Le domaine Mouscaillo à Limoux

Sessions du Vendredi 12 Juin 2015

Dégustation offerte et animée par Marie-Claire et Pierre Fort.

Quelques commentaires de contexte :
Toutes les bouteilles proviennent directement du domaine, hormis les bouteilles pirates de la soirée issues de la cave de Philippe Ricard.
Cette dégustation s'est déroulée en deux séances :

- l'après midi par un premier groupe d'échantillons et de dégustateurs, hors contexte de repas
- le soir par un autre groupe d'échantillons et de dégustateurs, pendant un repas réalisé autour du chardonnay

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle l'après-midi (directement en bouteille), anonymement le soir (après carafage).
Les vignerons, Didier Sanchez et Philippe Ricard participent aux 2 séances.
Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.
DS : Didier Sanchez - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - PS : Pierre Simon - AA : Attila Aranyos

Commentaires et mise en page de Philippe Ricard

INDEX

Page 1 Présentation
Page 2 Index
Page 3 Barème IVV
Pages 4-6 Les vignerons et le domaine
Pages 7-9 Le secret de Mouscaillo
Page 10 Millésimes à Mouscaillo
Pages 11-17 Dégustation
Page 18 Conclusion

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à **11**	**Vin à éviter** : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.
Niveau 2 : **11 - 11,9**	**Vin sans intérêt** : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.
Niveau 3 : **12 - 12,9**	**Vin moyen** : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.
Niveau 4 : **13 - 14,9**	**Assez bon vin** : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : **15 - 15,9**	**Bon vin** : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.
Niveau 6 : **16 - 16,9**	**Très bon vin** : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.
Niveau 7 : **17 - 17,9**	**Excellent vin** : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.
Niveau 8 : **18 - 18,9**	**Grand vin** : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.
Niveau 9 : **19 - 19,9**	**Vin exceptionnel** : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.
Niveau 10 : **20**	**Vin mythique** : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus…

Présentation des vignerons et du domaine

2004-2013 : 10 millésimes en bouteilles au petit domaine limouxin…
10 ans, l'occasion de fêter l'aventure tout comme de faire le point sur ces vins découverts pour ma part au salon Vinisud de 2008.

Marie-Claire et Pierre Fort forment un couple en apparence indissociable, en privé comme pour le vin.
Si Marie-Claire semble plus discrète, du moins plus retenue et diplomate, Pierre Fort affirme un caractère entier, sans doute pas toujours commode mais honnête et fort généreux.
Pas de place pour les chichis ou la demi-mesure : on fait les choses bien ou on ne les fait pas !
Salarié pendant toute sa vie dans différents domaines viticoles, balloté entre Limoux, Buzet, Sancerre, le Minervois, Pouilly-Fumé (Château de Tracy), il finit par revenir sur les 5 ha familiaux pour tenter avec sa femme l'aventure indépendante.
A 50 ans passés, rien que tous les deux.
Grâce à leur passion, leur courage, aidés aussi par leur ami Didier Dagueneau, ils ont ainsi créé Mouscaillo.

Et le travail commença…

Pierre et Marie-Claire Fort ne sont pas revenus au village pour se la couler douce...
Exigeants, consciencieux, ils bichonnent leurs parcelles comme un curé son jardin potager.
Leurs vignes sont magnifiquement entretenues : chaque pied est sculpté avec précision, les grappes isolées et aérées à la base, le feuillage montant et précisément palissé à 1,80 m de hauteur, vers le soleil (ébourgeonnage, éclaircissage des entre-cœurs, ''vendanges en vert'', expression que Pierre n'aime pas du tout…).

Les sols sont enherbés selon le millésime (adapté au besoin des plantes, modifié si nécessaire, avec un petit faible pour la luzerne, fixateur d'azote) pour assurer une concurrence nécessaire sur des sols argilo-calcaires généreux.

Pas de rigorisme bio machin, mais une approche raisonnable, progressive, adaptée au besoin de la plante, avec comme objectif pour leurs vignes une forme d'auto régulation (sans non plus tenter de faire avaler qu'elles n'auront plus besoin d'eux, car Pierre est clair sur un point : le terroir, c'est une trilogie sol, météo et vigneron !).

Aucun dogmatisme tout court d'ailleurs (sujets qui font vite monter notre vigneron dans les tours !), pas de langue de bois pour défendre des points de vue avec lucidité (que ce soit sur les traitements, minimalistes, mais encore parfois nécessaires à condition qu'ils soient choisis intelligemment – il fut en même temps un des pionniers de l'application de la confusion sexuelle dans la vigne –, sur le travail des sols – il se refuse à bouleverser la vie organique en surface –, ou les levures – il préfère ''maîtriser'' une fermentation avec des levures sélectionnées avec soin plutôt que de fanfaronner sur des levures indigènes et se retrouver avec des sucres et de l'acidité volatile en fin de course, comme il l'a trop souvent vu...).

