



la grande dégustation / verticale



La famille **Lorgeril**, pionnière des « terroirs d'altitude » languedociens, a redéfini avec brio son concept. Les millésimes 2022 et 2023, spectaculairement réussis, offrent de nombreux vins à ne pas manquer

par **Thierry Desseauve**

Les sommets du Languedoc

EN REPRENANT, JEUNES MARIÉS, le magnifique château de Pennautier, leur domaine familial, Nicolas et Miren de Lorgeril se sont engagés, d'abord avec enthousiasme, puis avec une ténacité admirable, dans un projet viticole ambitieux qui recoupe à sa manière l'évolution contemporaine du vignoble languedocien dans son ensemble. Quand Nicolas, rejoint par Miren cinq ans plus tard, prend les rênes de la propriété familiale en 1987, Pennautier a une réputation historique et architecturale. Surnommé le « Versailles du Languedoc », l'endroit est reconnu depuis des siècles, mais n'a que peu de légitimité viticole. Les vignes de merlot, de cabernet-sauvignon et de chardonnay plantées par ses parents sont novatrices et rappellent la situation mi-océanique, mi-méditerranéenne de ce terroir de Cabardès, au nord de Carcassonne et au pied de la montagne Noire. À l'aube des années 1990, le duo a tout

à construire, qualité, réputation, style, philosophie viticole. Miren et Nicolas mettent deux mots sur leur situation : « vignoble d'altitude ». Dans ce Languedoc entre mer et montagne, les vignes de Pennautier, comme celles du domaine voisin Caunettes, rapidement acquis, sont installées sur le piémont du vieux Massif central. Rapidement, l'idée est d'acquérir d'autres vignobles présentant les mêmes caractéristiques d'altitude (entre 300 et 400 mètres), mais aussi de sols et de sous-sols diversifiés, caractéristiques de terroirs anciens (argilo-calcaire, sables granitiques, schiste, etc.). Au cours de la décennie suivante, les belles syrahs produites au domaine de la Borie Blanche, sur le terroir de La Livinière, et le très intéressant vignoble du château de Cifre, réparti entre les argilo-calcaire de Saint-Chinian et les schistes de Faugères, vont renforcer le concept. Développant avec une belle énergie une activité

viticole multiple, intégrant l'œnotourisme et la restauration à Pennautier, les Lorgeril ont aussi soigné leurs vins de marques, en particulier la création très réussie Ô de Rosé. Ils se devaient d'aller jusqu'au bout de leur réflexion à propos des vins d'altitude en affinant le travail et la sélection des meilleures cuvées de ces trois propriétés. C'est ce qu'ils ont fait, au début des années 2020, en proposant à Simon Blanchard, l'un des consultants les plus brillants de l'équipe Derenoncourt Consultants, de redéfinir le parcellaire et les méthodes de travail. Parmi ces résultats passionnants, que l'on peut déguster aujourd'hui avec les vins proposés dans les millésimes 2022 et 2023, brillent particulièrement deux nouvelles cuvées parcellaires (Les Anges, issue de magnifiques grenaches du vignoble de Pennautier et La Nore issue de syrah du domaine de la Borie Blanche) ainsi que les cuvées classiques, désormais redéfinies. ■

PRESSE

Les Parcelles d'altitude

100 % grenache, la cuvée Les Anges est issu d'une parcelle calcaire avec des argiles profonds située au milieu des garrigues de Pennautier. Le vin n'est pas élevé en barrique, mais uniquement en cuve inox. Exclusivement issu de vieilles vignes de syrah, la cuvée La Nore est issue d'une parcelle parmi les plus hautes de La Livinière, sise à 380 mètres d'altitude au pied du pic de la Nore, sur un sol de schiste bruns. Le vin est élevé 14 mois en barriques de chêne français.

Les Anges 2023, vin de France

Rare expression de grenache sur les terroirs de Cabardès, cette cuvée joue sur un registre séducteur et aérien. Les notes de griotte et de mûre sont fraîches et non confiturées, le vin se déploie en bouche avec un caractère fin et épanoui, porté par des tannins élégants, une longueur veloutée et de l'onctuosité en finale. Superbe personnalité originale et séduisante, à savourer aujourd'hui, mais capable de vieillir avec grâce.

94/100

La Nore 2023, languedoc

Une syrah de grande classe, élancée, minérale, intense, florale, sans lourdeur, de grande profondeur et d'une remarquable énergie. Un grand vin du Languedoc et le meilleur vin jamais produit par la famille Lorgeril.

96/100

Domaine de La Borie Blanche

Issu de vignes plantées en altitude, autour de 350 mètres, sur des sols de schiste et argilo-calcaires, le grand vin assemble grenaches (40 %) et syrahs (45 %), le reste étant complété par 10 % de mourvèdre et 5 % de carignan.

