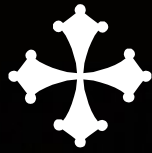


RELEASE



# LA PÈIRA

EN DAMAISELA

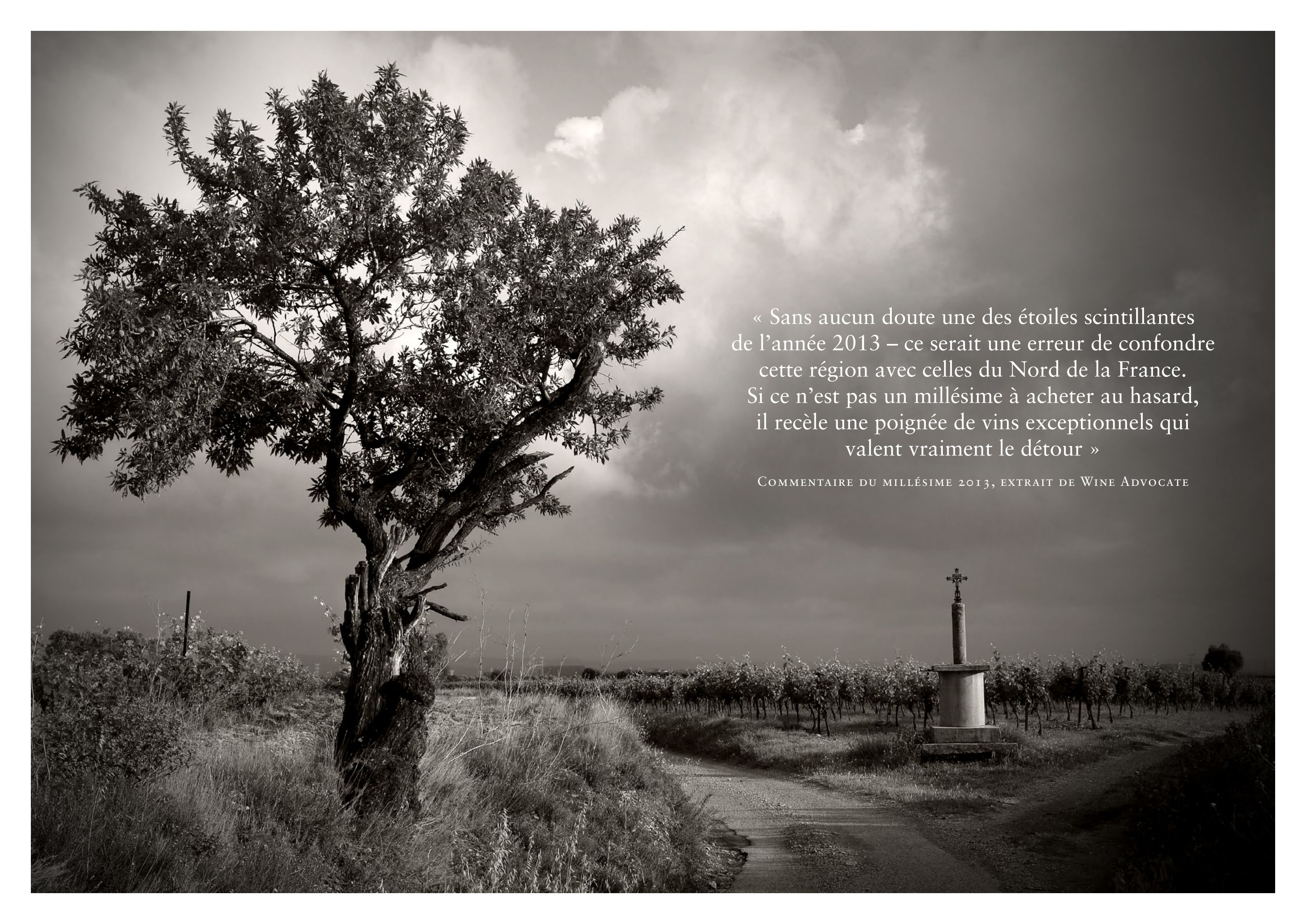
MILLÉSIME 2013

PRODUIT DE FRANCE



LA PÈIRA

EN DAMAISELA



« Sans aucun doute une des étoiles scintillantes de l'année 2013 – ce serait une erreur de confondre cette région avec celles du Nord de la France. Si ce n'est pas un millésime à acheter au hasard, il recèle une poignée de vins exceptionnels qui valent vraiment le détour »

