

LE MAS CHAMPART

LES VIGNERONS

Nous découvrons le Languedoc par les vacances, la famille de Matthieu avait acheté dans les années 60/70, une grande maison dans un hameau un peu perdu au nord de Saint-Chinian. À la recherche de grands espaces, mais fermement dissuadés par notre banquier d'un tel projet (nous étions un peu jeunes pour gagner sa confiance), nous achetons nos premières terres, vieilles vignes et terroirs à l'abandon.

Avec les moyens financiers de l'époque, le vignoble est remis en état et 12 ha sont plantés. Les raisins sont portés à la cave coopérative du village jusqu'en 1987. Premier millésime : 1988. Avec une approche respectueuse de l'environnement, notre travail de vigneron, aussi bien à la vigne qu'à la cave tend à privilégier la complexité et la finesse dans nos vin. Matthieu avec l'équipe supervise le travail dans le vignoble. Isabelle gère la cave et les ventes. Sur les hauteurs calcaires, le domaine est à 2 km de Saint-Chinian en direction de Villespassans.

LE VIGNOBLE

CÉPAGES, TERROIRS ET UN PEU DE GÉOLOGIE

Le climat méditerranéen avec ses excès, longues périodes de sécheresse, orages et vents forts, caractérise notre région où les pluies oscillent entre 500 et 750 mm. L'Appellation Saint-Chinian, née en 1982, s'étend sur 20 villages qui gravitent autour de Saint-Chinian : pas d'homogénéité de terroir sur cette appellation au contact des terrains primaires de la bordure cévenole et des calcaires et argiles plus récentes. En résumé au Nord des schistes, au Sud des argiles, des calcaires, des grès... Nous sommes sur la partie sud.

Entre 210 et 300m d'altitude, le vignoble est aujourd'hui constitué de 16 ha entrecoupés de garrigues, de pinèdes et d'oliviers, accrochés aux versants d'un vallon ou exposés au soleil et aux vents d'un plateau calcaire. La géologie très complexe du chaînon de Saint-Chinian se retrouve sur le domaine où l'on a une mosaïque de terroirs et des paysages exceptionnels modelés par les générations précédentes et entretenus aujourd'hui avec passion. Nos cuvées vont se décliner en fonction de ces terroirs forts aux accents méditerranéens.

CÉPAGES

■ Rouge AOC Saint-Chinian

Syrah-Grenache : aux expressions différentes suivant les terroirs.

Mourvèdre : cépage tardif qui mûrit lentement, il occupe une place importante sur le domaine où il est planté en terrasses exposées sud-est, aménagées sur des coteaux escarpés. Vignes de 13 à 30 ans.

Cinsault : fin et rond, intéressant aussi bien en Rouge qu'en Rosé.

Carignan : fruité et d'une grande finesse sur calcaire, plus vif sur les argiles. Vignes de 60 à 110 ans passés.

■ Rouge IGP* Pays d'oc

Cabernet Franc : planté en 1988 et en 2014 dans les sols plus profonds et frais du Trias où il trouve presque tous les ans l'humidité nécessaire à son équilibre.

■ Blanc AOC Saint-Chinian

La curiosité nous a amenés à planter ensemble en 1993 sur un plateau calcaire de nombreux cépages :

Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Viognier.

Clairette : depuis 2010 renforçant la place des cépages tardifs.

■ Blanc IGP Pays d'oc

En 2010, sur un très beau terroir calcaire, nous avons acheté une vigne largement centenaire qui était vouée à l'arrachage : témoin du passé viticole languedocien dans sa meilleure expression, complantée avec une multitude de cépages dont le Terret.

Terret : tardif, très résistant à la sécheresse.

Grenache Gris : vif et minéral. Cépages languedociens plantés en terroir AOC, très vieux gobelets.