Terroirs d'Altitude 2023, la-livinière

55 % grenache, 45 % syrah. Plus de corps, plus de fond et une palette aromatique exubérante. Corps charnu.

89/100

Grand Vin 2022, la-livinière

Comparé à la cuvée Terroirs d'Altitude, le nez est ici plus précis, avec des notes minérales brillantes et un bel équilibre en bouche. On apprécie la longueur profonde, le corps velouté, les tannins fins, la belle persistance.

92/100

Grand Vin 2023, la-livinière

Nuances minérales associées à des notes présentes de mûre et liqueur de mûre. Vin profond ample, solaire, d'un équilibre moins élégant que le millésime précédent, mais avec une indéniable richesse et une intensité persistante.

91/100

Château de Ciffre

En appellation faugères, le grand vin est composé de 55 % de vieilles vignes de syrah complétées par 45 % de grenache également âgés, cultivés depuis longtemps en bio. Il est produit à partir de trois belles parcelles en hauteur (380 mètres d'altitude) sur le sol typique de schiste de l'appellation. Le vin est élevé dix mois en demi-muids. Bio, les faugères Terroirs d'Altitude sont issus de longues cuvaisons de grenache et syrah, partiellement élevés en fûts, dont la moitié sont neufs. En appellation saint-chinian, les sols sont argilo-calcaires. Le grand vin se compose d'une majorité de syrah complétée par le grenache et 10 % de mourvèdre, l'ensemble cultivé en bio. Les cuvées Terroirs d'Altitude en saint-chinian sont composés de syrah et de grenache, plantés sur des sols argilo-calcaires et issus eux aussi d'une viticulture bio.

Grand Vin 2022, faugères

Superbe nez rappelant des plaques de schiste chauffées par le soleil. Bouche élégante profonde, svelte et très tonique. Un vin de classe.

93/100

Grand Vin 2023, faugères

Même profil que le 2022, mais avec une tendresse de fruits qui complète une personnalité subtile et brillamment originale. Sans lourdeur, profond et intense.

94/100

Terroirs d'Altitude 2022, faugères

Énergie tonique avec des senteurs aromatique qui rappellent spectaculairement le schiste. C'est un vin intense, de beau caractère et de grand équilibre

92/100

Terroirs d'Altitude 2023, faugères

Un peu plus tendre que le millésime précédent avec néanmoins une souplesse dynamique et une énergie savoureuse.

91/100

Grand vin 2022, saint-chinian

Grande richesse de saveur et beaucoup d'intensité et de générosité. Vin solaire épice minéral. Caractère riche et énergique, belle allonge.

92/100

Grand vin 2023, saint-chinian

Moins intense que le millésime précédent, mais plus équilibré, souple et profond avec une élégance de saveur finement minérale et des notes de fruits à noyaux très savoureuse.

92/100

Terroirs d'Altitude 2022, saint-chinian

Notes de quetsche et de fruits noirs associées à des touches d'épices. Corps rond et charnu. Bon équilibre général, assez savoureux.

90/100

Terroirs d'Altitude 2023, saint-chinian

Beaux épices, fruits noirs, de la sève. Un équilibre généreux. De l'allonge et de l'onctuosité.

90/100

Château de Pennautier

Certifié en agriculture bio en 2022, cultivé en agriculture régénérative (semis hivernaux, fixation du carbone), le vignoble s'établit à 350 mètres d'altitude sur les flancs argilo-calcaires et caillouteux de la montagne Noire. Après avoir été dominés par le merlot, les vins haut de gamme Esprit de Pennautier s'appuient désormais sur le cabernet franc, le malbec et la syrah. Ils sont élevés en demi-muids. Pour Terroirs d'Altitude, l'encépagement est varié, entre grenache (30 %), syrah (25 %), malbec (15 %), cinsault (10 %), cabernet-sauvignon (10 %) et merlot (10 %). Les vignes profitent d'une exposition sud sur des sols argilo-calcaires.

Esprit de Pennautier 2021, cabardès

Beau corps charnu avec de la profondeur, des notes de cassis et de mûre, des tannins élégants, un boisé bien intégré et une bonne allonge en finale.

92/100

Esprit de Pennautier 2022, cabardès

Même densité que lors du millésime 2021, mais avec plus de finesse. Bouquet frais et fin, vin équilibré et distingué avec une grande fraîcheur de fruit et de l'allonge. Aristocratique, il marque une nouvelle étape pour la propriété.

95/100

Terroirs d'altitude 2022, cabardès

Spectaculaire transformation par rapport au millésime 2021, avec une palette aromatique complexe associant des notes de fruits des bois et finement épicées. Chair savoureuse, énergie et beaucoup de profondeur.

92/100