COMMENTAIRE DU MILLÉSIME 2013, EXTRAIT DE WINE ADVOCATE

## COMMENTAIRES SUR LE MILLÉSIME 2013

A la fin de l'année dernière la revue *Meininger's Wine Business International* a publié son dictionnaire biographique des personnalités françaises du monde du vin, *Who's Who in France 2014*. Après avoir cité des noms tels que Bize Leroy, Aubert de Villaine et la famille Guigal (sans oublier Dubourdieu, Rolland, et Derenoncourt) le dictionnaire fait l'observation suivante : « Enfin, petite astuce pour les amateurs désirant spéculer sur un marché d'avenir : investir dans les vins du Languedoc-Roussillon, plutôt que ceux de Bordeaux, offrirait un bon moyen d'allier placement et plaisir. Parmi les noms à suivre attentivement, signalons Isabelle et Mathieu Champart (Mas Champart), Jérémie Depierre et l'œnologue conseil de La Pèira, Claude Gros, Olivier Jullien (Mas Jullien) et enfin Claude et Isabel Fonquerle (L'Oustal Blanc). » . Cette région est la seule en France où l'exercice 2013 a été un millésime exceptionnel.

### 2013 UN MILLÉSIME EXCEPTIONNEL

Si l'année 2013 est l'une des plus difficiles sur Bordeaux depuis 30 ans, désastreuse en bourgogne pour la deuxième année consécutive et plutôt capricieuse en Côte roannaise, dans notre région elle serait la plus belle réussite depuis 2001, capable de rivaliser avec les plus grands millésimes des années 80 et 90.

Jeb Dunnuck (*Wine Advocate*) se montre du même avis que les vignerons et observateurs en nous livrant ainsi ses impressions du millésime : « Alors que la majorité des vignobles français a connu un temps frais et pluvieux, le Languedoc et le Roussillon ont bénéficié d'un ensoleillement constant qui laisse augurer d'un bon, voire d'un très bon millésime. Des vendanges tardives sur l'ensemble du territoire ont donné un millésime qualifié de « grand » mais atypique par Jérémie Depierre (La Pèira), qui décrit 2013 comme « alliant la délicatesse et la finesse toute juvénile du 2012 tout en se rapprochant de la structure et du corps du 2011, voire presque du 2010 ». Claude Fonquerle (L'Oustal Blanc) lui accorde que 2013 s'annonce atypique mais n'en fait pas moins remarquer le soyeux et la qualité des tanins. Anne Gros, du domaine éponyme, salue la grandeur de ce millésime dont elle commente « la maturation tardive, l'excellente acidité et les degrés d'alcool modérés ». Il s'agirait, selon elle, d'un millésime « précis, avec une petite touche d'austérité et

offrant de belles perspectives de concentration. Un grand millésime de garde ! » (« The Languedoc and Roussillon: 2011, 2012 and 2013 May 1, 2014 »).

Bilan climatique de l'année 2013:

- Printemps pluvieux, froid, une fleur tardive lors de la première quinzaine de juin, avec plusieurs semaines de retard.
- Des températures modérées pendant le cycle végétatif, plutôt fraîches en été, sauvées par un bel été indien qui favorise la maturation.
- C'est ainsi que la cueillette chez La Pèira permet de rentrer des raisins dans un parfait état sanitaire, sans voir tomber une seule goutte de pluie.

Il en résulte une certaine ressemblance aromatique entre ce millésime et le précédent. Autant les vins de 2012 sont construits sur la minéralité, la fraîcheur et le fruit noir, autant ceux de 2013 sont vifs, vibrants et précis – mais avec une concentration, une pureté de fruit et une générosité des tanins notables pour les vins de La Pèira.

Sans doute pour faire contraste avec la richesse des millésimes récents tels que 2006, 2007, 2009 et 2010, 2013 brille par son acidité éclatante.

