

Clos du Jas Lirac rouge

Gregory Sergent - Vallée du Rhône sud

**Vignes exclusivement
centenaires**, entre 100
et 120 ans

Appellation **Lirac**,
non loin de
Chateauneuf du
Pape

Premier millésime,
chouchouté et surveillé
comme le lait sur le feu

Une **profondeur** que
l'on avait oubliée dans
les vins de Lirac...



Petit +
Assez rare ce bleu de
l'étiquette. Un beau **lapis
Lazuli**.



LE VIN

. Le CLOS du JAS Lirac rouge est composé de différentes vignes, toutes centenaires puisque leur âge s'étale entre 101 et 122 ans. On y trouve 40% de Carignan, 30% de Grenache, 10% de Mourvèdre, 10% de Cinsault et 10% de Cunoise, Piquepoul, Clairette, Bourboulenc ...

. Le terroir est une combinaison de sables (safres) et sables argilo-calcaire exposés Nord, qui apporte beaucoup de fraîcheur.

. Ce Lirac a été élevé dans des demi-muids de plusieurs vins pendant 2 ans.

SERVICE

. Comme de coutume avec les vins jeunes (car je ne doute pas que vous allez vouloir le goûter rapidement), ne pas hésiter à la carafier une bonne heure à température de cave, et non pas à celle de votre chambre. Il y a en effet très longtemps que les vins ont quitté la table de nuit pour descendre au sous-sol. Un 15/16° sera parfait pour débiter la dégustation.

Un conseil : il est encore meilleur le lendemain de l'ouverture.

DEGUSTATION

. Mon "référentiel" Lirac a été perturbé la première fois que j'ai mis mon nez au-dessus de ce vin. La proximité de Tavel n'y était sans doute pas étrangère inconsciemment.

. Plus proche d'un Chateauneuf en terme de complexité, ou d'un beau Languedoc, l'effet carignan peut-être, toujours est-il que sa finesse de nez combinée à sa longueur et sa puissance contenue en bouche proposent un beau moment de dégustation qu'il faut savourer patiemment. Son évolution dans le verre est remarquable, surtout dans sa jeunesse.

ACCORDS

. Je lui ai proposé lors de notre première rencontre une belle côte de boeuf simplement grillée. L'accord était apaisé et apaisant, la mâche de la viande et le grillé de l'effet Maillard rebondissants facilement sur les fins tanins et la structure du vin.

. Un accord de "bouche" plutôt que de "goût", ou encore de "jus", sang contre sang, 200%.



Le Clos du Jas

. Grégory Sergent a récemment repris le domaine familial de 5 hectares de vignes en agriculture biologique certifiée, produisant des vins en AOP Chateauneuf du Pape (un demi hectare de grenache) ainsi qu'en AOP Lirac.

J'ai rendu visite à Grégory en 2022. Tous ses vins étaient encore en élevage, Lirac blanc et rouge, Chateauneuf. Quelques mois auparavant il m'avait appelé pour me commander un cigare (fût allongé de 320l), qui permet de mieux « travailler » les vins blancs sur lies. Pour son Lirac blanc.

Les vins cherchent à refléter la photographie la plus précise du terroir, finesse et minéralité, pour cela les vinifications sont douces et très longues avec des élevages de 24 à 36 mois.

Les travaux au vignoble sont exclusivement manuels et respectent les cycles du calendrier lunaire. Avec un patrimoine végétal agé (les vignes ont environ 70 ans de moyenne d'âge, parfois +de 100 ans), l'attention apportée aux vignes est exigeante et les soins accordés aux labours du sol sont inscrits dans une réflexion de complémentarité entre l'homme et le cheval.

Nous avons longuement parlé, dégusté, et j'ai été surpris par la sagesse et sérénité des jus, alors que c'était son premier millésime. Personne dans Tavel n'y avait encore goûté, en souriant il m'a dit que j'étais la quatrième personne à y plonger le nez (les trois premières étant lui-même et sa famille). Et pourtant tous les vignerons du coin étaient curieux de voir ce qui se préparait dans ce mini-chai mystérieux. Nous avons aussi aussi parlé de ses maîtres à penser et quilles de références, Jérôme Bressy, Vincent Dureuil (Les Meix Cadots étant sa cuvée préférée si ma mémoire est bonne).

Aujourd'hui j'éprouve un immense plaisir à vous les présenter car c'est l'aboutissement d'un rêve, et que ce rêve est succulent. Je suis persuadé que le succès va être très rapide