

## Domaine Mirabel - Pic Saint Loup



*Samuel Feuillade dans ses vignes*

### Le domaine

**Nous sommes en septembre 2001**, la vendange de cette année est remarquable, les raisins sont magnifiques, le millésime s'annonce exceptionnel. Les Frères Feuillade ont ramassé une bonne partie des 47 ha que compte l'exploitation et attendent sagement devant la coopérative de la commune que leur raisin soit chargé dans les cuves. Ils ont déjà à cette époque une philosophie de travail en marge de celle des autres coopérateurs. Beaucoup de temps passé dans les vignes, peu de traitements, respect des sols et du fruit, taille sévère et vendange en vert pour produire le meilleur. Et puis, au moment où la benne doit décharger le raisin, celle-ci bascule et renverse une bonne partie de leur plus belle parcelle à terre. Les raisins sont fichus, inexploitable. C'est le déclic : « *Nous allons produire notre vin !* ».

Depuis 2002, (millésime ultra-pluvieux, particulièrement compliqué à vinifier, il y mieux pour commencer !) le domaine de Mirabel produit sur une douzaine d'hectares en cave particulière, le restant étant toujours destiné à la coopérative. Les meilleures parcelles sont situées à la limite Nord de l'aire d'appellation du Pic-Saint-Loup sur un terroir d'éboulis d'éclats calcaires s'étalant entre Corconne et Brouzet-les-Quissac. Appelé ici communément « Gravette », sa formation est très particulière : durant les périodes de grands froids (glaciation sous le quaternaire) l'action du gel fait éclater le calcaire sur le causse du Coutach – l'actuelle falaise qui domine la commune de Corconne. A la fonte des glaciers du Massif central, des cours d'eau balayent la surface du causse et déposent ensuite les cailloutis sous forme de vastes cônes de déjection dans la périphérie des reliefs. Ses cailloutis anguleux classés sont de formation Jurassique supérieure (calcaire du Kimméridgien et du Portlandien).

L'encépagement est constitué de syrah, mourvèdre, grenache, cinsault et carignan pour les rouges et le rosé, et de viognier et roussane pour le blanc (à venir également du petit manseng). Les vignes sont essentiellement conduites en gobelet ou sur palissage haut. Taille et travaux en vert limitent le rendement moyen à 20-25hl/ha pour une densité de 4 à 5000 pieds/ha. Depuis 2009, le domaine a entamé une reconversion en agriculture biologique. La certification est actuellement en cours. Au chai, la méthode est la même depuis 2002. Les raisins sont vendangés puis vinifiés par parcelles (sept au total) suivant le processus : pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique, extraction à chaud et pigeage sur une durée de trente jours environ. Le vin est alors entonné en fût (de neuf à cinq vins) pour une durée de douze à quatorze mois. L'assemblage a lieu pendant l'hiver pour constituer deux cuvées de Pic Saint Loup. Lors des vinifications, l'utilisation de soufre est très limitée (léger sulfitage à la mise).



*Sol de « gravette » typique de l'appellation*

### Vins et terroirs :

- **Coteaux du Languedoc blanc « Lorient »** : depuis 2007, le blanc est vinifié en fûts et l'élevage se fait en cuve. C'est un vin qui a particulièrement gagné en finesse et précision avec l'arrivée d'un pressoir pneumatique sur le domaine. Assemblage à dominante de viognier (60%), complété par de la roussanne (40%).
- **Pic Saint Loup rosé « Le dessert du Loup »** : est un rosé de saignée à base de cinsault/grenache avec un peu de syrah.
- **Coteaux du Languedoc « Les Bancelles »** : situé en milieu de gamme, « Bancelles » est issu de terroirs situés sur la commune de Brouzet-les-Quissac en dehors de l'appellation Pic Saint Loup. C'est un vin souvent très masculin, corpulent, avec de la rondeur et de la profondeur, mais qu'on peut boire sur le fruit, dans sa jeunesse. Les cinq cépages de l'appellation constituent à parts égales la cuvée, dont un vieux carignan replanté après le gel de 1956.
- **Pic Saint Loup « Le Chant du Sorbier »** : la première cuvée en Pic Saint Loup est généralement constituée au cours de l'assemblage avec les jeunes vignes du domaine et les parcelles les moins qualitatives du millésime. Elle fait la part belle au grenache et au mourvèdre, complété par la syrah. C'est un vin de fruit, souvent très riche, chaleureux, marqué par sa forte proportion de grenache.
- **Pic Saint Loup « Les Eclats »** : la grande cuvée, dominée par la syrah (environ 45% en fonction des millésimes) complétée par du grenache, mourvèdre et cinsault. C'est un vin de garde, souvent surligné par son élevage dans sa jeunesse et qui demande quelques années en cave pour s'affiner. Elle développe à la fois finesse, rondeur et puissance, autour d'un fruit toujours très franc et de notes d'élevages qui lui donnent caractère et tenue. Un très beau Pic.



## Nos dernières dégustations :

- **Languedoc blanc « Lorient » :**

Fév. 2012 : **Lorient 2011** : *Brut de cuve*. Nez encore un peu réduit à ce stade distillant seulement quelques notes de poire. La bouche est tendue, droite, linéaire, avec un joli gras bien équilibré et finement enrobé. L'ensemble est pur, d'une bonne allonge mais avec encore beaucoup de retenue. Belle fraîcheur globale.