« Contrairement aux autres régions viticoles françaises, le Languedoc-Roussillon peut s'enorgueillir d'une très grande réussite pour le millésime 2013. »

COMMENTAIRE DU MILLÉSIME 2013,  
EXTRAIT DE DECANTER MAGAZINE (MARS 2015)





## LA PÈIRA TERRASSES DU LARZAC 2013

Année qui fera également date à La Pèira, 2013 marque non seulement l'avant dernier millésime vinifié par Jérémie Depierre, parti vers d'autres horizons après le 2014, mais aussi la première mise en bouteille d'une cuvée que nous préparons depuis dix ans: le La Pèira 2013 blanc, aboutissement d'une décennie d'efforts pour cultiver, conduire et apprivoiser la vigne.

### LA PÈIRA BLANC

Depuis notre tout premier millésime, nous vinifions le blanc Deusyls de La Pèira, une cuvée qui rencontre un franc succès dès son lancement en 2005, égal à celui de son équivalent rouge, notre second vin Le Las Flors. « Sans doute l'un des meilleurs vins blanc du Midi qu'il m'ait été donné de déguster, en dit Simon Field, acheteur chez le caviste Berry Bros & Rudd, une consistance chaleureuse, de la viscosité, sur un nez qui évoque le fenouil, les fleurs printanières, le citron, la craie écrasée et des touches de tabac ».

Dix ans plus tard, nous sommes enfin en mesure de mettre en bouteille le La Pèira blanc. Car nous n'avons pas chômé dans l'intervalle, bien au contraire. Cette décennie passée est marquée par un travail acharné du sol et de la vigne. Elle a vu la plantation de nouveaux cépages blancs, en commençant par le viognier et la roussanne, auxquels sont venus s'ajouter la marsanne, la clairette blanche puis le grenache blanc. Un véritable travail de Titan, tant du côté des cépages blancs que des rouges, qui vient tout juste de se concrétiser dans nos cuvées.

Dans une démarche d'amélioration continue, nous avons repensé notre mode d'intervention dans les vignes – culture, conduite, travaux en vert – à travers un programme ambitieux de développement des cépages blancs, comme de

plantation de nouvelles parcelles et de variétés de vignes rouges. Parmi celles-ci, signalons la syrah, plantée sur notre parcelle Bois de Pauliau entre 2009 et 2012 et qui commence seulement maintenant à donner son meilleur. A l'instar de cette dernière, le grenache, introduit sur la même parcelle en 2012, laisse espérer des raisins susceptibles un jour d'entrer dans notre grand vin. Ces dernières années ont également vu l'acquisition et la mise en valeur de vieilles vignes de carignan et de cinsault des plus prometteuses.