Densité de plantation du vignoble : 3500 / 5000 pieds / Mode de taille : Gobelet - cordon de Royat

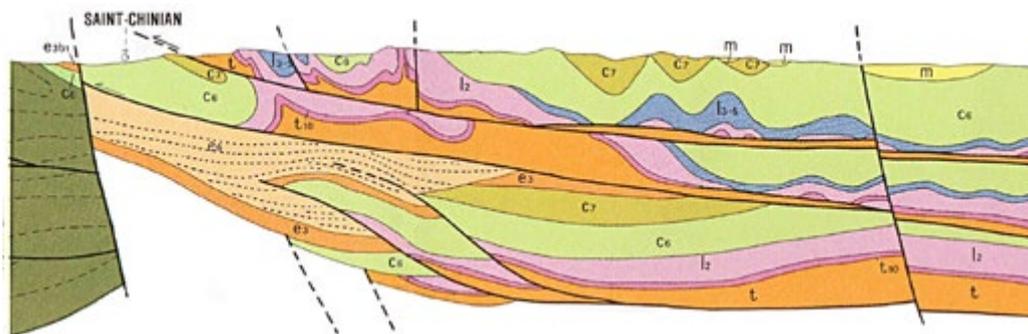
* IGP : indication géographique protégée

TERROIRS

- Au pied des barres rocheuses, **coteaux argilo-calcaires**, sols ocre-rouge et fortes pentes. Le Mourvèdre y est planté en terrasses. Grenache, Carignan et Cinsault de la cuvée Côte d'Arbo s'accrochent aux coteaux.
- **Plateaux calcaires**, sols pierreux, terroir de prédilection de la Syrah, du Grenache et du Carignan qui s'exprime ici avec de la finesse. Les vignes sont enracinées en profondeur et résistent bien à la sécheresse. On y trouve aussi nos cépages blancs.
- Dans le vallon, on trouve différents sols, dont le terroir particulier et plus tardif des marnes bariolées du **Trias** qui apporte de la fraîcheur dans les vins. Une Syrah est plantée sur les premières pentes (cuvée Côte d'Arbo). Le Cabernet Franc lui est implanté dans les sols les plus profonds classés en IGP.

UN PEU DE GÉOLOGIE

Pour les passionnés, un petit aperçu de la carte géologique, avec une coupe du « chaînon de Saint-Chinian » bien connu des géologues et des étudiants pour sa complexité ! (C7e / C7c / T-trias / T10 / L2)



« Les barres calcaires et marnes du Maastrichtien du Crétacé côtoient les dolomies du jurassique inférieur (Hettangien) et les marnes bariolées du Trias. L'ensemble du Trias et plus particulièrement les argiles du Trias supérieurs très plastiques a servi de niveau de décollement lors de la tectonique tangentielle du Chaînon de Saint-Chinian et s'injecte souvent dans des contacts anormaux ! » * .Voilà, on comprend la diversité de Saint-Chinian !

*Département des arts graphiques du B.R.G.M

NOS CHOIX

CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis plus de 30 ans, nous travaillons dans un esprit de respect et de protection de l'environnement. Tout est fait pour qu'un maximum de vignes soient en culture biologique. Des apports de composts ou de fumier améliorent la vie dans nos sols méditerranéens malmenés par la sécheresse et la chaleur. Les vignes sont labourées ou labourées / enherbées en fonction de la pente. Le rang est décaillé. Dans nos vieilles vignes pentues, les labours croisés sont effectués au chenillard. Tous les traitements de la végétation sont effectués avec des produits biologiques.

Mais nous hésitions devant les problèmes techniques posés par nos vignes les plus escarpées et nos très vieilles vignes : peu de mécanisation possible, travaux ingrats donc beaucoup d'herbes entrant en concurrence avec la vigne sous un climat où les périodes de sécheresse peuvent durer plusieurs mois. La décision a été prise en 2019 d'essayer de surmonter les obstacles afin d'avoir un discours cohérent pour tous nos clients.

2020 est notre 2ème année de conversion.

Dans les vieilles vignes en gobelets, les traitements sont faits en début de saison à la « pompe à dos ». Ebourgeonnage, aération des grappes si nécessaire limitent les traitements et apportent la qualité sanitaire des raisins, primordiale. Elle détermine la qualité aromatique. Les rendements moyens tournent autour de 28/33 hl/ha. Chaque année, après les vendanges, Matthieu consacre du temps avec notre équipe à la restauration des murs, terrasses ou capitelles et à l'entretien des chemins (sans herbicide).

