

Domaine d'Aupilhac – Coteaux-du-Languedoc Montpeyroux



Le domaine :

Le domaine se situe à Montpeyroux à 36 km au nord-ouest de Montpellier. La cave se loge au cœur du village, dans la maison familiale. La famille Fadat cultive la vigne depuis plus de cinq générations, mais le Domaine d'Aupilhac voit le jour en 1989 avec l'installation de Sylvain en tant que vigneron mais aussi producteur de melons, d'asperges, de tomates et de pêches. De 1989 à 1992, les vinifications sont effectuées dans des citernes de camions, dans la cave qui n'a pas encore de toiture. Les vins sont mis en bouteilles avant l'été suivant. Mais à partir de 1992 la culture de la vigne devient exclusive. En 1993, Sylvain construit une cave couverte et s'équipe de matériel de vinification plus fonctionnel et moderne. Il plante et achète des vignes chaque année. En 1997, il crée la cave enterrée pour loger barriques et foudres. En 1998, il décide d'exploiter un nouveau terroir, différent d'Aupilhac, et achète un coteau déjà cultivé il y a deux siècles, mais abandonné depuis. Ce lieu en forme d'amphithéâtre, situé au milieu de la garrigue s'appelle les Cocalières. En 2000 un chai d'embouteillage et de stockage est construit. Enfin, depuis 2008, la culture des vignes du domaine est certifiée en agriculture biologique.

Quand on discute avec Sylvain et qu'il explique sa façon de travailler, on comprend une chose : il a appris en faisant, à force de tester, d'essayer. Ce n'est pas le roi de la théorie, mais plutôt un empirique pur ! Concernant le travail des sols, ceux-ci sont régulièrement labourés afin de permettre aux racines de traverser la couche de colluvions pour atteindre la fraîcheur du sous-sol, préservée par les marnes bleues. Le but est de faciliter la résistance de la vigne aux sécheresses estivales et surtout de favoriser au maximum la vraie fraîcheur, celle qui vient du terroir. Deux systèmes de tailles courtes sont utilisés au domaine : le cordon de royat et le gobelet. Ce dernier est de plus en plus utilisé car il permet apparemment, en formant la souche plus proche du sol, de réduire le trajet de la sève et donc de limiter les efforts du cep. Pour juguler la vigueur des plus jeunes vignes, au mois de juillet sont pratiquées des vendanges vertes. La quantité éliminée varie en fonction de l'âge de la vigne, du sol, de la pluviométrie printanière ainsi que du cépage. Cette méthode n'est usitée que pour les jeunes vignes. Sylvain considère en effet que sur des vignes d'âge respectable, la taille hivernale doit suffire pour réguler les rendements.



Vignes enherbées sur Aupilhac (© <http://www.aupilhac.com/>)

La grande majorité des vins sont issus de trois terroirs : **Aupilhac** : 13.5 ha en terrasses exposés au sud-ouest ; **Cocalières** : 8 ha, plantés à 350 mètres d'altitude sur le lieu-dit éponyme et exposés au nord-ouest ; et **Plôs de Baumes**, ancienne propriété du grand-père de Sylvain, sur Aniane, situé sur des graves apportées par le fleuve Hérault. Difficile de parler de terroirs sans évoquer le rôle du climat sur les vins et la viticulture du domaine. À 40 kilomètres de la mer, l'influence méditerranéenne est inévitable : étés chauds, hivers frais et automnes et printemps pluvieux. Plus précisément, sur Montpeyroux, village situé au pied du plateau du Larzac, les vignes du domaine bénéficient d'une fraîcheur nocturne estivale très appréciable.

Côté vinification des vins rouges, chaque cépage est vinifié séparément. En fonction des cuvées, la vendange est éraflée ou non, puis foulée avant d'être cuvée. Les fermentations démarrent sans levurage. Les températures sont maintenues entre 25 et 31°C. Des remontages et pigeages sont effectués minutieusement afin d'extraire au mieux, en douceur et selon le millésime. Les raisins blancs sont coupés le matin afin d'éviter une oxydation du moût, conserver les arômes et limiter le refroidissement de la vendange. Dès son arrivée à la cave, le raisin est envoyé au pressoir. Ensuite est opéré un refroidissement en cuve pour empêcher le départ en fermentation et permettre un léger débourbage. Le remplissage des fûts et foudres se fait par gravité. Les fermentations alcooliques et malolactiques se font entre 18 et 25 °C. Pour les 2 blancs, les vinifications sont similaires. Les élevages se font en cuves, foudres et fûts selon les cuvées concernées. Les nombreux foudres utilisés par Sylvain proviennent d'Alsace et ont été rachetés à des maisons de grande qualité.