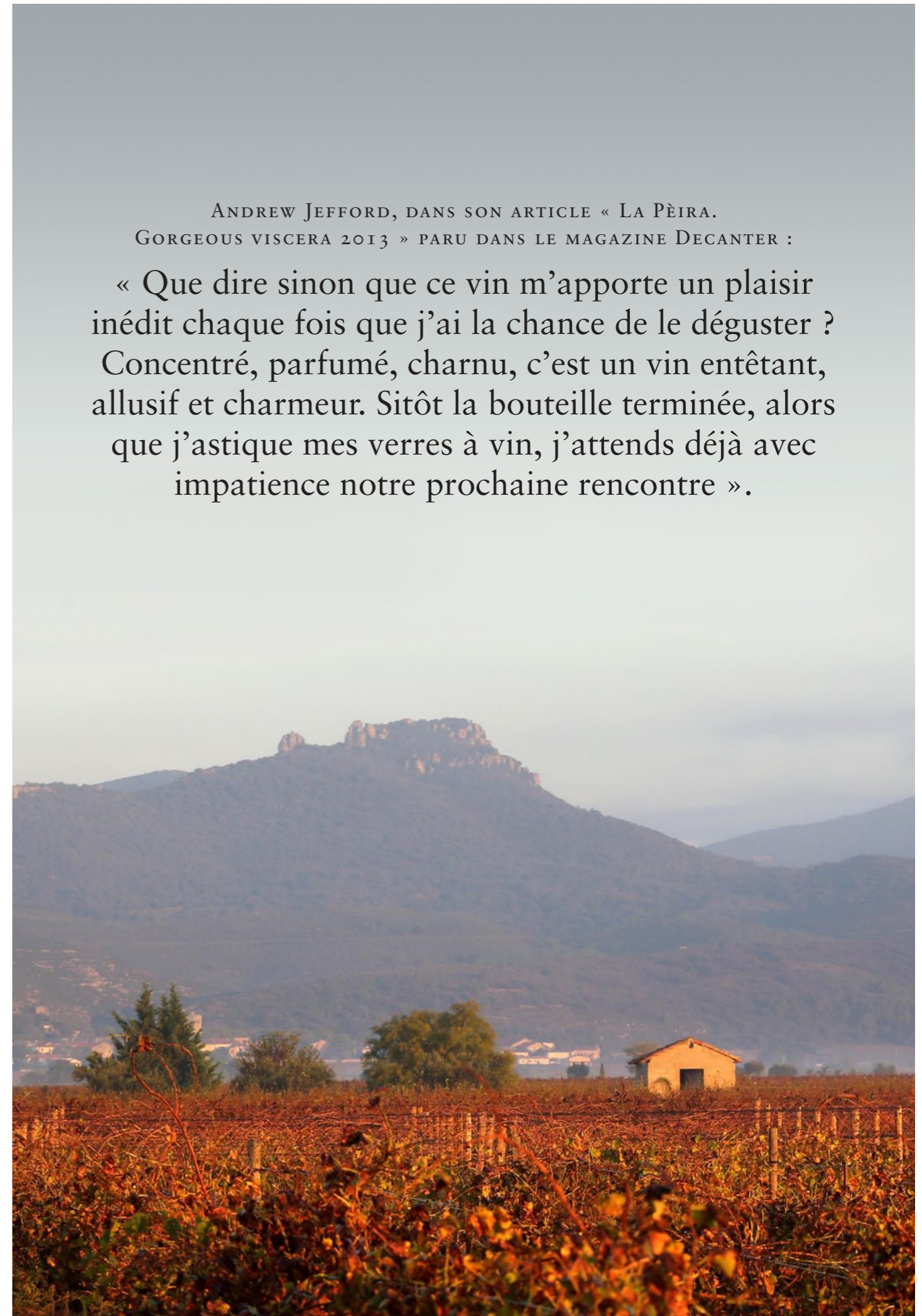
Notre vinification en blanc a ainsi connu une évolution spectaculaire depuis dix ans, nous permettant de prendre le recul nécessaire pour juger de la qualité du Deusyls 2005 à la lumière de nos connaissances actuelles. Désormais, ce vin sera au La Pèira blanc ce que le Las Flors est au La Pèira rouge – le second vin. Nous entendons, en effet, élaborer le La Pèira blanc dans le même esprit que son équivalent rouge, confiant dans notre capacité à tirer le plein potentiel des importants efforts déjà déployés pour replanter et améliorer le vignoble. De belles perspectives d'avenir pour nos vins blancs comme pour nos rouges !

ROBERT DOUGAN  
JUILLET, 2015

## LA PÈIRA 2013

« Passant maintenant à leur cuvée phare, le La Pèira Terrasses du Larzac 2013 exprime toute la pureté et la fraîcheur du millésime. Dégusté en primeur, cet assemblage à dominante de syrah associé à 30% de grenache impressionne par ses arômes de framboise, de cassis et de violettes, ses nuances florales et ses notes exotiques d'épices et de réglisse. En bouche, ce vin corsé à mi corsé met en valeur son fruité, se montrant fougueux et résolument élégant dans un registre très frais. Comme pour les autres échantillons primeurs 2013, vin promis à se bonifier en barrique, gagnant en consistance et en richesse. Etant donné sa grande pureté et son bel équilibre, je pense qu'il sera relativement accessible dès sa sortie tout en étant capable de vieillir encore quelques années. »

*Wine Advocate 95-97/100*



ANDREW JEFFORD, DANS SON ARTICLE « LA PÈIRA.  
GORGEOUS VISCERA 2013 » PARU DANS LE MAGAZINE DECANTER :

« Que dire sinon que ce vin m'apporte un plaisir inédit chaque fois que j'ai la chance de le déguster ? Concentré, parfumé, charnu, c'est un vin entêtant, allusif et charmeur. Sitôt la bouteille terminée, alors que j'astique mes verres à vin, j'attends déjà avec impatience notre prochaine rencontre ».