LA CAVE

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles en comportes ou cagettes, un tri est fait à la vigne si nécessaire. Elles s'étalent le plus souvent sur un mois du fait de la diversité des cépages et des terroirs. Les raisins sont apportés rapidement au chai grâce à notre robuste Pickup. Les vinifications, peu interventionnistes se font dans le respect du terroir et du raisin. Le soufre est utilisé à bon escient et nos vins contiennent moins de 50mg/litre de SO₂ total. A l'étroit dans la petite cave de nos débuts, nous avons fait construire en 1995 un chai semi-enterré en profitant de la très forte pente du terrain. La température et l'hygrométrie sont contrôlées. En 2015/2016 le projet d'agrandissement du chai s'est enfin concrétisé, permettant d'accueillir dignement les dégustateurs. Le travail rigoureux dans le vignoble a pour but d'obtenir des raisins sains et équilibrés.

LE TRAVAIL DE CAVE

■ Les Blancs

La diversité de nos cépages blancs, précoces ou tardifs nous amènent à récolter les raisins à des niveaux de maturité différents. Pour garder la fraîcheur aromatique, les cépages précoces (Roussanne, Viognier) ou oxydatifs (Bourboulenc, Grenache Gris) sont vendangés en cagettes et réfrigérés avant d'être pressés et débourbés. Les moûts sont très légèrement sulfités avant la fermentation qui se fait en cuve ou en fûts (500l – 228 l). En fonction des millésimes, les malos se font naturellement après la fermentation. Les vins sont assemblés au printemps et mis en bouteilles dans l'été.

■ Le Rosé

Une parcelle de Mourvèdre dans une exposition froide et le bas d'une vigne de Cinsault sont réservés au Rosé. Il s'agit d'un Rosé de pressurage direct à 95 / 100%. Les raisins sont ramassés moins mûrs que pour les Rouges, pressés directement. Après un léger débourbage, la fermentation se fait avec peu de SO₂ afin de favoriser la fermentation malolactique, renforçant la finesse des arômes. Les moûts fermentent à une température de environ 18°, ainsi s'expriment les arômes du raisin et la minéralité. Le Rosé est mis en bouteilles en mars après quelques mois passés sur lies.

■ Les Rouges

Nos raisins vendangés bien mûrs sont transportés en comportes de 45 kg sur notre pick up, ils arrivent très vite à la cave où ils sont égrappés et légèrement foulés avant d'être encuvés par gravité. Les vinifications se déterminent par terroir avec parfois des assemblages de cépages à la cuve. Les fermentations se font en levures indigènes en cuve béton et acier émaillé. Nous préférons des extractions douces afin de préserver le fruit et la fraîcheur aromatique (remontages, pigeages). Les cuvaisons varient de 3 à 5 semaines environ en fonction des cuvées et des durées de fermentation.

L'élevage se poursuit en cuves pour la cuvée Côte d'Arbo et notre IGP rouge pendant 10 à 15 mois. Causse du Bousquet et Clos de la Simonette sont élevés principalement en fûts (barriques, demi-muids, fûts de 500 l). L'entonnage a lieu début novembre, les vins restent 18 mois en fûts neufs et 12 mois en fûts de un et plusieurs vins. Un renouvellement des fûts intervient chaque année mais sur une très petite partie. Le chai apporte les conditions de température et d'hygrométrie nécessaires à l'élevage. Les assemblages sont fait progressivement et se terminent au printemps, ou après l'élevage en fûts. Les vins ne sont pas collés, une légère filtration intervient sur les élevage en cuves.

NOS VINS

CUVÉES ET MILLÉSIMES

NOS AOC SAINT-CHINIAN

■ Saint-Chinian Rosé

“Couleur saumonée, aérien, frais, digeste et légèrement perlant. Un bonheur pour l'été !”

En pressurage direct, avec principalement du Mourvèdre complété par du Cinsault et parfois un peu de Syrah. Vrai Rosé de gastronomie, il s'accorde très bien avec une cuisine d'été ou méditerranéenne.

■ Saint-Chinian Blanc

“Puissant avec de la finesse, il se marie aisément avec la cuisine.”

