

Mas Bruguière – Pic Saint Loup



Xavier Bruguière, vigneron bourru ? Non, vigneron penseur !

Le domaine :

Au Mas Bruguière, niché dans le vallon séparant le Pic Saint Loup du massif de l'Hortus, on pourrait presque se sentir oppressé. Pourtant, on s'y sent bien, parce que celui-ci semble comme choyé par ces deux géants de calcaire. C'est dans cet océan minéral, où la pierre constitue jusqu'au bâti même du mas, que les Bruguière se sont construits une histoire vieille de plusieurs siècles. Si la famille est présente depuis le XIII^{ème} siècle dans la région, l'histoire du Mas débute sous (ou dans !) la Terreur, lorsque en 1793 Louis Durand son propriétaire, et premier maire de Montpellier, fut guillotiné. En 1801, et après une mise sous séquestre, sa veuve vend le mas à Antoine Bruguière qui est le premier de la famille à y pratiquer, entre autres, la culture de la vigne.

De génération en génération, le domaine évolue au fil des restructurations, jusqu'en 1956 quand de terribles gelées détruisent l'intégralité du vignoble. Albert Bruguière replante alors des raisins de table sur une dizaine d'hectares situés tout autour du mas. En 1974, Guilhem, le père de Xavier reprend l'exploitation alors qu'il n'était pas destiné à la viticulture. Il arrache, replante des cépages traditionnels et réoriente le domaine vers la production qualitative de vin. Quelques années supplémentaires seront nécessaires pour sortir progressivement de la coopération et produire dans les années 90 des vins en tant que vigneron indépendant. La dernière, et actuelle, génération prend naissance en 2003 lorsque Xavier Bruguière lui succède après quatre années de travail en commun. Un millésime qu'il marquera par la création d'une nouvelle cuvée appelée « le Septième », comme la 7^{ème} génération de viticulteur sur le domaine. Dès lors, il entamera de nombreuses replantations (dés 2001) et la reconversion de l'exploitation en agriculture biologique (certifié en 2008).



Au pied de l'Hortus (on distingue le Pic Saint Loup en arrière plan) sol d'éboulis calcaire fraîchement labouré.

Aujourd'hui constitué d'une vingtaine d'hectare (une configuration qui convient bien à Xavier), le domaine est scindé en deux secteurs principaux :

➤ La partie « historique » du mas est composée de plusieurs petites parcelles situées tout autour de la propriété sur une dizaine d'hectares. Les plus qualitatives sont principalement plantées en cépages grenache et mourvèdre sous le massif de l'Hortus sur des sols d'éboulis et glacis d'éclat calcaire du causse (exposition sud-ouest). Elles composent les cuvées « *La Grenadière* » et « *La Septième* ». De l'autre côté de la route, sous le Pic, on trouve plusieurs parcelles de syrah plantées sur des sols plats d'alluvions et de colluvions récents. Elles composent les cuvées « *La Grenadière* » et « *Calcadiz* » (ainsi que le rosé). La roussanne est située à l'arrière du Mas, contre le Pic Saint Loup, sur des sols gras de colluvions.

➤ La deuxième partie est constituée d'une grande parcelle d'un seul tenant située entre les villages de Valflaunès et de Lauret (en forme de petit vallon, exposition est et sud-est). Il s'agit principalement des dix nouveaux hectares plantés par Xavier en 2001, avec des jeunes vignes de syrah sur des sols argilo-calcaires. Elles composent aujourd'hui la cuvée « *L'Arbouse* ». De jeunes plantiers de vermentino attendent l'âge de la maturité pour compléter la cuvée de blanc, « *Les Muriers* ».

On remarque donc que le domaine dispose d'une belle panoplie de terroirs, à la fois différents et complémentaires pour la construction des cuvées.