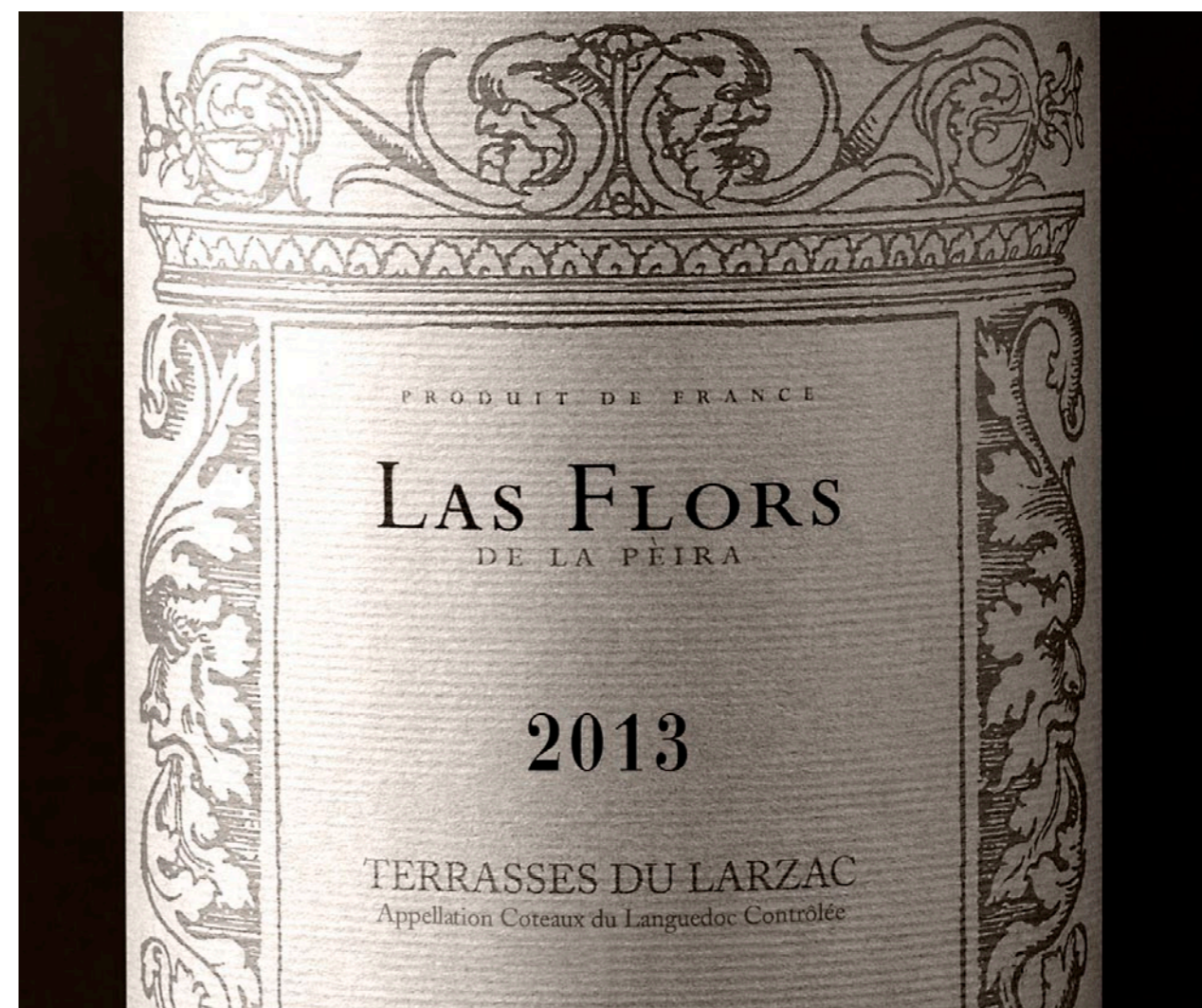
JANCIS ROBINSON, DANS SON ARTICLE  
« DÉGUSTATION DE LA PÈIRA ET AUTRES TRÉSORS DU LANGUEDOC 2014 » :

