

Ermitage du Pic Saint-Loup - Pic Saint-Loup



L'entrée du domaine et les trois poissons comme...les trois frères Ravaille !

Le domaine :

Lorsqu'ils reprennent l'exploitation familiale en 1992, les trois frères Ravaille (Xavier, Pierre et Jean-Marc) disposent d'un beau patrimoine de vignes d'une quarantaine d'hectares. Cette reprise en mains signe la première mise en bouteille sur la propriété car, jusqu'alors, l'intégralité de la production était destinée à la coopération. C'est d'ailleurs sous l'impulsion de leur grand-père que sera fondée la cave coopérative du village, en 1951. Dès leur installation, les frères Ravaille se sont fixés un objectif : produire de beaux vins du Pic Saint Loup, représentatifs de leur terroir et respectueux de leur environnement. Ainsi, les sols ont toujours été travaillés et aucun pesticide ne sera utilisé dans les vignes. Après diverses replantations en sélections massales, le domaine s'est progressivement orienté vers l'agriculture biologique (1999) puis vers la biodynamie (certification en 2009).

Aujourd'hui, sur les quelques quarante-cinq hectares que compte la propriété, le domaine en exploite environ une trentaine en AOC Pic Saint Loup, le reste étant destiné à la coopérative ou, après l'agrandissement du chai prévu en 2011, pour la production de vin de pays. Les Ravaille possèdent et travaillent ainsi plusieurs parcelles réparties autour du domaine, sur le flanc sud et sud-ouest du Pic Saint Loup, au dessus de la combe de Mortières et sur le plateau de Cazeveille. Si les sols sont essentiellement calcaires, on peut y distinguer plusieurs zones d'argiles blanches ou rouges, des marnes tendres, des calcaires durs et même des sols de dolomies. C'est ainsi que pour chacune des trois cuvées de rouge, il existe un assemblage d'une ou plusieurs parcelles, construit de manière quasi-identique d'un millésime à un autre. Le travail, tant à la vigne qu'au chai, se veut donc entièrement parcellaire, avec en ligne de mire l'expression la plus fidèle de leurs terroirs.

Les vendanges se font entièrement à la main pour l'ensemble des vins de la propriété. Elles ont lieu très tôt, le matin (surtout pour les blancs) pour conserver le maximum de fraîcheur dans les baies avant le début de la vinification. Les Ravaille recherchent la qualité et la maturité optimale des raisins avant de les ramasser. Le suivi est strict, journalier et accompagné d'analyses précises des baies permettant d'adapter les vinifications en fonction du fruit, et non l'inverse. Les extractions et macérations sont donc très variables d'une parcelle à une autre, d'un millésime à l'autre. Il en est de même pour l'éraflage, jamais total (chose encore rare dans l'appellation pour des vinifications traditionnelles) et fonction des cuvées. Les fermentations se font en levures indigènes, sans apport de soufre et avec seulement un contrôle de la température lorsque celle-ci s'élève trop. Si la fermentation malolactique se fait généralement sur les blancs, elle n'est pas nécessairement recherchée. Peu interventionniste au chai et avec l'essentiel du travail qui se fait à la vigne, on comprend aisément qu'ici, les vigneronns cherchent avant tout à se placer derrière l'expression et le caractère de leurs vins.



Vins et terroirs :

- **Languedoc « Saint Agnès » blanc :** Sols argilo-calcaires et dolomies situés en altitude. Dominante de roussanne (50%) assemblée avec de la clairette (20%), du grenache blanc (15%) et de la marsanne (15%). La vinification et l'élevage se font en fûts, demi-muids et foudres. La fermentation malolactique est en général recherchée. Le blanc réussit le tour de force d'allier maturité et fraîcheur, certainement favorisée par l'exposition de ses vignes ramassées à juste maturité. Il s'impose de plus en plus comme l'un des meilleurs du secteur.
- **Languedoc « Tour de Pierres » rouge :** La petite cuvée du domaine naît sur des bas de pentes, avec des sols riches en éboulis, terres rouges et éclats de graves. Trois cépages traditionnels rentrent dans sa composition : 50% de syrah et 40% de grenache, complétés par 10% de Mourvèdre. Cuves et vieux fûts pour un élevage de courte durée. Généralement fraîche et fruitée, on peut la boire dans les deux/trois ans.
- **Pic Saint-Loup « Saint Agnès » rouge :** La cuvée intermédiaire est située à mi-coteau, sur des calcaires durs et des argiles blanches. Les cépages qui rentrent dans sa composition sont les mêmes que pour la cuvée classique : 50% syrah, 40% grenache et 10% mourvèdre. Le grenache, et parfois une partie de la syrah, sont vinifiés en grappes entières. L'élevage dure entre douze et quatorze mois en barriques (10 à 20% de fûts neufs). Plus profonde que la cuvée classique, mais également plus austère en jeunesse, elle peut se boire sur quatre à huit ans.
- **Pic Saint-Loup « Guilhem Gaucelm » :** C'est la grande cuvée et fleuron du domaine. Sols argilo-calcaires du quaternaire. Assemblage de vieilles vignes de syrah et grenache, et long élevage (jusqu'à trente mois) pour partie en grands foudres et en fûts avec une très faible proportion de neufs. 50 à 80% de la cuvée est vinifiée en vendange entière en fonction des millésimes. Guilhem Gaucelm diffère de ses petites sœurs par une race, une profondeur et une complexité supérieure. Elle se démarque particulièrement dans les années plus difficiles comme 1999, 2002, 2004 et 2008, mais a encore gagné en précision et équilibre depuis le millésime 2007. Aujourd'hui, il s'agit pour nous d'une des plus grandes cuvées de l'appellation Pic Saint-Loup. Elle peut être attendue une dizaine d'années sans inquiétude.