Toute l'exploitation est conduite en agriculture biologique avec respect du calendrier lunaire pour les divers traitements. Les sols sont labourés deux fois par an, en avril lors du débours et en octobre après vendanges. Les autres travaux d'entretien des sols se font à la griffe ou au piochon. Néanmoins, sur les jeunes vignes de syrah, un rang sur deux est enherbé de manière à contenir sa vigueur naturelle. Les ceps sont ébourgeonnés, effeuillés et rognés « serré » dans le but de disposer d'une bonne surface foliaire sans que celle-ci « pompe » toute la sève et l'énergie de la plante. Les rendements sont maîtrisés autour de 25 à 35 hl/ha en fonction des cépages. La densité de plantation est de l'ordre de 4000 pieds/hectare. Les vignes sont taillées en cordon de Royat ou en forme de chandelier (gobelet court palissé). Le mourvèdre est conduit en gobelet.

Au chai, la vinification reste très classique et adaptée à chaque cuvée. Vendange 100% égrappée, pré-fermentaire à froid, pigeage quotidien, remontage si nécessaire et cuvaison de vingt à trente jours. Les extractions restent douces pour préserver au maximum le fruit et la finesse des tanins. Les grandes cuvées sont élevées sous bois, avec l'utilisation progressive, depuis quelques années, de demi-muids et de foudres, en limitant le part de bois neuf.



Jeunes vignes de vermentino sur sol argilo-calcaire typique, entre Valflaunès et Lauret.

Vins et terroirs :

➤ **Coteaux du Languedoc Blanc « les Muriers »** : assemblage de roussane (80%) et marsanne (20%), auquel s'ajoutera de jeunes vignes de vermentino dans quelques millésimes. Le vin est vinifié en fût puis élevé pour moitié en cuve et en foudre. La fermentation malo-lactique est bloquée afin de conserver de la fraîcheur. C'est un vin fringuant, assez tendu, jamais très complexe sur le plan aromatique, mais toujours ouvert, sincère et droit. Assez représentatif de ce qu'il est possible de faire de bon en blanc sur l'appellation. On peut le boire jeune.

- **Coteaux du Languedoc Rosé** » issu des vignes les plus jeunes de la propriété, le rosé est généralement vinifié pour moitié par pressurage direct et l'autre moitié par saignée (cela peut changer en fonction des millésimes).
- **Coteaux du Languedoc « Calcadiz »** : ex-cuvée « *Vinam del Calcadiz* » c'est le petit vin de la propriété, vendu uniquement au caveau et issu des terroirs les moins qualitatifs du domaine (alluvions situés dans le lit à sec du Terrieux, au creux du Pic St Loup). Petit vin, souple et fruité, sans grande prétention, à boire dans la jeunesse.
- **Pic Saint-Loup « L'Arbouse »** : assemblage de syrah (majoritaire) et grenache. Sols alternant calcaires tendres et marnes. « *L'Arbouse* » est en quelque sorte l'entrée de gamme des Pic, et quelle entrée de gamme ! Un vrai vin plaisir, accessible dans sa jeunesse par son fruit franc, tendre et soyeux. Il supporte un peu de garde.
- **Pic Saint-Loup « La Grenadière »** : assemblage de syrah (60%), grenache (20%) et mourvèdre (20%) issu de sols d'éboulis et de colluvions. Le vin est élevé de quinze à dix-huit mois dans trois types de contenants différents : en cuve tronconique de 30hl, en demi-muid et en barrique bordelaise. C'est la cuvée emblématique du domaine, toujours très régulière (petit bémol sur le 2002), qui s'apprécie dans sa jeunesse mais aussi avec un peu de vieillissement. Le nouveau style imposé par Xavier depuis 2003 en a fait un vin plus complexe au vieillissement mais aussi moins aimable et plus terrien dans sa jeunesse.
- **Pic Saint-Loup « La Septième »** : la grande cuvée du domaine produite depuis le millésime 2003. Forte dominante de mourvèdre associée à une faible proportion de syrah (indispensable pour pouvoir revendiquer l'AOC) et issu d'une parcelle de vieilles vignes située sous l'Hortus, sur des sols d'éboulis calcaires. Initialement associées à la cuvée « *La Grenadière* », ces vieilles vignes y sont maintenant réincorporées dans les millésimes plus faibles. Dans ce cas, « *La Septième* » n'est pas produite (ex : 2004). Elevage de vingt-quatre mois en fût et demi-muid. Nous avons assez peu de recul sur cette cuvée, en terme de vieillissement et de régularité, mais le mourvèdre produit de grandes choses chez d'autres vigneron sur l'appellation, alors nous sommes confiants quand à sa capacité à devenir ici aussi un vin de référence.