« Un vin qui vaut bien son prix »

## LAS FLORS DE LA PÈIRA 2013

« La cuvée Las Flors de La Pèira 2013 se constitue pour moitié de grenache, avec 25% de syrah et entre 10 et 15% de mourvèdre, et de cinsault et de carignan pour le reste. Elevé 18 mois dans des barriques allant de la plus grande à la plus petite, dont 15 à 20% de bois neuf, ce vin parfumé et élégant nous offre une bien belle interprétation de la cuvée Las Flors. Une profusion d'arômes de fraise, de framboise, de seringa et d'épices orientales, au profit d'un vin corsé à mi corsé, dynamique en bouche. Juteux et remarquablement frais, il devrait s'arrondir au cours de l'élevage en barrique pour s'étoffer encore en bouteille. »

*Wine Advocate* 91-94/100



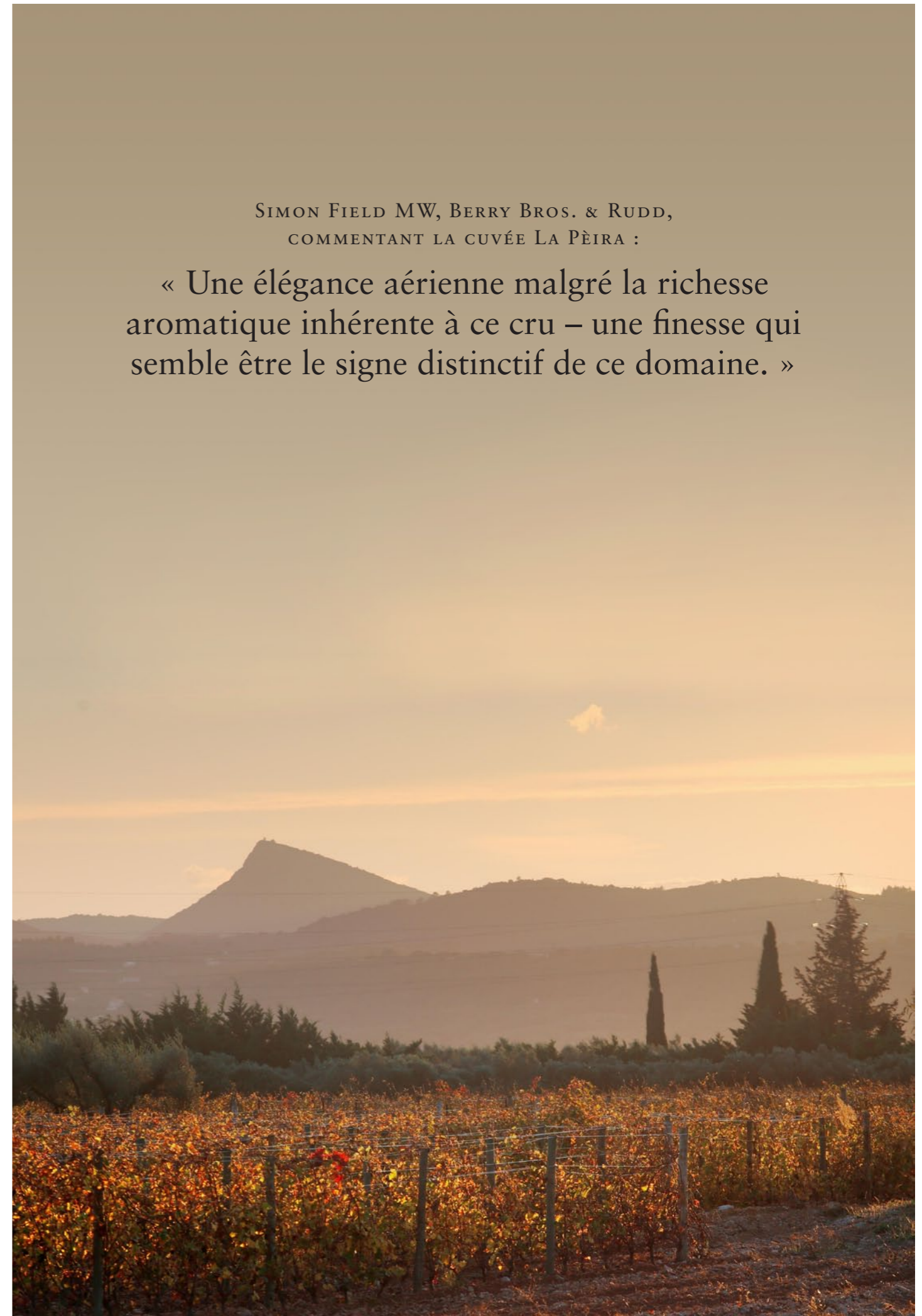
## LES OBRIERS DE LA PÈIRA 2014

« Ensuite, Les Obriers de la Pèira, à 17 livres la bouteille, constitue ce que l'on peut considérer comme son troisième vin (voir mes commentaires de dégustation d'une large sélection de millésimes ayant obtenu une note moyenne de 16 /16.5). »

*Jancis Robinson*

« Composée à 65% de cinsault et à 35% de Carignan, cette cuvée née d'une toute petite récolte a été élevée en cuves de béton ou foudres de bois neutre, puis tirée sans collage ni filtration. Moyennement corsé, pur et élégant, dans un style rappelant un peu la Bourgogne. »

*Wine Advocate, 90/100*



SIMON FIELD MW, BERRY BROS. & RUDD,  
COMMENTANT LA CUVÉE LA PÈIRA :

« Une élégance aérienne malgré la richesse aromatique inhérente à ce cru – une finesse qui semble être le signe distinctif de ce domaine. »

## L'encépagement en blanc:

### Belle Feuille

Plantier de roussanne : 0,2573 ha

Plantier de marsanne : 0,0847 ha

Viognier : 0,3000 ha

### Les Pointes

Clairette : 0,2860 ha

Grenache blanc : 0,2850 ha

Roussanne : 0,5700 ha



## LANCEMENT DU MILLÉSIME LA PÈIRA BLANC

Nous sommes ravis d'annoncer la sortie du La Pèira blanc 2013, une toute première cuvée dont il ne nous reste que 500 bouteilles et qui pourrait bien nous inciter à lancer son successeur, le millésime 2014.