Bref, tout est question d'équilibre, de bon sens, de mesure.
L'objectif est très simple : ''produire des raisins sains, mûrs et goûteux''.

La récolte est manuelle, sévèrement triée et portée rapidement au chai pour qu'aucun grain altéré ne rentre dans le pressoir.
Toujours pas de ''recette miracle'' ou d'idée préconçue sur la date de vendanges : décision pourtant cruciale, elle ne dépend d'aucun effet de mode mais s'impose au vigneron par l'équilibre des maturités des grappes.
Environ 35 hl/ha pour les rouges, 50 pour les blancs.
Hygiène de cave irréprochable, démarche de moins en moins interventionniste : débourbage à froid pour le chardonnay, fermentation et élevage sur lies en demi-muids de 1 à 12 ans d'âge (renouvellement très lent du parc de barriques) sans aucune volonté de voir le bois masquer le caractère du vin et ses arômes.

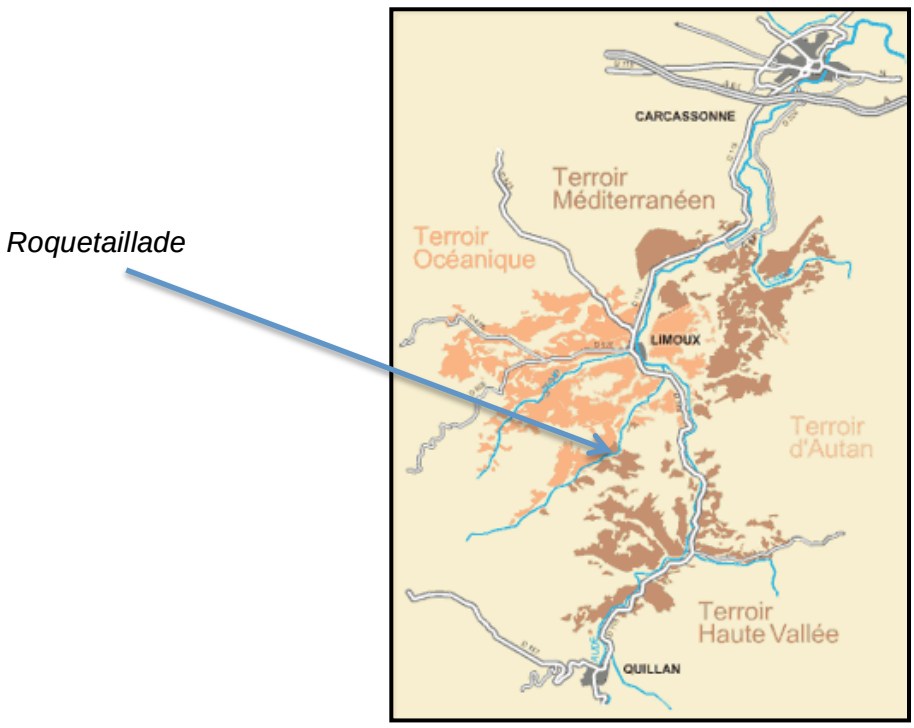
Le domaine propose ainsi entre 20000 et 25000 bouteilles par an : 15% environ de pinot noir en dénomination ''Vin de Pays Haute Vallée de l'Aude'', le reste en blanc (très majoritairement chardonnay – 98% dans le Limoux –, un petit peu de chenin et de plus en plus de mauzac – Pierre y croit beaucoup) avec une montée en force progressive du dernier né (3 millésimes), le Crémant de Limoux (2/3 chardonnay, 1/3 pinot noir).

Le secret de Mouscaillo…

Il s'appelle Roquetaillade.
Outre le nom du village qui héberge le domaine, c'est surtout un lieu très particulier auquel il faut prêter un minimum d'attention pour comprendre les vins.

La cave du Sieur d'Arques a rendu les différents climats limouxins célèbres, les associant à des cuvées de chardonnay bien distinctes : Méditerranée, Autan, Océanique, Haute Vallée.
Plusieurs facteurs essentiels déterminent les différences de climat : altitude, chaleur, humidité, vent, contrastes jour/nuit.