Xavier Bruguière (au centre) explique à une équipe attentive sa conduite de la vigne.

Nos dernières dégustations :

- **Languedoc « Les Muriers » :**

Fév. 2012 : Muriers 2011 : Brut de cuve. Le nez est sur des notes fermentaires de pomme et fruits frais. La bouche est assez gourmande, vive, tendue, d'un volume contenu mais reste droite et équilibrée. Dans son style.

Avril 2010 : Muriers 2008 : En magnum : ce blanc s'est révélé très franc, tendu et gourmand. Soutenue par une attaque perlante et une noble amertume, la structure est droite, la saveur pure et nette. L'ensemble dévoile des notes de fruits mûrs, d'abricot et de pêche blanche. De la tenue et du plaisir en bouche. **Bien**

Nov. 2009 : **Muriers 2007** : Vin assez simple dans son expression aromatique, sur des notes anisées, citronnées et florales. Bouche pure, naviguant entre un joli gras sur l'attaque et de fins amers en finale qui renforcent sa sensation de fraîcheur. **Assez Bien**

- **Pic Saint-Loup « L'Arbouse » :**

Fév. 2013 : **Arbouse 2011** : arômes assez fermentaires, vin encore très jeune, sur la cerise, la pomme, une touche métallique. Plus d'expression en bouche, avec un vin flatteur dès l'attaque, des tanins ronds, soyeux, et des notes florales. C'est assez dense en milieu de bouche, mais plus contenu en finale. Belle entrée de gamme sur ce millésime. **Bien**

Fév. 2012 : **Arbouse 2010** : Nez sur le zan, la cerise avec un fruit encore très primaire qui évoque l'acétate d'isoamyle. La bouche possède un fruit croquant, beaucoup de droiture et de fraîcheur mais elle reste simple et poivrée. L'ensemble s'exprime dans un registre assez « techno » à ce stade. Il devra se détendre. **Assez Bien**

- **Pic Saint-Loup « La Grenadière » :**

Juin 2013 : **Grenadière 2010** : robe impénétrable, tirant sur le noir. Le nez développe des notes lactiques et crémeuses autour des fruits rouges sucrés et vanillés. En bouche, la matière est dense, ample, aussi longue que large, avec un corps plein et complet. Très beaux tanins, légèrement accrocheurs, mais d'une belle suavité. Bel équilibre, qui se prolonge frais en finale, même si les notes lactiques nous rappellent la jeunesse de ce vin. A attendre, incontestablement. **Très Bien**

Juin 2013 : **Grenadière 2009** : robe profonde, pourpre-noire, d'une grande jeunesse. Le nez est assez contenu et ne s'exprime encore qu'au travers d'arômes grillés, graphite, cacao et poivre noir, signe aussi d'un millésime chaud. Attaque ample, imposante, qui révèle une matière riche, grasse, puissante, mais plutôt bien maîtrisée. Les tanins paraissent un petit peu anguleux, voir un tout petit secs sur la finale, mais de manière moins marqués que lors de nos premières rencontres avec ce millésime. C'est ferme, jeune et il a besoin de se détendre, mais on peut être confiant car l'évolution dans le temps est positive. **Bien +**

Juin 2013 : **Grenadière 2008** : robe pourpre, brillante, sans trace d'évolution. Très joli nez avenant, qui s'ouvre sur des parfums de truffe fraîche, puis l'eucalyptus, les herbes aromatiques, les fruits noirs à l'air. Belle bouche, très élégante, fraîche, avec des tanins ronds et fins et une matière soyeuse. Le vin est encore bien jeune et ne semble pas se dévoiler complètement, mais il présente déjà suffisamment de charme et d'équilibre pour être pleinement apprécié dès aujourd'hui. Finale saline. Beau vin compte tenu du millésime. **Très Bien+**

