

Pays de l'Hérault - Domaine Clovallon



Alix Roque



C'est à Bédarieux dans l'Hérault que Catherine Roque s'installe à la fin des années 80 sur quelques hectares. Ce sera le Domaine de Clovallon. Ancienne architecte, elle décide alors de vivre sa passion : la vigne.

Le vignoble, assis sur du calcaire dolomitique pour l'essentiel et des grès rouges, se présente sous forme d'amphithéâtre orienté plein nord. Installé au débouché d'un vallon, cette dernière apporte de l'air froid des Monts de L'Orb qui culminent à plus de 1000m d'altitude et du Causse du Larzac. Une falaise de calcaire, au sud, isole le vignoble des masses d'air chaud du littoral et marque la fin du vignoble de Faugères.

Il lui a fallu une certaine dose de courage et de détermination pour oser planter des vignes sur une zone non reconnue par l'appellation et qui, contrairement à la plupart des vignobles du département, est soumise à un climat plutôt froid et peu ensoleillé... Ici c'est le Nord ! Donc son choix c'est porté vers des cépages non habituels à la région, des cépages dits « septentrionaux ». Elle a d'ailleurs été la première à planter du pinot noir en Languedoc après avoir assidûment plaidé sa cause auprès de l'ONIVINS. Dans les années 90, Catherine Roque fait figure d'exception. Elle choisit aussi le viognier, la syrah, le chardonnay et d'autres cépages qui ne s'accommodent guère des rayons ardents du soleil, du moins si on cherche à produire des vins fins, délicats, élégants, frais et puissants au demeurant, ce qui est exactement son cas ...



Chez les Roque, on est vigneronne de mère en fille. Depuis l'année 2014, la destinée de Clovallon est entre les mains de sa fille Alix, une jeune vigneronne enthousiaste et compétente. Elle a rejoint le domaine après apprentissages chez quelques-uns des meilleurs vignerons du monde dont Marie-Thérèse Chappaz en Suisse. Elle propose des cuvées en tout point remarquables, des vins riches, frais, débordants de fruit, d'une extrême élégance...

Les vins de Clovallon bousculent un peu les codes traditionnels mais ils sont diablement bons comme ce rouge des « Indigènes » qui n'a probablement pas d'équivalent dans le vignoble français mais qui se livre avec une spontanéité et une sincérité tout à fait exceptionnelles ou cette sublime cuvée de macération des Aurièges qu'Alix Roque a imaginé pour s'ouvrir de nouveaux horizons viniques. Nous avons également eu le plaisir de goûter les deux très beaux Faugères du Mas d'Alezon, des vins expressifs et équilibrés qui méritent amplement leur place dans la cave de tout amateur de grands vins du Languedoc.

Pierre Radmacher

Vin de France Blanc - En Noir et Blanc 2020

Cépages : 90% Pinot noir vinifié en blanc + 10% riesling

Vinification : Comme un vin blanc.

Dégustation : Nez fin et complexe, notes de fruits blancs frais sur un fond légèrement balsamique, belles nuances florales qui se montrent après aération, jus très tonique en bouche, équilibre bien droit, finale vive et très salivante.

Ce blanc a toutes les caractéristiques d'un O.V.N.I. – un Objet Vinique Non Identifié qui pourra facilement faire perdre leurs repères à bon nombre de dégustateurs chevronnés – toutefois, lorsqu'on goûte ce vin sans préjugés et en ne se focalisant que sur le plaisir qu'il nous procure, on ne peut qu'être conquis.

C'est une cuvée hors norme qui distille quelques sensations inattendues mais qui se goûte remarquablement bien.

Pierre Radmacher

Pays d'Oc Blanc - Les Aires 2020

Cépages : 100% Viognier

Terroir : Monts du Haut-Languedoc Sol dolomitique - 25 ans Exposition Nord.

Vinification : Macération pelliculaire d'une semaine. Fermentation et élevage sans soufre, ajusté lors de la mise en bouteille. Elevage : 1/3 cuve – 2/3 fûts de chêne. Fermentation malolactique.

Dégustation : L'altitude et les schistes réussissent bien au viognier. Robe jaune bouton d'or - Reflets verts. Palette d'arômes floraux : violette, tilleul et miel. Notes fruitées : pêche de vigne, poire, finale violette.

Accords Mets / Vins : Ce vin accompagnera à merveille des plats thaïs alliant lait de coco, gingembre et coriandre. L'accord sera vraiment superbe et vous promet un grand moment gastronomique.

Température de Service : 10-12°

... cette cuvée de viognier étonne par sa texture qui lui donne un vrai profil de vin de terroir et de gastronomie : je le testerai bien en accompagnement d'un plat d'asperges vertes assaisonnées à l'huile d'olive et aux zestes d'orange.