Vins et terroirs :

- **Vin de pays du Mont Baudile blanc** : Ugni blanc, grenache blanc et chardonnay par tiers composent cette cuvée. Le chardonnay et l'ugni-blanc se trouvent sur des sols d'argiles blanches, et le grenache blanc sur des graves et galets roulés. Vinification en fûts, fermentation malo-lactique et élevage en barriques et foudres durant 11 mois.
- **Languedoc blanc « Les Cocalières »** : Assemblage de roussanne, marsanne, rolle et grenache blanc issu du lieu-dit Cocalières. L'assemblage des différents cépages se fait avant fermentation. La vinification et élevage se déroulent en foudres et barriques non neuves. La fermentation malo-lactique est recherchée.
- **Languedoc « Lou Maset »** : Assemblage à parts égales de grenache et cinsault pour cette petite cuvée de rouge, destinée à être bue sur le fruit et la jeunesse. Sols pauvres de cailloutis calcaires. Elevage de six mois en foudre.
- **Vin-de-Pays de l'Hérault « Les Servières »** : 100% cinsault de plus de 100 ans. Les Servières, lieu-dit de la parcelle, doit son nom au Chat Servier ou Lynx. Orientées sud-est, les vignes, en terrasses à mi-pente, sont sur sol marno-calcaire, pauvre mais profond. Elevage de neuf mois en foudres. C'est un rouge fruité, agréable jeune mais non dénué d'une certaine complexité.
- **Vin-de-Pays du Mont Baudile « Le Carignan »** : 100% Carignan de plus de 65 ans. Vignes en terrasses sur des coteaux argilo-calcaire, issus du terroir d'Aupilhac. Vinification avec pigeages durant 28 jours, et élevage de 20 mois en foudres. Un vin « viril » dans la jeunesse mais qui vieillit très bien.
- **Languedoc Montpeyroux « Domaine d'Aupilhac »** : Assemblage des cinq cépages de l'appellation : mourvèdre, carignan, grenache, syrah et cinsault. Les parcelles du terroir d'Aupilhac sont situées en contrebas du Castellas, château emblématique de Montpeyroux datant du XIe siècle. Elevage de 15 mois en foudres et barriques. C'est la cuvée historique du domaine.
- **Languedoc Montpeyroux « Les Cocalières »** : Assemblage de syrah, grenache, mourvèdre issu du lieu-dit Cocalières. Le but de Sylvain ici est de produire des vins qui auront, grâce à l'altitude, des équilibres acidité/alcool plus élevés ainsi que des arômes plus frais, sans que la profondeur et la sève du vin en soient diminuées. Elevage de 15 mois en barriques.
- **Languedoc Montpeyroux « La Boda »** : La Boda, en espagnol « les noces », est en quelque sorte, le mariage des deux terroirs emblématiques du domaine. La syrah est issue du terroir de Cocalières et le carignan et mourvèdre sont issus de celui d'Aupilhac. Sur les derniers millésimes, la vinification se fait en vendange entière. Elevages en demi-muids pendant 24 mois.
- **Languedoc Montpeyroux « le Clos »** : une cuvée qui n'était plus produite depuis le millésime 2000 et réintroduite dans la gamme depuis 2009. Assemblage de 40% de carignan, complété par du mourvèdre et de la syrah. Vinification en vendange entière, élevage de deux ans en barriques.



Vignoble de Cocalières, en forme d'amphithéâtre (© <http://www.aupilhac.com/>)

Nos dernières dégustations :

- **Languedoc « Lou Maset » :**

Jan. 2012 : **Maset 2011** : *Brut de cuve, mise proche.* Nez ouvert, explosif, sur les fruits primaires, la framboise. La bouche est gourmande, souple, vive et ronde, avec un fruit croquant rafraîchissant. Plutôt simple dans l'esprit, ça reste un vrai vin de copains à boire goulument. **Bien** dans le style

- **Vin de Pays du Mont Baudile « Le Carignan » :**

Jan. 2012 : **Carignan 2010** : Nez poivré, épicé, de fruits frais avec une pointe de tabac. La bouche est ronde, soyeuse, avec des tanins « construits », encore serrés. Densité moyenne mais belle pureté de fruit. Bonne longueur salivante. **Bien +**