### LA PÈIRA BLANC

Revenons tout d'abord à notre second vin blanc, le Deusyls de la Pèira, une cuvée largement plébiscitée dès sa sortie en 2005 comme l'attestent les remarques suivantes :

- Simon Field, MW (Master of Wine), acheteur chez Berry Bros & Rudd et chroniqueur vin au *World of Fine Wine* : « Un des meilleurs vins blanc du Midi qu'il m'ait été donné de déguster ».
- Jancis Robinson, commentant le Deusyls 2005 : « Un vin qui se dispute la vedette avec les plus beaux crus blancs du Rhône-septentrional. Aussi captivant que gourmand. »
- David Schildknecht, *Wine Advocate & The World of Fine Wine* « Cette unique cuvée blanche de La Pèira, issue d'un assemblage que viennent compléter les plantations nouvelles en marsanne et roussanne, étonne même ses créateurs par son excellence et sa vigueur ».

Comme nous l'expliquons dans un entretien avec Jancis Robinson (voir son article « Dégustation de La Pèira et autres trésors du Languedoc ») nous avons dès lors beaucoup appris sur les origines des cépages blancs de La Pèira :

« Exception au sein de l'appellation, la parcelle du Bois de Pauliau de la Pèira est classée en AOC depuis plus d'un demi-siècle en tant que vignoble le plus septentrional des deux zones constituant l'appellation Clairette du Languedoc (1948). C'est à proximité du domaine, toujours dans cette même appellation, qu'à été découvert en 2007

le domaine vinicole le plus ancien de France, datant de 10 ans après JC. D'ailleurs, la première trace écrite décrivant le vin français comme étant digne de mention remonte à l'Histoire Naturelle de Plin l'Ancien, où les blancs de Baetterre (aujourd'hui Béziers) ainsi que les rouges résineux de Vienne se distinguent comme vins d'exception. (Béziers s'élève dans une vaste plaine d'alluvions quaternaires qui se prolonge vers le nord en suivant deux filons, longeant la rivière Orb jusqu'à St Chinian et l'Hérault jusqu'aux Terrasses du Larzac). »