- **Méditerranée** – altitude 100 à 200 m : situé à l'est de Limoux, lorgnant vers Montpellier, il propose un climat évidemment méditerranéen, chaud mais tempéré par les vents marins relativement humides (végétation typique : chêne vert, genêts). Avec une rapide montée des sucres, c'est le terroir précoce de Limoux, celui qui lance le ban des vendanges.
- **Autan** – altitude 150 à 200 m : situé en position centrale de l'appellation sur les coteaux limouxins, abrité des flux d'Ouest et d'Est par les massifs montagneux des Corbières et du Chalabrais, il propose un climat chaud et sec, assez proche du terroir Méditerranée.
- **Océanique** – altitude 200 à 300 m : situé à l'ouest de Limoux, direction Toulouse, il propose un climat humide tempéré, océanique par son ouverture aux flux d'ouest. Maturité décalée d'environ 2 semaines par rapport aux climats précédents.
- **Haute Vallée** – altitude supérieure à 300 m : direction sud, en remontant le cours de l'Aude vers les Pyrénées, c'est un terroir presque montagnard, froid et humide, ventilé par les courants pyrénéens (risque de pourriture faible), au printemps tardif, l'automne frais, les contrastes jour/nuit marqués (végétation typée par les conifères). Ici, on sort parfois le sécateur quand on le repose dans les 3 autres climats…



Carte extraite du site des AOC de Limoux
www.limoux-aoc.com

Roquetaillade est situé dans la zone la plus élevée de la Haute Vallée (400 m d'altitude), augmentant davantage le caractère frais explicité ci-dessus. Si on ajoute des vignes de chardonnay de Mouscaillo exposées plein nord, on comprend alors pourquoi les vendanges au domaine sont souvent plus tardives qu'en Côte d'Or…

Bref, s'il ne fallait retenir qu'une chose, c'est que **le terroir de Mouscaillo est un ''terroir froid''**.

Les millésimes à Mouscaillo

2013 : année froide, grosses acidités (beaucoup de malique), vendanges assez tardives, faible récolte
2012 : année mûre, facile, sans trop se poser de questions…
2011 : année solaire, malo bloquée
2010 : année idéale, archi facile, évidente d'équilibre parfait
2009 : année solaire, pas facile pour le vigneron
2008 : maturité lente, acidité forte, gros rendement, malo difficile (élevage sans SO2)
2007 : millésime grêlé, assez frais, peu productif
2006 : année chaude
2005 : année solaire mais fortes acidités ; tri sévère (pluies pendant les vendanges) ; malo bloquée
2004 : année froide, grosses acidités ; pas de malo

Crémant de Limoux NM

Pâleur et sobriété sur cet effervescent floral, propre, tonique et zesté.
Un peu étouffé en fin de dégustation d'après-midi par une part de pompe à huile ; plus en verve, ciselé et rafraîchissant le soir au moment de l'apéritif.