Nos dernières dégustations :

- **Languedoc « Saint Agnès » blanc :**

Fév. 2013 : **Blanc 2011** : nez assez fin, enveloppé, sur des notes d'agrumes confit, de poire et de léger grillé. L'attaque est ample, la matière présente mais sans lourdeur. Elle s'étire en longueur avec harmonie et franchise, marquant la finale d'une légère amertume rafraichissante. **Bien +**

Fév. 2012 : **Blanc 2010** : nez légèrement réduit sur la cacahuète, un peu poussiéreux, qui s'ouvre ensuite sur des notes d'abricot, de poire puis un côté grillé, fumé. La bouche est grasse, gourmande, volumineuse, d'un grand équilibre sans côté chaleureux. L'acidité est superbe et sûrement accentuée par le millésime et une partie de la malo non faite, ce qui porte cet ensemble riche vers une longue finale sur l'amande et les fruits blancs. Un très beau vin blanc sudiste. **Très Bien.**

Juin 2010 : **Blanc 2008** : à l'ouverture, le nez se révèle moyennement intense, exhalant des arômes de fruits blancs mûrs, un léger anisé/citronné et une touche de boisée/grillée. L'ensemble gagne en ampleur à l'aération. En bouche, l'attaque est puissante et sirupeuse avec du gras et une fine acidité enrobée. Le vin demeure néanmoins très frais et sans aucune lourdeur. Finale de bonne amplitude relevée par un discret grillé perceptible. Belle suavité globale, légère touche saline en fin de bouche. Gourmand aujourd'hui, mais possède un bon potentiel d'évolution. **Bien+**

Nov. 2012 : **Blanc 2004** : nez de miel, noisette, pain d'épices, fruits secs et caramel. La bouche est ample, superbe d'équilibre, gourmande, volumineuse. Le vin est à point, en pleine, forme, intense, avec une longue finale gourmande sur les fruits secs qui invite à se resservir. **Très Bien +**

- **Languedoc « Tour de Pierres » :**

Fév. 2013 : **Tour de Pierres 2011** : nez de fruits rouges, graphite et épices. Vin salivant, croquant dès l'attaque. Matière fine, fraîche, enrobante par ses tanins ronds et soyeux. Un vrai vin de plaisir, d'une immédiate accessibilité. **Très Bien**

Fév. 2012 : **Tour de Pierres 2010** : nez sanguin, salin, sur l'olive noire, le fumé et la graphite, sur le carbone. La bouche est croquante, juteuse avec des tannins ultra soyeux. Matière croquante et superbement équilibrée. Une fois de plus une entrée de gamme incroyable. **Très Bien.**

Juin 2011 : **Tour de Pierres 2008** : nez séveux d'épices, de cassis, de graphite, de carbone, de mûre. C'est très pur et ça embaume les fruits noirs à l'aération. Quelle sève en bouche également, il y a une douceur et intensité étonnante dans ce vin. C'est dense et assez riche pourtant, d'un grand équilibre frais, ample et très salivant. Les tannins sont enrobés (à ne pas boire trop frais) et parfaitement intégrés, le fruit est croquant et la finale est longue et croquante. **Très Bien** et excellent rapport qualité/prix.



- **Pic Saint-Loup « Saint Agnès » rouge :**

Fév. 2013 : **Saint Agnès 2011** : nez retenu, serré, assez « noir » et terrien ; note de graphite, zan et légère volatile. Bouche profonde, intense, soutenue. Les tanins sont soyeux, avec un grain encore serré et dense. Ensemble finement salin, salivant et frais. Vin sérieux et gourmand à la fois. **Très Bien**

Fév. 2012 : **Saint Agnès 2010** : nez pur, dégagé, intense, d'une belle maturité avec des fruits noirs, des notes abricotées, une pointe d'élevage et de truffe. La bouche est croquante, pure, avec un jus enrobant et salivant. Le grain de tanin est encore serré, laissant la sensation d'un vin droit et racé. Belle longueur finale. Superbe bouteille en devenir. **Très Bien.**

Fév. 2012 : **Sainte Agnès 2009** : le nez est sauvage, sanguin, épicé, juteux, sur les fruits noirs. La bouche est dense, ample, gourmande sur les fruits noirs. Matière pure avec un côté fougueux. Très longue finale sur les épices et les fruits noirs. Joli fond de verre épicé, de myrtille et de figue fraîche. **Très Bien.**

