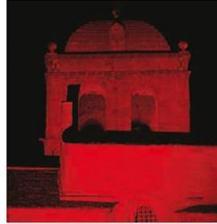


LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC

Livingage

LE PALMARÈS

2021



UNE SÉLECTION À DÉCOUVRIR ▶

MAS PAUMARHEL Le Mourel Rouge 2018

A première vue, on pourrait croire à une vocation tardive. Ce n'est qu'à la quarantaine que Jean-Luc Dressayre a passé son diplôme d'œnologue. Jusque-là, agronome de formation, ce Tarnais d'origine, avait fait carrière dans l'enseignement agricole, professeur d'abord, puis dix ans à la direction d'un lycée forestier du Haut-Languedoc... La vigne et le vin, pourtant, le titillaient depuis longtemps. « J'ai toujours pensé que le métier de vigneron était ouvert à la créativité. Donc, à 40 ans, sentant la routine s'installer, j'ai compris que je ne devais plus tarder à sauter le pas ». L'appel est d'autant plus irrésistible qu'à vol d'oiseau, une vingtaine de kilomètres à peine séparent Mazamet de la Livinière. « On franchissait souvent la Montagne noire avec ma femme pour se balader en Minervois. On apprécie ses paysages ouverts, variés ».



Donc, diplôme d'œnologue en poche, Jean-Luc Dressayre acquiert 7 hectares à Azillanet fin 2004 et crée sa cave dans la foulée. Le néo-vigneron n'a pas tardé à trouver ses marques sur un terroir pourtant complexe, entre mourels, ces collines rondes aux sols mêlés de marnes gréseuses, colluvions et gravettes, riches en fer, et les parcelles argilo-calcaires en bord de garrigue.

C'est là qu'il compose notamment la cuvée Le Mourel Rouge, en suivant son instinct : une majorité plutôt rare de Mourvèdre, cueilli bien mûr en octobre, assemblé à la Syrah, vendangée avant tout le monde. « Je déteste la surmaturité, j'aime la Syrah aux parfums de violette et de réglisse, qui se combine aux notes poivrées et à l'austérité du Mourvèdre pour donner un vin complexe, qui se révèle progressivement, et donne envie d'y revenir ». Bingo ! La version 2018, qui danse sur un fil, entre droiture et gourmandise, saveurs de fruits juteux et d'épices douces, a reçu le coup de cœur du jury des vigneron. Après ça, Jean-Luc Dressayre, qui a aussi replanté du Cinsaut, va pouvoir passer sereinement le relais à sa fille Pauline.

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache
Elevage : 2/3 sous-bois (12 mois) et 1/3 en cuve (12 mois)
Label : Hauteur Valeur Environnementale
Prix public : 12 €

MAS PAUMARHEL 3 chemin de la Métairie 34210 Azillanet / mas.paumarhel@gmail.com