1ère séance :
DS14 - PR13,5/14 - MS14 - PS14

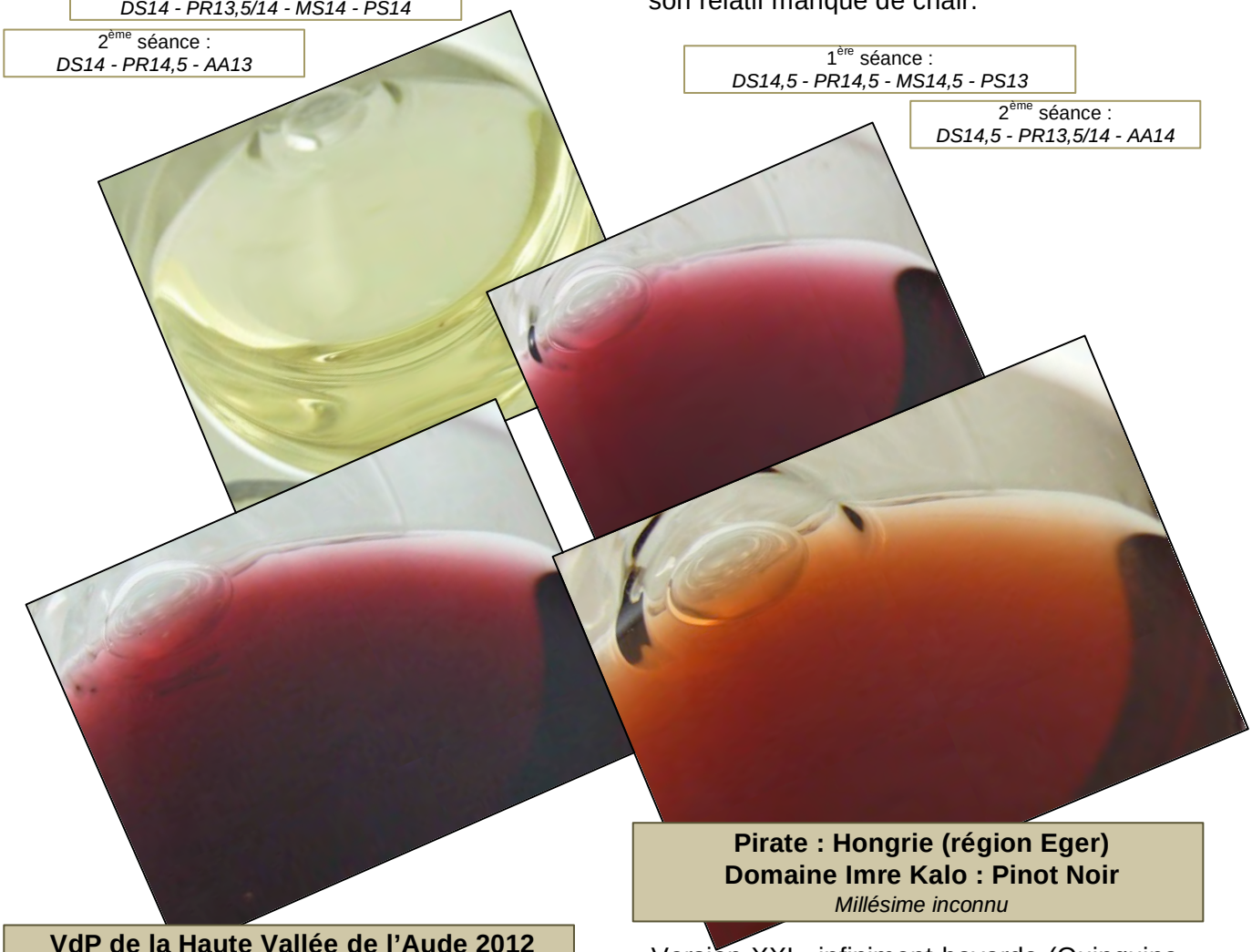
2ème séance :
DS14 - PR14,5 - AA13

VdP de la Haute Vallée de l'Aude 2013

Ouverture un peu crispée, froide, légèrement végétale ; corps un peu mince mais apprécié l'après-midi sur sa livraison progressivement fruitée et florale, simple mais fougueuse.
Davantage recroquevillé le soir, le plat hongrois (sorte de poivrons en ratatouille relevés de chorizo et de poivre) soulignant son relatif manque de chair.

1ère séance :
DS14,5 - PR14,5 - MS14,5 - PS13

2ème séance :
DS14,5 - PR13,5/14 - AA14



Pirate : Hongrie (région Eger)
Domaine Imre Kalo : Pinot Noir
Millésime inconnu

Version XXL, infiniment bavarde (Quinquina, pétales séchés, girofle, fraise, Kirsch, miel, cuir, épices, bois ciré), riche en goûts (alcool, sucre, acidité), puissante comme un Châteauneuf, fraîche et salivante comme un Nuits-St-Georges, sur un équilibre déconcertant de justesse comme d'exotisme, sans jamais perdre le fil si fragile et excitant de ce magnifique cépage.

2ème séance :
DS16,5 - PR17,5 - AA18

VdP de la Haute Vallée de l'Aude 2012

Très séducteur au nez, profond, ''terreux'' (style Côte de Nuits), mûr jusqu'à la cerise amarena, un peu sauvage en dégustation pure, corsé et chaleureux, trouvant par contre un équilibre plus évident à table, apaisé et suave au contact des chairs.

1ère séance :
DS14,5/15 - PR14,5/15 - MS14,5 - PS12

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5 - AA15

Limoux 2013

Jeunesse sans complexe, fruité très pur (poire, pêche blanche, zestes), floralité, gras subtil (pointe lactée), livraison fine, salivante, crayeuse et citronnée. Immédiatement précis et offert.

1ère séance :
DS15,5 - PR15,5+ - MS14,5 - PS15,5

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5 - AA15

Limoux 2012

Visage rhodanien inhabituel (pêche, nougat, miel), gras mais peu loquace, cherchant son point d'équilibre entre alcool, amertume et acidité. Richesse et densité certaines mais aujourd'hui mal révélées ; phase bougonne et austère.

1ère séance :
DS14 - PR(14,5) - MS15 - PS14

2ème séance :
DS14 - PR(14) - AA(14)

Limoux 2011

Caractère très vif, fuselé (pas de malo), presque tannique (tactile crayeux fort), évoquant la fraîcheur, la tension voire même les arômes d'un Chablis (Vacherin, zeste, fougère).
Très constant d'un échantillon à l'autre, peut-être un peu plus ''sauvage'' et anisé le soir, exigeant un temps d'aération assez long pour se laisser approcher.