- **Languedoc « Les Bancelles » :**

Fév. 2012 : **Bancelles 2010** : *En élevage*. Superbe nez au gros caractère. L'expression fruitée est encore très jeune, avec un côté lactique, mais elle est déjà gourmande, nette et pure. Arômes de fruits noirs, de poivre et pointe de tabac. La bouche est croquante dès l'attaque, fraîche, poivrée, avec là encore un super fruit et des tannins doux et ronds qui soulignent un équilibre juste. Bonne longueur finale. Très beau vin en devenir.

- **Pic Saint-Loup « Le Chant du Sorbier » :**

Fév. 2012 : **Sorbier 2010** : *En élevage*. Nez assez fin et mûr, avec des fruits compotés, des notes kirschées, une touche balsamique et de l'élevage. Bouche riche, très riche comme souvent sur cette cuvée, avec une matière un peu débordante, soyeuse et dense. Belle franchise de fruit en bouche, même si le vin devra se tempérer un peu, comme son élevage.

Mai 2012 : **Sorbier 2009** : Nez assez simple mais franc, poivré, empyreumatique, sur le zan, avec une touche réglissée. La bouche possède un bon volume, elle est bien équilibrée, poivrée, les tanins sont fins et un côté crémeux lié à l'élevage se fait encore sentir. Longueur correcte en finale, avec un côté chaleureux. Un vin franc, encore un peu monolithique mais bien fait. **Bien +**

Sept. 2008 : **Sorbier 2006** : Explosion de jus de cerise burlat au nez, arômes complètement purs et dégagés, une pointe de réglisse, la définition du tanin est magistrale, finesse du grain alliée à une belle densité, c'est incroyable. Naturel total du fruit qui est défini à la perfection, on en boirait des litres, grand « vin de plaisir » ! **Très bien +**

Sept 2008 : **Sorbier 2005** : Sur les herbes aromatiques au nez, poivre, fruits noirs, complètement Pic-St-Loup dans les arômes pour moi. Bouche pleine, puissante, dense, le tanin est frais et présente un côté sapide et très mûr à la fois, la cuvée semble avoir beaucoup de fond, c'est assez structuré, le grain est fin, très beau potentiel ! **Très bien+**

- **Pic Saint-Loup « Les Eclats » :**

Fév. 2012 : **Eclats 2010** : *En élevage*. Nez mûr, puissant, intense, remarquablement ouvert. Il développe des notes de zan, de réglisse et de cerise noire avec beaucoup d'ampleur. La bouche est toute en rondeur, avec une matière ample et riche, réglissée et fruitée. Les tanins sont fins, poudrés et structurent l'ensemble avec rapidité. Encore un gros fruit en finale qui confère au vin un superbe jus. A voir en bouteille, mais déjà de belles promesses !

Juil. 2010 : **Eclats 2008** : Le nez est immédiatement profond, avec un côté sauvage encore, c'est épicé, poivré avec des notes de garrigue, de menthol. A l'aération de magnifiques arômes très purs de mûre et de figue fraîche se développent, conjugués à une pointe empyreumatique. La bouche, épicée, propose une superbe sève avec des tannins soyeux, très doux. Bien qu'il possède de la mâche et un volume de bon niveau, le jus est enrobé par le gras et la fraîcheur qui se dégagent, dans un équilibre d'ensemble qui apporte beaucoup de gourmandise malgré la jeunesse. Belle longueur finale épicée. **Très Bien**

Sept 2008 : **Eclats 2006** : Cette cuvée est un peu plus fermée aromatiquement, les arômes sont davantage boisés mais sans aucune outrance, nous sommes plus dans une palette de fruits noirs, la saveur est profonde, le vin l'est aussi par essence, structure affirmée, personnalité indéniable. Légère évolution chocolatée, beau potentiel. Lui laisser un peu de temps... **Très bien** pour le moment, peut être davantage à terme...



*Jeunes vignes de syrah : le palissage dépasse 2 mètres !*

Une impression dominante en sortant de ce domaine : on a le sentiment de côtoyer deux vigneron qui demain seront au sommet de leur appellation. Les Feuillade possèdent un terroir superbe et il était bien temps que des vigneron de qualité puissent enfin l'exploiter à plein régime. Quand on passe un moment avec eux, on comprend très vite leur leitmotiv : leurs vins se font à la vigne ! Pour eux la vinification et l'élevage ne sont que de la surveillance. Une telle humilité, un tel niveau d'exigence de la culture du raisin sont de notre point de vue, très rares ! Le parcellaire est développé à fond, afin de disposer de micro-cuvées pointues et identifiées qui permettront de disposer de lots « de rêve » pour composer les assemblages finaux. L'on cherche donc par le travail dans les vignes à avoir « l'embarras du choix » pour composer des assemblages aussi aboutis que possible. Leur vision du vin ? Produire de vins de terroir, de plaisir et de fruit, que l'on a vraiment envie de boire. Une bonne bouteille est une bouteille vide. Leurs politiques de prix et leurs méthodes de travail vont dans ce sens : Extraction douce, élevage court, et préservation du fruit, pour des prix à la bouteille très abordables. D'ailleurs cela fonctionne très bien aujourd'hui car le domaine vend sans difficultés tout ses vins à chaque millésime. Samuel et Vincent l'ont parfaitement compris et c'est sur créneau là qu'ils travaillent aujourd'hui avec beaucoup de discernement.

**DOMAINE MIRABEL**

30260 - Brouzet les Quissac

Tél : 04 66 77 38 15

@mail : domainemirabel@neuf.fr