

# HERAULT « Pur » 2020

## Pierre Vaïsse



**Situation :** Installé dans les Terrasses du Larzac sur des terroirs de galets et d'argiles rouges, Pierre Vaïsse a débuté avec seulement 2 hectares de vignes en 2007. Parrainé par Frédéric Pourtalie (Montcalmès) et la famille Vaillé (Grange des Pères), il s'attache à élever longuement ses vins (24 mois pour les rouges) afin de leur apporter un velouté de chair et un soyeux de tanins peu communs.

Débrouillard, autonome, il fait tout, tout seul. Il a construit son chai avec l'aide de son père, maçon retraité. Il s'est même sculpté un pigeur manuel "maison" dans le bois de cade. Tout juste embauche-t-il quelques équipes pour ébourgeonner au printemps.

**Encépagement :** 100% Carignan.

**Terroir :** Argiles rouges d'Aniane et galets roulés.

**Température de Service :** 15 à 16°C. Carafage recommandé (2h)

**Potentiel de Garde :** 2024 à 2028.

**Observations :** Cette cuvée, issue exclusivement de carignan, prouve à quel point ce cépage, longtemps décrié, a été incompris durant de trop longue année. Pierre Vaïsse démontre avec cette cuvée « pur » tout son savoir-faire en matière d'élevage long (24 mois en fût) ainsi que la richesse du terroir de Aniane. Des notes de cassis et de poivre se laissent entrevoir au nez. Un boisé maîtrisé évoque ici la noblesse des « Riserva » Italienne. En bouche, la puissance et l'austérité du cépage sont contrebalancées par cette fraîcheur typique du terroir des terrasses du Larzac. Un vin à oublier quelques années mais d'un potentielle d'évolution incroyable.

**Quelques accords gourmands :** Croquettes au perdreau et à la truffe, rôti d'agneau à la huguenote...