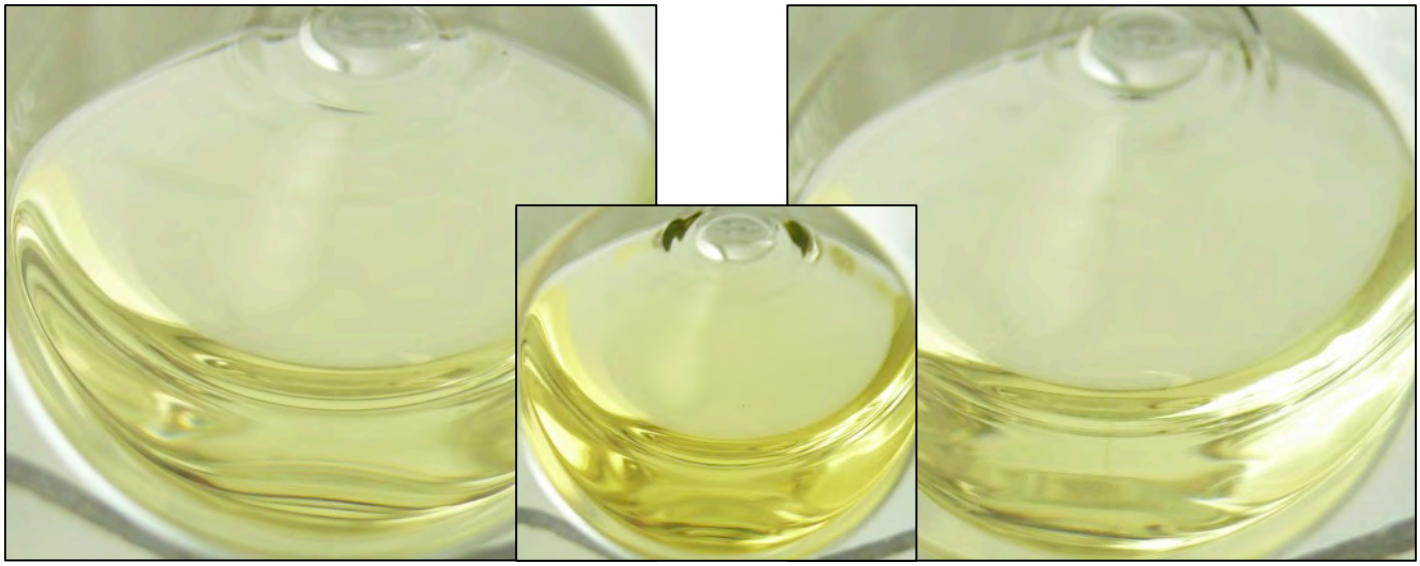
1ère séance :
DS15,5 - PR16 - MS15 - PS15

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5/16 - AA15

Pirate : Domaine Marc Colin Saint-Aubin 1er Cru En Rémilly 2011

Malgré son style très propre, classique, maitrisé, ce St-Aubin de renom, comparé au Limoux 2011, semble d'une banalité confondante : style boisé téléphoné et confortable (trio beurre, toast, noisette), dénué de relief… voire d'intérêt. Ennuyeux.

2ème séance :
DS14 - PR14 - AA13,5



Limoux 2010

Pureté éclatante du chardonnay (floralité, poire, citron, noisette fraîche, fougère, Crottin), bouche élancée mais délicate, millimétrée, d'une finesse tactile délicieuse, proposant une sève remarquable de jeunesse, de pulpe, d'équilibre. Racé et hédoniste : le grand numéro du domaine.

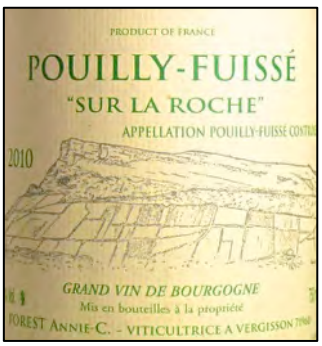
1ère séance :
DS16 - PR16,5 - MS16 - PS16

2ème séance :
DS16 - PR16,5/17 - AA16,5

Pirate : Domaine Michel Forest Pouilly-Fuissé Sous la Roche 2010

2010 plus irradiant, richement constitué, sphérique, puissant, au fruit encore un rien lactique (poire pochée, fruits secs, œuf, beurre, fougère, croûte de fromage) ; moins distingué que Mouscaillo, mais valeureux, fort bien construit autour d'une trame acide robuste. Encore jeune lui aussi…

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5/16 - AA16



Limoux 2009

Expression difficile, manquant de nuances, un vin qui passe en force, amer et austère ; très anisé le soir, sudiste par sa maturité, à la brutalité un peu mieux contenue en mangeant mais sans parvenir à se décrisper.