Pierre Radmacher

Citations :

Guide de l'Amateur de Vins Naturels – Dominique LACOUR Ed. JP Rocher

Le Vin et la Truffe - Denis HERVIET Ed. Féret

Revue du Vin de France - Vins de Pays Cuvées de Prestige

Encyclopedia of Wine – Oz CLARKE'S

Wine Report – Tom STEVENSON Best Wine in the World Ed D.K.

The Wines of the South of France – Rosemary GEORGE Ed Mitchell Beazley

Pays d'Hérault - Les Aurièges 2019



Cépages : Petit manseng, petite arvine, viognier, riesling, roussanne, clairette

Vinification : Vendange éraflée - Macération des grains blancs dans un dolium en terre cuite - Raisins pressés 11 mois plus tard - Elevage : 6 mois en barriques anciennes.

Dégustation : Vin sec présentant une belle fraîcheur, aux tanins bien présents. Nez très complexe, palette séduisante et évolutive, notes d'agrumes et de fruits blancs frais sur un fond balsamique (résine, cire...), chair consistante en bouche avec une mâche bien gourmande, finale nette et digeste relevée par des amers nobles et une profonde salinité.

C'est un vin qui sort des sentiers battus mais qui se laisse déguster avec une facilité déconcertante.



La seule Entrée
Clos des Indigènes

Avec son assemblage tout à fait inédit et son processus d'élaboration un peu hors norme, cette cuvée est une vraie caresse pour nos papilles : l'aromatique est d'une complexité inouïe et la présence en bouche révèle un jus texturé et parfaitement équilibré...

Accords Mets / Vins : Ce vin accompagnera à merveille des mets puissants, charnus (homard, ris de veau, poularde...) et des sauces relevées. Coquilles Saint-Jacques poêlées.

Note de Pierre Radmacher :

"Avec son assemblage tout à fait inédit et son processus d'élaboration un peu hors norme, cette cuvée créée par Alix est une vraie caresse pour nos papilles : l'aromatique est d'une complexité inouïe et la présence en bouche révèle un jus texturé et parfaitement équilibré...c'est un vin qui sort des sentiers battus mais qui se laisse déguster avec une facilité déconcertante.

Voilà sûrement l'un des meilleurs blancs de macération qu'il m'a été donné de boire jusqu'à aujourd'hui !"

Pays d'Hérault Rouge - Les Indigènes 2019

Cépages : Vignes de 1850, pré-phyllloxériques, assemblage d'une multitude de cépages anciens, autochtones. **Les vignes les plus hautes de l'appellation.**

Terroir : Parcelle remise en état après un dur labeur. Un clos du Haut-Languedoc. Exposition Sud. Calcaire jurassique composé de sédiments marins.

Vinification : Elevage : barriques anciennes et demi-muid en châtaignier. Fermentation et élevage sans soufre ajusté lors de la mise en bouteille

Dégustation : Délicate et brillante robe pourpre, reflets violines. Nez complexe d'épices, noyau de fruit, garrigues. Bouche dense, veloutée, belle ampleur. Notes de cacao, torréfaction en finale.

Accords Mets / Vins : Accompagne joyeusement tout un repas



Le Clos des Indigènes

Pays d'Hérault Rouge - Pinot Noir 2020

Il bénéficie à Clovallon du micro-climat frais d'un vignoble d'altitude.



Cépages : Pinot noir 100%

Terroir : Monts du Haut Languedoc. Sol dolomitique et grès rouges. Exposition Nord. Enherbement naturel.

Vinification : Cuvaison cuve bois

Dégustation : Robe rouge brillant, reflets rubis. Nez de cerise, kirsch. Bouche souple et ample sur des notes de griottes et de fruits rouges.

Finale épicée.

Accord Mets/Vin : Accompagne élégamment tout un repas, poissons, viandes grillées.

Température de service : Servir frais

Pays d'Hérault Rouge - Les Pomarèdes 2019



Cépages : Pinot noir 100%, vignes de 35 ans.

Vinification : Elevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois

Dégustation : Notes de griottes, fruits rouges dans la jeunesse. La couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrèfaction, d'épices, de cerise et d'humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret. C'est un vin plaisir qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. Avec le temps, il déploiera son élégance.

Accords Mets / Vins : A boire avec des volailles rôties, des fromages persillés ou tommes de vache.

Température de service : 15-17°. Carafage d'une heure minimum conseillé.

Extrait de www.vins-etonnants.com :

Les Pomarèdes 2018

Inclassable, racé, fin et pur, la cuvée des Pomarèdes n'est pas un ersatz de vin de Bourgogne et se démarque des vins du Languedoc.

D'une robe rouge bigarreau, la couleur et la matière révèlent une densité soutenue. Le nez complexe présente des notes de torrèfaction, d'épices, de cerise et de humus. La bouche est soyeuse et très équilibrée avec un boisé très discret (élevage ¼ barriques neuves pendant 16 mois).

C'est un « vin plaisir » qui peut être consommé rapidement mais qui offre un bon potentiel de garde. A boire avec des volailles rôties par exemple ou des fromages à pâtes persillées ou tommes de vache.