km environ offrant des sols variés plus ou moins argilo-calcaire.

La syrah, le grenache et le mourvèdre doivent représenter 60% minimum limité individuellement à 75%. En complément sont autorisés le cinsaut (30% max) et le carignan. L'assemblage d'au moins 2 cépages est obligatoire.

Rentre en production à partir de la 5ème feuille.

Rendement autorisé max. 45Hl/ha.

La production de vins blancs est autorisée depuis 1988.

Pour y voir plus clair sur les coteaux du Languedoc

AOC Clairette du Languedoc

AOC Coteaux du Languedoc

+éventuellement une mention régionale ci-après :

picpoul de Pinet / Grès de Montpellier (Méjanelles, St Christol, St Georges d'Orques, St Drézéry, Vérargues) / Pic St Loup / La Clape / Terrasses du Larzac (Montpeyroux, St Saturnin) / Pézénas / Cabrières / Terrasses de Béziers / Terres de Sommières