Juin 2013 : **Grenadière 2007** : robe sombre, pourpre. Le nez est d'une grande complexité et il va se développer grandement dans le verre. Il s'ouvre d'abord sur des arômes d'élevage, avec des notes de ristretto, café, toasté, puis évolue vers des parfums fruités, d'agrumes et une petite touche saline. Très bel équilibre en bouche, avec un vin sphérique, aux tanins soyeux, au toucher fin et plein, au jus salivant, intense, profond. Ce 2007 confirme que c'est un millésime très réussi ici, tout en étant suffisamment doté pour évoluer sur de longues années. **Excellent**

Juin 2013 : **Grenadière 2006** : robe sombre, pourpre, tirant sur des reflets violets. Nez « sombre » également et assez peu expressif, sur des notes de graphite, cendre froide, évoluant sur des fruits noirs compotés. Beau volume dès l'attaque, avec un vin doté de tanins amples, riches, gras, encore très puissants et anguleux. Une texture de caractère qui lui confère une certaine mâche, mais plutôt équilibrée par un beau jus. Ensemble qui finit un peu sec et avec un fruit en retrait. Un vin plutôt complet mais encore peu gourmand à ce stade. **Bien+**

Juin 2013 : **Grenadière 2005** : le nez est marqué par l'élevage, avec un côté crème de marron, des épices, des notes de graphite ; une aromatique assez austère, qui manque un peu de fruit. L'attaque est plutôt grasse et enrobante, le vin ne manque pas de matière et de volume. Toutefois, les tanins restent un peu durs et asséchants, avec une finale marquée par l'alcool. Peut-être a-t-il encore besoin de temps ? **Bien**

Juin 2013 : **Grenadière 2004** : la robe est assez évoluée, sur des reflets orangés. Le nez est assez terne, marqué de quelques petites notes végétales, de bouillon de légumes et de champignon. La bouche est plus avenante, caractérisée par une évolution élégante avec des tanins fondus et soyeux et une belle fraîcheur

agréable. Même si le vin manque de densité, il est globalement bien équilibré et on peut apprécier sa plénitude. **Bien +**

Juin 2013 : **Grenadière 2003** : robe grenat assez évoluée avec du dépôt ; disque tuilé. Le nez s'ouvre sur le chocolat noir, le cacao amer, puis laisse paraître à l'air quelques notes coquillées, limite liégeuses. Bouche ample à l'attaque, assez autoritaire, avec une pointe de sucrosité. Les tanins sont gras, mais ils s'assèchent assez rapidement en finale. Longueur moyenne, un peu dure, sur des notes de TCA toujours perceptibles même si elles ne sont pas dominantes. **Moyen +**, mais un problème de bouteille n'est pas à exclure.

Juin 2013 : **Grenadière 2001** : la robe est très évoluée, grenat tuilé, avec beaucoup de dépôt en suspension. Le nez est relativement complexe, variant sur des notes tertiaires d'herbes aromatiques, épices, tabac, mais également d'olive noire et eucalyptus. En bouche, le vin est assez riche, avec un alcool un peu marqué, même si on sent une certaine évolution de la matière. L'ensemble est assez sérieux et les tanins encore bien présents. Belle longueur finale, mais l'ensemble manque un peu d'éclat. Il peut être bu sans trop attendre. **Bien+ / Très Bien**

Juin 2013 : **Grenadière 1999** : la robe est assez sombre et paraît encore bien jeune. Le nez est un peu réduit à l'ouverture, avec quelques notes animales. Il se livre doucement dans le verre, variant sur des notes de garrigues, de truffe, de cuir ; il y a une certaine élégance dans ce bouquet. Le vin est plein, parfaitement enrobé et développe de jolis tanins ronds et soyeux. On sent une certaine plénitude dans la matière, le vin est équilibré, à point. S'il n'y a pas une grande intensité dans la saveur et dans la finale, il n'en demeure pas moins tout à fait appréciable ce jour. **Bien+**

