



Le coup de cœur du sommelier

Une légende raconte qu'un massif sur les hauteurs de Montpellier, a été baptisé Pic-Saint-Loup en souvenir d'un homme parti avec ses deux frères aux Croisades. A leur retour de la Terre Sainte, la femme qu'il aimait venait de mourir. Thieri Loup devint ermite et termina sa vie au sommet de ce rocher. De cette histoire, il reste des hommes et du vin. Un décor de dentelle taillé pour l'art vinicole, aussi. L'appellation Pic-Saint-Loup s'étend sur treize communes, adossées aux premiers contreforts cévenols, dans la zone des Garrigues nord, à une trentaine de kilomètres de la Méditerranée.



Les vigneron sont tombés sous le charme de ce terroir languedocien, balayé par le souffle régulier du mistral. Certains ont été des précurseurs. Comme Jean Orliac, qui a découvert les falaises de l'Hortus et du Pic-Saint-Loup dans les années soixant-dix. Aujourd'hui, ses enfants poursuivent son œuvre dans le domaine de l'Hortus. Ils produisent des vins qui font beaucoup pour la renommée de l'appellation. En rouge comme en blanc, la Grande cuvée est ce qui se fait de meilleur. L'assemblage de syrah, mourvèdre et grenache est croquant, racé, puissant. Le blanc (viognier et chardonnay) est marqué par des notes d'abricot sec, d'ananas, et de fleurs blanches. Très élégant. Ces deux vins cotés sont proposés au prix de 21,90 €.

Le domaine crée également des vins moins complexes, plus abordables pour des palais moins aguerris. La cuvée Bergerie de l'Hortus, proposée dans les trois couleurs, est très aromatique. Des notes de mangue et de pêche blanche pour le blanc. Des notes d'épices et de fruits rouges mûrs pour le rouge. Prix : 11,75 €.