L'AOC Saint-Chinian Blanc est née en 2004. Sur terroir calcaire : Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc complété par un peu de Clairette et de Viognier. Fermentation 40% environ en fûts et 60% en cuves. La diversité de nos cépages nous permet un équilibre entre maturité, fraîcheur aromatique et minéralité.

En Rouge, les cuvées sont définies par rapport aux deux terroirs qui composent le domaine, les argiles et les calcaires. Le terroir argilo-calcaire relativement tardif du domaine apporte un bon niveau de fraîcheur dans les vins. Il apporte aussi une densité de matière qu'il faut affiner par l'élevage.

■ Saint-Chinian Rouge Côte d'Arbo

“Fruité, poivré, gouleyant avec une bonne longueur en bouche.”

Sélection de parcelles sur les argiles, favorisant le fruit et la vivacité, coteaux pentus aux sols ocres et rouges. Tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault Mourvèdre, dans un assemblage élevé en cuve.

■ Saint-Chinian Rouge Causse du Bousquet

“Très savoureux, mûr et concentré sans être lourd, il révèle ses qualités à table.”

Sélection de parcelles à faible rendement principalement sur le plateau calcaire. La Syrah avec une matière dense est dominante dans l'assemblage et complétée par du Grenache du Mourvèdre et du Carignan. L'élevage se fait pour 2/3 en barriques bourguignonnes de différents âges et pour 1/3 en cuves. La mise en bouteilles a lieu au bout de 20 à 24 mois. Bon potentiel de vieillissement.

■ Saint-Chinian Rouge Clos de la Simonette

“Puissant, mûr mais avec la fraîcheur apportée par le Mourvèdre et la Carignan.”

Cuvée qui réunit les deux terroirs du vignoble. Assemblage 2/3 Mourvèdre, sur terroir d'argiles rouges et ocres, complété par Grenache et Carignan issus du terroir calcaire. Elevage en demi-muids pendant 12 à 18 mois avec suivant les millésimes un petite partie de fûts neufs. Mis en bouteilles après 24 mois. Bon potentiel de vieillissement.

Les millésimes anciens que nous avons gardés et que nous ouvrons régulièrement prouvent le bon vieillissement de nos cuvées Causse du Bousquet et Clos de la Simonette, même dans les millésimes plus légers.

NOS VINS DE PAYS

Deux cuvées confidentielles et originales.

■ IGP * Pays d'Oc Blanc

“ Un Vin de Pays sur terroir AOC Saint-Chinian ”

Terret et Grenache Gris. Sur terroir classé AOC, cépages languedociens « historiques » mais non admis en AOC actuellement. Le Terret, issu d'une vigne de plus de 110 ans se plaît dans les terrains calcaires les plus secs et les plus pierreux. Ramassé en légère surmaturité, il apporte du gras et de la richesse aromatique tandis que le Grenache Gris apporte une minéralité rafraîchissante. Vinification en fûts de 500 l, mise en bouteilles au bout de 10 à 12 mois d'élevage.

■ IGP Pays d'Oc Rouge

“ Plein, frais et franc, il est le vin des amis ”

Principalement Cabernet Franc complété par un peu de Syrah et parfois de Carignan avec un élevage en cuve et mis en bouteilles après 12 à 15 mois d'élevage. C'est un Cabernet méditerranéen dans sa maturité, mais sans lourdeur et gardant une belle vivacité.

* IGP : indication géographique protégée

LES MILLÉSIMES

2016

L'année 2016 a connu un hiver bien sec qui a retardé le débourrement. Le printemps suffisamment humide a été suivi d'un été sec sans chaleur excessive, où le traditionnel « orage du 15 août » a bien fait défaut. En cours d'été nous avons supprimé des raisins afin de réduire le stress du vignoble et de favoriser une maturité équilibrée. Quelques petites pluies en début septembre ont été bénéfiques à la maturité. Les vendanges pour les Rouges ont commencé le 16 septembre avec des raisins très sains mais pas très juteux. Les vinifications se sont faites en douceur afin de préserver le fruit du raisin et d'avoir de la finesse dans la structure. Rendements un peu inférieurs aux deux millésimes précédents.