Sept 2011 : **Sainte Agnès 2002** : nez complexe d'épices, de bois exotique, de tabac, de fruits noirs bien mûrs (fraise, cerise), qui développe à l'aération des arômes mentholés, réglissés et de cacao. Très beau bouquet frais. La bouche est d'un bel équilibre, gourmande, tactilement très agréable avec des tannins

soyeux, le volume est correct et le vin ne manque pas de ressort. Longue finale épicée, sudiste. Fond de verre chocolaté et sur le tabac. Un tour de force sur ce millésime. Un très beau vin parfait à boire maintenant. **Très Bien.**

- **Pic Saint-Loup « Guilhem Gaucelm » :**

Fév. 2013 : **Guilhem Gaucelm 2010** : *mise récente.* Le nez est complexe, intense, sur des notes salines d'anchois, olive noire, menthol et épices fraîches. L'attaque est souple, douce, soyeuse, puis la matière se déploie en milieu de bouche avec beaucoup de franchise, d'harmonie et d'équilibre. Superbes tanins, droits et fins, texturés et d'une grande élégance. Remarquable suavité et sapidité dans le toucher. Déjà flatteur et complet, il ira très loin. **Excellent**

Fév. 2012 : **Guilhem Gaucelm 2008** : expression d'anchois, de tapenade, d'épices, de crème de cassis et de confiture de myrtille qui ouvre un nez d'une grande profondeur. La bouche est dense, parfaitement mûre, avec du ressort et de l'ampleur. L'ensemble est pur, net et si la matière se marque encore d'une certaine retenue, elle n'en reste pas moins parfaitement équilibrée. **Très Bien+**

Fév. 2008 : **Guilhem Gaucelm 2004** : nez ultra typé Pic St Loup : eucalyptus, fruits noirs, menthe poivrée, chair et finesse d'anthologie, toucher énorme, quelle étoffe tout en conservant la finesse tannique ! **Grand vin**

Nov. 2008 : **Guilhem Gaucelm 2003** : anchois, mélasse, figue, sirop de liège, badiane. Bouche ultra savoureuse, riche en saveurs, en goût, très pleine, très diversifiée dans la palette gustative, un côté solaire et généreux assumé qui nous plait bien. Voilà un Languedoc qui n'a pas honte de son « pays » ni de son millésime. Grain à la fois frais et confit, finale très aromatique et très « Sud ». **Très bien+/Excellent**

Sept 2008 : **Guilhem Gaucelm 2002** : superbe nez, très complexe et charmeur par ses notes de fruits doux sucrés, d'olive noire, de garrigue, d'herbes aromatiques et de léger vanillé. La bouche suit le même registre avec un toucher soyeux et enveloppant, des tanins fins et racés et une trame aromatique soutenue, encore marquée par quelques notes d'élevage persistantes. Belle longueur, finale fine, sur les fruits compotés et la tapenade. Le meilleur de la dégustation ce soir là. **Excellent**

Mai 2008 : **Guilhem Gaucelm 1999** : quelle classe dans ce vin ! D'abord un superbe fruit de fraise écrasée, de mûre, ensuite de la garrigue avec du thym. Suit la bouche, toute en gourmandise car portée par une fraîcheur qui nous fait oublier que nous sommes en Languedoc. Puis vient la finale, plus épicée et plus grillée, qui nous rappelle que le vin a connu un remarquable travail d'élevage. **Superbe.**



Si l'on devait se faire une image du vigneron « parfait », du moins de celui qui, par sa vision de la vigne et du vin, se rapproche le plus d'un idéal, certainement que Pierre Ravaille (et ses deux frères) en seraient très proches. Tout dans leur démarche converge vers ce que nous croyons être le plus juste et coller le plus à nos convictions. Alors, peut-être qu'ils n'élaboreront pas encore le vin parfait (quoi que, il faut déguster un Guilhem Gaucelm 1999 pour toucher du doigt ce que « grand Languedoc » veut dire !), mais leur philosophie est réfléchie, motivée et, à nos yeux, exemplaire. Et ce qui nous paraît encore plus louable est que le domaine n'a jamais succombé aux modes, que ce soit à la fin des années 90, lorsque la tendance

s'orientait vers des vins trop généreux et exagérément élevé ; ou aujourd'hui, alors que la demande se porte vers des vins frais, fruités, tendus et « minéraux » (ie. pas mûrs). Non, dès leurs débuts, ils se sont fixés une ligne de conduite qu'ils ont toujours suivie avec discernement, poussant même la réflexion vers une approche singulière au sein de leur appellation. « *L'originalité, c'est le retour aux origines* » disait Antoni Gaudí ; chez les frères Ravaille, l'originalité c'est le retour à une viticulture « simple », exempte de tout artifice mais jamais superficielle, et surtout bâtie sur le respect du fruit, du produit et... du buveur.

Ermitage du Pic Saint-Loup

34270 - St Mathieu de Treviers

Tél : 04 67 55 20 15

<http://www.ermitagepic.fr/>

ermitagepic@free.fr