Nov. 2007 : **Carignan 2004** : Très belle fraîcheur et maturité du fruit. Profond, excellent goût, noblement rustique dans le tanin aussi, comme tout bon Carignan jeune, et surtout c'est délicieux ! Fait honneur à son cépage et surtout à son terroir. **Très bien**

- **Languedoc Montpeyrroux « Domaine d'Aupilhac » :**

Jan. 2012 : **Aupilhac 2010** : *Brut de cuve.* Nez retenu, fermé avec une petite réduction métallique. En revanche, la bouche est dense, volumineuse avec des tanins fins mais qui serrent encore. Finale de longueur correcte avec une pointe d'amertume. Vin recroquevillé ce jour, il devra se détendre. **Bien**

Jan. 2012 : **Aupilhac 2009** : Nez relativement chaud, avec des notes de fruits exotiques, fruits noirs, chocolat et toasté. La bouche est ronde, mûre, assez grasse, mais sans lourdeur et avec une belle fraîcheur de fruit. Tanins soyeux, enrobants. Rémanence sur des notes de cassis et de musc. Un vin bien abordé dans ce millésime. **Bien +**

- **Languedoc Montpeyrroux « Les Cocalières » :**

Fév. 2012 : **Cocalières 2010** : *Brut de cuve.* Grande maturité au nez, avec des épices et du vanillé qui domine un peu l'ensemble. Attaque juteuse, matière volumineuse, relativement dense en milieu de bouche, avec des tanins droits. Finale plus retenue, encore serrée, avec un fruit un peu évanescent. Il doit finir de se construire. **Bien**

Jan. 2012 : **Cocalières 2009** : Notes mentholées, réglissées avec une pointe animale. Bouche formée, dense, constituée de tanins denses, presque opulents mais bien contenus. Belle fraîcheur qui cisèle l'ensemble et donne au vin son caractère gourmand. Longue finale, trahissant quelques notes d'élevages néanmoins bien intégrés à l'aromatique. **Très Bien**

Nov. 2007 : **Cocalières 2005** : Superbe vin civilisé, expression magistrale du tanin mûr et fin, typé par son terroir languedocien, profondeur, fruits noirs, épicé, majestueux, digne d'un cru classé de Margaux pour son raffinement et le côté satiné de la matière, septentrional dans son équilibre. **Superbe**

- **Languedoc Montpeyroux « La Boda » :**

Jan. 2012 : **Boda 2009** : Le nez se développe en deux phases : d'abord des arômes d'élevage, menthol, toasté et truffe, puis ensuite une belle intensité de fruit avec de la cerise et de la fraise épicée. On sent une bouche travaillée, assez concentrée, avec un élevage présent, dominant un peu le tanin. La matière est là, plutôt riche et devra gagner en souplesse au vieillissement. **A suivre**

Nov. 2007 : **Boda 2005** : Notes balsamiques, profond, large, causant, goût intense, tanin rappelant les expressions de rouges du Roussillon sur schiste avec ce grain croquant particulier, doit vieillir impérativement. **Excellent**

- **Languedoc Montpeyroux « le Clos » :**

Jan. 2012 : **Clos 2009** : Un 2009 qui marque son millésime, avec des arômes concentrés, confiturés et une pointe de volatile. L'élevage est également présent, avec des épices, du menthol et du chocolat. Vin ample, généreux, certainement bâti pour la garde. Elevage assez enrobé en bouche, même s'il reste dominant. L'ensemble ne manque cependant pas de fraîcheur. **A suivre. Bien +**

Comme on peut le voir, Sylvain Fadat s'est « fait » (presque) tout seul. Cet homme est un concentré de passion, d'enthousiasme discret. Il aime son métier, ses terroirs, ses vignes. Une visite au domaine permet de se rendre compte de sa grande ouverture d'esprit, il écoute, demande ce que l'on pense de ses vins. Ce qui nous a le plus plu dans ce que nous avons goûté, c'est que tout est bon ! Aucune cuvée ne semble superflue, chacune à sa chance, un esprit différent, une personnalité singulière, il y en a pour tous les goûts. Nous avons autant aimé les Vins de Pays que le Carignan ou les différents Montpeyroux, avec des coups de cœur ci et là, évidemment. Un vigneron de cette trempe pourrait servir de modèle (même s'il détesterait ça) à tous ceux qui se « cherchent » dans la région.

Domaine d'Aupilhac,
Sylvain et Désirée Fadat
28, rue du Plô - 34150 Montpeyroux
Tél : 04.67.96.61.19 - Fax: 04.67.96.67.24
aupilhac@aupilhac.com - www.aupilhac.net