Nous nous sommes inspirés de cette longue tradition d'élaboration de vin blanc pour les plantations nouvelles de vigne blanche. Ainsi, à la marsanne et la roussanne sont venues s'ajouter de la clairette en 2009, suivies en 2013 par des pieds supplémentaires de roussanne et de grenache blanc.

La cuvée La Pèira blanc reflète l'entrée en production progressive de ces jeunes plants, se composant pour sa part de roussanne, de marsanne et de viognier. Or, les deux premiers cépages, comme chacun le sait, constituent l'assemblage des grands vins blancs d'Hermitage, tandis que le dernier est le cépage unique du Condrieu.

Un tirage limité pour cette cuvée inédite, qui s'inspire de l'expérience acquise sur 10 millésimes successifs du Deusyls et vient s'inscrire dans la continuité des travaux engagés depuis 2005.





## BIENVENUE À AUDREY BONNET-KOENIG

Après une campagne 2015 irréprochable, c'est avec grand plaisir que nous accueillons aujourd'hui Audrey Bonnet-Koenig. Audrey vient prendre la relève de Jérémie Depierre, œnologue chez La Pèira de 2005 jusqu'à son dernier millésime en 2014, dix années de réussites spectaculaires. *(Voir l'article du même auteur initialement paru le 11 mars 2009 – [cliquez ici pour en savoir plus](#)).*

### PARCOURS PROFESSIONNEL

Originaire de Strasbourg en Alsace, Audrey entame des études scientifiques puis change d'orientation pour suivre une formation d'ingénieur agronome à l'université de Bordeaux. Elle rejoint ensuite le laboratoire d'œnologie de Denis Dubourdieu, professeur d'œnologie à l'université de Bordeaux (qui exerce en parallèle une activité de consultant auprès de Château Cheval Blanc tout en dirigeant Château Doisy Daëne et Clos Floridène).

Forte d'une expérience acquise à l'étranger, à Franschhoek dans la région de Stellenbosch, Audrey revient en France où elle est nommée directrice technique du Château de Sérème, un domaine de 500 hectares situé dans un cadre boisé près du Canal du Midi, propriété de Dourthe/CVBG Grands Crus. A la fois vinificateur et chef de culture, Audrey sera la responsable de la conversion intégrale du vignoble (175 ha) à la viticulture biologique. Depuis ces sept dernières années, elle travaille avec l'œnologue Claude Gros, œnologue conseil de La Pèira depuis nos tous débuts.

« L'assemblage du grand vin se compose généralement de 70% de syrah et de 30% de grenache, cultivés – à l'opposé des habitudes de cette région – côte à côte sur la même parcelle d'alluvions graveleuses quaternaires. Rob Dougan, copropriétaire de La Pèira, décrit ces sédiments comme ayant été « déposés au cours de la même période et de la même façon que ceux du Médoc, des Graves, de St Émilion ou de Pomerol, dans la partie se situant de l'autre côté du Massif Central. Et au lieu de la Gironde, c'est la rivière Hérault qui y serpente... ».

JANCIS ROBINSON, DANS SON ARTICLE « DÉGUSTATION VERTICALE DE LA PÈIRA ET AUTRES TRÉSORS DU LANGUEDOC »





[contact@la-peira.com](mailto:contact@la-peira.com)

France +33 (0)970 46 74 68

UK +44 (0)20 3239 0467

Mob +44 (0) 7734103988

[la-peira.com](http://la-peira.com)

[journal.la-peira.com](http://journal.la-peira.com)

[blog.la-peira.com](http://blog.la-peira.com)

La Pèira en Damaisèla Route de Sainte-Brigitte 34750 Hameau de Sainte-Brigitte France

La Pèira Ltd 5th floor 89 New Bond Street London W1S 1DA UK