Juin 2013 : **Grenadière 1994** : nez retenu, peu complexe, mais sur un registre assez élégant d'olive noire, d'eucalyptus, d'herbes aromatiques. La bouche est légère, suave, ronde, soyeuse, d'un volume moyen et sans grande intensité. Les tanins sont totalement enrobés et peu structurés. Finale moyenne, sur des notes de champignon. Il a fait son temps, il faut le boire. A dix-neuf ans pour un vin du Languedoc issu d'une viticulture d'une autre époque, l'ensemble reste toutefois très honorable. **Assez Bien**

Oct. 2012 : **Mas Bruguière 1992** : nez évolué avec des notes figuées et de prune. Il évolue sur des notes champignonnées de truffe et de girole. L'attaque est souple, soyeuse, enrobée. Les tanins sont complètement intégrés, très fins, imperceptibles. L'ensemble est net, tout en plénitude, mais manque un peu de ressort et de relief. Finale sur des notes de biscuit. Globalement intéressant malgré un millésime compliqué. **Assez Bien +**



- **Pic Saint-Loup « La Septième » :**

Fév. 2013 : **Septième 2009** : nez ample, dégagé, relativement intense, sur des notes fumées, tabac, herbes aromatiques et épices. Superbe bouche, équilibrée entre puissance et fraîcheur, dévoilant une grande densité de texture et des tanins encore jeunes mais complets. C'est soyeux, salivant et cela se resserre légèrement en finale, signe d'un vin qui appréciera un peu de garde. Fin de bouche sur des notes mentholées. Un superbe mourvèdre. **Très Bien +**

Fév. 2012 : **Septième 2008** : A ce stade, le nez est plutôt en retenu, légèrement « réduit » avec des notes toastées, de café et fruits noirs compotés. En bouche les tannins sont doux et fins, très soyeux, bien polissés par l'élevage. La matière est équilibrée même si elle ne développe pas un volume conséquent. Le fruit, plus présent qu'au nez, est assez croquant et confère au vin une belle persistance finale et salivante. **Très Bien.**

Nov. 2009 : **Septième 2005** : Nez assez confit, mais beau corps relativement frais, tanins stylés, c'est velouté, mais aussi un peu marqué par l'élevage. Néanmoins du style, et un vin prometteur. **Bien +**

Avril 2009 : **Septième 2003** : Un peu de volatile au nez, puis il évoluera vers le cassis, le musc et le chocolat. Attaque douce et nette. La bouche présente une matière profonde, avec des tanins soyeux et gourmands et une belle fraîcheur circonstancielle. Le premier millésime de cette nouvelle cuvée (à dominante de mourvèdre) est une réussite. **Très Bien**

Nous avons toujours pensé que les vins du Mas Bruguière étaient de fidèles représentants de l'esprit singulier des terroirs du Pic Saint Loup. C'est-à-dire, des vins construits sans esbroufe, sans excès et reflétant avec personnalité le caractère fruité, suave et flatteur – mais aussi robuste – des vins de cette région. Cependant, et malgré cette longue histoire qui l'honore, le Mas Bruguière est un tout jeune domaine, comme bon nombre sur l'appellation. D'autant plus jeune qu'avec la prise en main de Xavier en 2003, le domaine s'inscrit dans une nouvelle génération de vigneron. Celle-ci marque aussi un petit tournant, opéré avec douceur et discernement, dans le style des vins : de nouvelles plantations qualitatives, une conduite de vigne en agriculture biologique, la création d'une nouvelle cuvée, des élevages plus longs mais avec des apports de bois limités, etc. Un virage qui, nous en sommes convaincus, ne perdra en rien la signature classique des vins produits ici, mais leur donnera encore plus de fond, de force et de conviction. Alors n'hésitez pas à vous arrêter au caveau du mas pour déguster et découvrir, sous le sourire bienveillant d'Isabelle ou de Marjorie, l'excellente production d'un vigneron incontournable...

Mas Bruguière

Xavier et Marjorie Bruguière
La Plaine 34 270 Valflaunès
04 67 55 20 97
www.mas-bruguiere.com
info@mas-bruguiere.com