2015

Conditions météorologiques assez équilibrées : bonnes pluies d'automne en 2014, hiver et printemps un peu secs mais avec des pluies douces, été chaud avec une humidité modérée en août. Raisins sains, pas de rendements plus élevés en 2015 mais des vins charnus rappelant 2013 avec plus de fruité. Un millésime qui a un bel avenir.

2014

Un millésime aux conditions climatiques parfois extrêmes avec un hiver et un début de printemps si secs que la vigne a peine à pousser. Mais l'enracinement profond de nos vignes de coteaux a permis à la végétation de se développer suffisamment. Notre secteur a ensuite échappé aux plus violentes pluies pendant les vendanges. 2014 est un beau millésime équilibré avec beaucoup de fruit, profond mais plus léger que 2013.

2013

Le printemps frais a freiné la pousse de la vigne qui n'a pas rattrapé son retard malgré un bel été chaud. Phénomène devenu rare en Languedoc, nous avons commencé à récolter les Syrah après le 25 septembre ! Maturité plus lente, acidité bien présente, concentration sont les caractéristiques de ce millésime particulièrement intéressant en Languedoc, un des meilleurs des 10 dernières années. Beau millésime de garde.

CONTACT

OÙ NOUS TROUVER, OÙ TROUVER NOS VINS

LE DOMAINE

Dégustations et visites sur rendez-vous

MAS CHAMPART / Adresse : Braméfan - Route D-20 - 34360 Saint-Chinian

Tel : 04 67 38 05 59 / mail : mas-champart@wanadoo.fr / www.mas-champart.com

Coordonnées GPS : Latitude : 43.410244 / Longitude : 2.942528

Le domaine est à 2 km de Saint-Chinian sur la route D-20 en direction de Villespassans

OÙ TROUVER NOS VINS

Liste non exhaustive des principaux cavistes qui proposent régulièrement nos vins

En Languedoc

La Maison des Vins, 34360 Saint-Chinian / Espace Vins, 34360 Saint-Chinian / Au Chai du Languedoc, 34500 Béziers / V. Marchand de Vins, 34980 St Gely du Fesc / Mégavins Aux Grands Vins de France, 34130 Mauguio / La Cave St Jean, 30100 Alès / Les Grands Buffets, 11100 Narbonne

Ailleurs en France

La Vibliothèque du Léman, 01210 Ferney Voltaire / Un Vin Dix Vins, 09230 Ste Croix Volvestre / La Feuille de Vigne, 14600 Honfleur / La Cave du Soleil, 18000 Bourges / Ô Les Vins, 31120 Portet s/ Garonne / Ets Gélas, 32190 Vic Fezensac / La Cave de La Tour, 32600 L'Isle Jourdain / Quvees, 33100 Bordeaux / La Cave Stéphane Foucher, 35000 Rennes / Le Chai St Vincent, 35520 La Mézières / La Cave Jules Vernes, 44300 Nantes / Excels-Vins, 54260 Epiers s/Chiers / Le Cellier des Gourmets, 54270 Essey les Nancy / Les Caves Bacchuseum, 56100 Lorient / Vino'Cham, 63400 Chamalières / Le Chai de Patrick Laillet, 64140 Billière / Liqueureux 67, 67340 Weiterswiller / La Cave Valmy, 69009 Lyon / La Cave Valmy, 69004 Lyon / La Dernière Goutte, 75006 Paris / La Cave Balthazar, 75014 Paris / Le Garde Vins, 75016 Paris / Les Caves NYSA, 75004 Paris / Cave Pierre Noble, 76000 Rouen

Hors de France

Nos principaux importateurs :

Wein & Glas, 10717 Berlin Allemagne / La Cave des Oblats, 4020 Liège Belgique / TG Vins, 4400 Flémalle Belgique / Maison Mostade Gobert, 6560 Solres/Sambre Belgique / Divo Club, 8490 Jabbeke Belgique / Dianna Braem, 2070 Zwijndrecht Belgique / Caves Bernard-Massard, 6701 Grevenmacher GD de Luxembourg / Berry Bros & Rudd, SW8 3NS Londres GB / Hübsch Weinhandel, 16859 Bromma Suède / Cavino Weinhandel, 8712 Stäffa Suisse