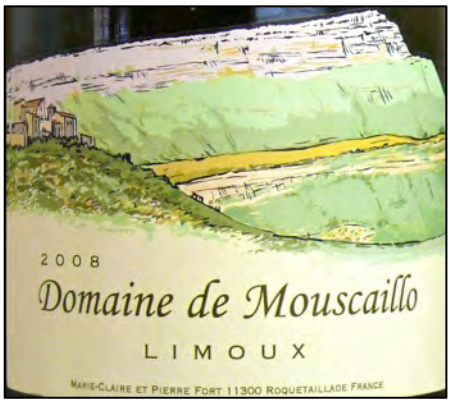
1ère séance :
DS14 - PR(13,5) - MS13 - PS14

2ème séance :
DS14 - PR14,5 - AA14

Pirate : Domaine François Carillon
Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Canet 2008

Suave, beurré et citronné, déroulant avec aisance et finesse, sans grande surprise (grand classicisme beaunois – œuf, amande grillée, noisette, fruits pochés, agrumes) mais avec du poids, du fond, une certaine prestance. Trop jeune mais noble, bien équipé pour attendre.

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5/16+ - AA16,5



Limoux 2008

Maturité accomplie, aspect gras et tonalité beaunoise partagée avec le Puligny (beurre noisette, grillé, œuf, zeste d'agrumes, poire au sirop) mais distinguée par cette trame sapide, délicate, très salivante, épurant la silhouette.

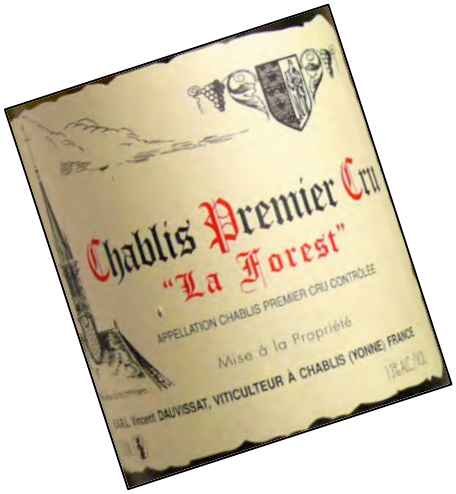
Encore plus apprécié par sa précision en mangeant, frais et anisé, très sculptural, soutenu par une colonne aux apparences ''minérales''.

1ère séance :	2ème séance :
DS15,5/16 - PR16 - MS16,5 - PS15,5	*DS15,5/16 - PR16,5 - AA15*

Pirate : Domaine Dauvissat Chablis 1er Cru Forest 2007

Puissance longiligne, tranchante, densité de matière, présence aromatique si familière (miel, citron, fruits blancs, St Nectaire, végétal noble), assise et tension ''minérale'', race : de l'extrait de Chablis, idéal pour la table.

2ème séance :
DS16,5/17 - PR16,5/17 - AA16

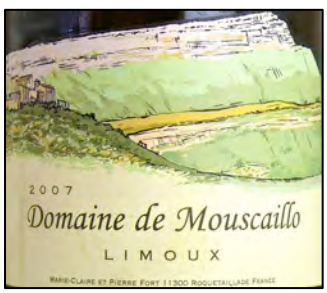


Limoux 2007

Encore un faux Chablis (fougère, fromage, agrumes, craie humide), dense, très salin, gainé avec poigne (certains trouvent même son acidité un peu rigide), hésitant l'après-midi entre puissance et retenue.
Nettement plus adapté à la table, certes toujours rigoureux, décidé, mais d'une superbe précision (grande pureté, beau fruit anisé), mûr et droit à la fois, jouant avec maestria avec le poulet à la crème.

1ère séance :
DS15,5 - PR15,5 - MS(14) - PS16

2ème séance :
DS15,5 - PR15,5/16 - AA17



Pirate : Domaine Roulot Meursault Les Meix Chavaux 2007

Avare en goûts et en arômes, strict, serré, pourtant dense et bien bâti, mais complètement bridé. Espérons qu'il soit trop jeune…

2ème séance :
DS15 - PR15 - AA14,5

Limoux 2006

Riche, crémeux, confit, frayant son chemin entre alcool, acidité et amertume tout en gardant un fil très bourguignon (mâconnais), sans la singularité habituelle du domaine, moins subtil, plus linéaire.

Evolution cirée sur la bouteille du soir, puissance et maturité chaleureuse : un équilibre moins assuré.

1ère séance :
DS14 - PR14 - MS(13,5) - PS14

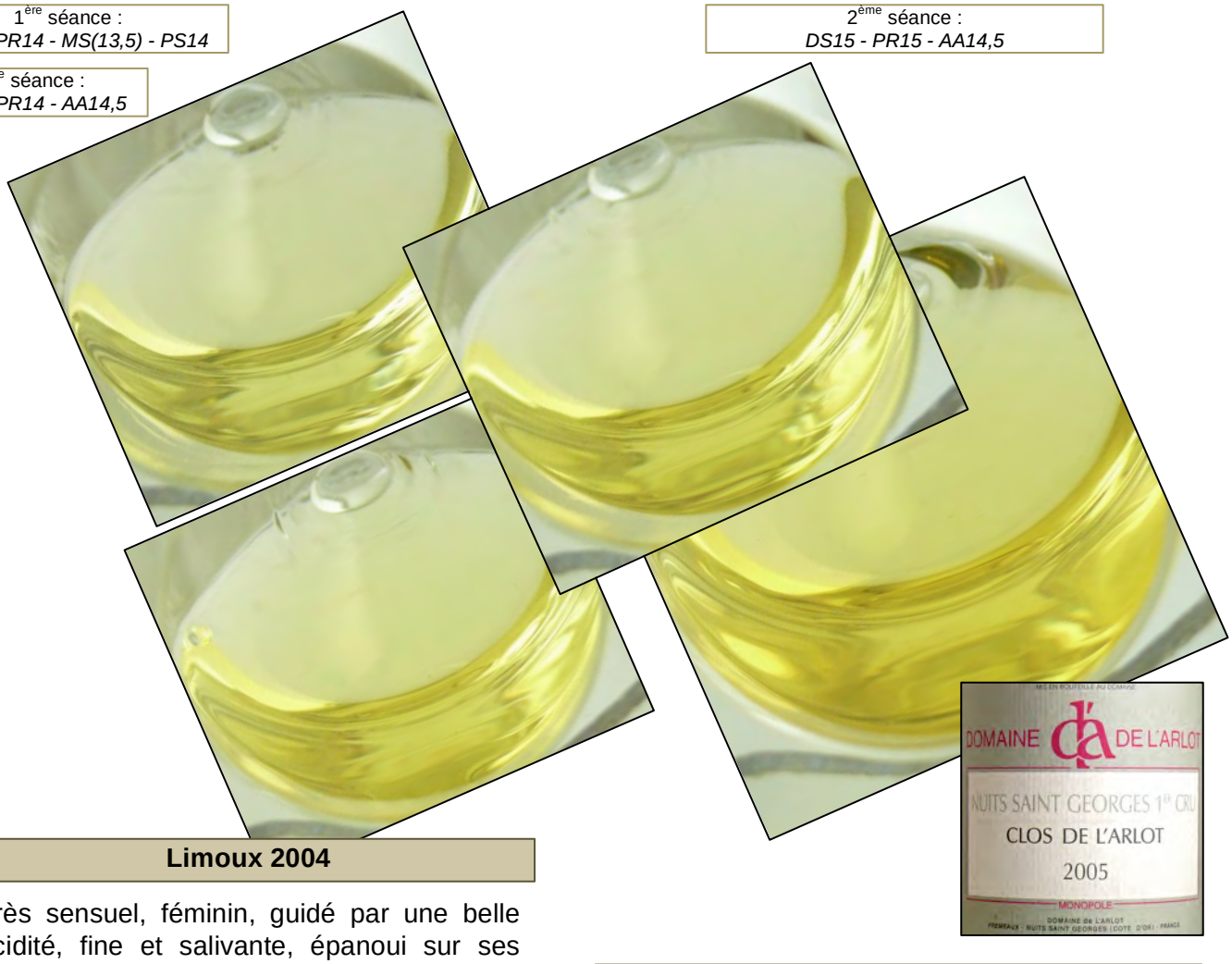
2ème séance :
DS14 - PR14 - AA14,5

Limoux 2005

Intensité, vigueur, générosité, un vin qui affiche une belle plastique, du charme, basant son équilibre sur un duo richesse/acidité haut en couleur, mais sans débord. Assez forte tonalité beaunoise (crème pâtissière, noisette, beurre encore frais, fruits jaunes), légèrement évoluée.

1ère séance :
DS15 - PR15,5 - MS15,5 - PS14

2ème séance :
DS15 - PR15 - AA14,5



Limoux 2004

Très sensuel, féminin, guidé par une belle acidité, fine et salivante, épanoui sur ses arômes encore une fois très Côte de Beaune (beurre, citron confit, fruits jaunes, frangipane).

Malgré la fatigue, il préserve en fin de repas ses qualités de grande digestibilité, son profil vif et élancé.

1ère séance :
DS15 - PR15,5 - MS15 - PS15

2ème séance :
DS15 - PR15 - AA14,5

Pirate : Domaine de l'Arlot Nuits-St-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot 2005

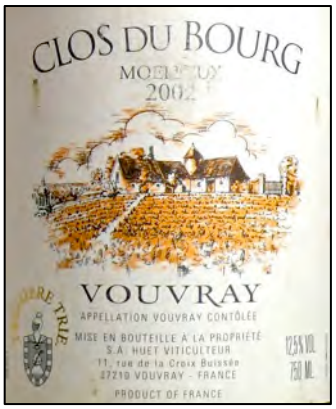
Fruit avenant, tendre, mûr, mais échantillon fragile, très coloré, évasif, manquant de peps, de fraîcheur au point d'émettre un doute sur une possible oxydation (pomme évoquant davantage un chenin évolué).

2ème séance :
DS14,5 - PR(14) - AA13,5

Allemagne (Moselle) – Domaine Jos Christoffel : Erdener Prälat Riesling Auslese*** 1994

Liqueur aérienne, superbement délicate, au sucre sculpté par l'acidité, vive, précise, véritable dentelle parfumée (bergamote, tilleul, citronnelle, pastille Vichy), tendue et appréciablement allongée.

2ème séance :
DS17,5 - PR17,5 - AA17



Domaine Huet : Vouvray Clos du Bourg 1ère Trie 2002

Liqueur plus sensible, acidité tranchée mais finalement peu de nuances ou d'harmonie, une évolution aromatique suspecte (raisin de Corinthe, fruits caramélisés), éloignée de nos repères vouvrillons.

2ème séance :
DS15,5 ? - PR(?) - AA13,5

Conclusion

Le Limoux de Mouscaillo se résume en peu de mots : pureté, fraîcheur, précision, immédiateté.
Quasiment pas de traces boisées, des expressions aériennes, florales, délicates, loin des stéréotypes.
Fraîcheur singulière, sans forcer, proche de nos repères septentrionaux.
Au jeu des comparaisons, les vins récents joueraient quelque peu dans la cours chablisienne, avec cette tension (acide ou ''minérale'', selon les convictions intimes…), ces arômes particuliers (fougère, citron, St-Nectaire, craie, fleurs et fruits blancs ; les repères anisés aident à les distinguer) ; les plus vieux millésimes (de part leur caractère plus évolué mais aussi leur héritage d'un parc de barriques forcément plus neuves – et plus chauffées – pour les débuts du domaine) affichent un caractère enveloppé plus beaunois (œuf, beurre, fruits secs, citron confit). A mon avis un peu moins excitant, bien que les aficionados soient sans doute très nombreux… Toujours est-il qu'ils démontrent d'excellentes capacités de vieillissement, sans faiblesse ni évolution suspicieuse.

Intéressantes comparaisons bourguignonnes, véritables plaidoyers pour ces Limoux qui méritent d'être ainsi décomplexés.
A un prix parfois nettement inférieur, un accès quasi immédiat, une pureté de goûts et d'odeurs réjouissante, le rapport prix/plaisir est très largement en faveur du languedocien. Les amateurs avertis feraient bien de s'y intéresser, mais surtout les professionnels, cavistes et restaurateurs, lesquels proposent trop rarement à leurs clients des chardonnays de cette classe aussi accessibles et vite adaptés à une belle gastronomie…

Petits mots succincts sur les autres vins proposés…
Un Crémant très propre (non dosé), fidèle au style épuré et fin du domaine, rafraîchissant, apéritif bien plus convainquant que bien des Champagnes. La clientèle (surtout étrangère) ne s'y trompe pas : la demande s'envole !
Des pinots dans la même veine, à savoir francs, au fruité éclatant, sans entrave.
Bref, un domaine qui mérite vraiment l'attention…

A titre personnel, double dégustation vraiment très intéressante par la diversité des contextes, la comparaison des sensations, la confirmation du plaisir décuplé de la table, véritable destinée des belles bouteilles… Et la sensation plus nette d'avoir mieux compris les vins…

Je remercie enfin chaleureusement Marie-Claire et Pierre Fort pour nous avoir permis cette rencontre, avec générosité et gentillesse.