

Decanter

Jefford on Monday: The Catalan scorpion



[Andrew Jefford](#)

- March 7, 2016

Andrew Jefford describes why he thinks that the new appellation of Maury Sec has the potential 'to be one of the rare 'grands crus' of the South of France'.



Credit: Roussillon wine council (CIVR)

Let me ask you a few questions. Must power in red wine necessarily eclipse what we call 'minerality'? Is old-vine Carignan best vinified in isolation? Do France's bureaucrats always need a decade to sanction new appellations? Is it only outside French borders (in Spain's Gredos, for example, or in Australia's Clare Valley) that Garnacha or Grenache can mimic Pinot Noir? Is Châteauneuf the source of France's greatest 'big reds'? I've tended to reply 'yes' to all of the above – but Maury Sec is in the process of proving me wrong.

This appellation only came into being in November 2011 (though Maury without the 'Sec' is a sweet, fortified-wine appellation which has existed since 1936.) Much of the drive for this came from the prescient president of the village co-operative, Bernard Rouby, who saw earlier than most that a local future built exclusively on fortified wines was unsustainable. He also understood that simply appending Maury to the Côtes de Roussillon-Villages appellation for its dry wines, though that would have been easy enough, would not serve the area's potential well.



He was helped – in the face of inevitable local scepticism – by an outsider. Olivier Decelle had built the frozen-food company Picard to market leadership in France by the time he bought Maury’s leading estate, Mas Amiel (now 170 ha), in 1999. Decelle had been introduced to Mas Amiel by Bordeaux wine consultant Jacques Boissenot, who was also convinced that great red table wines could be made there. (Decelle subsequently acquired properties in Bordeaux, and has also since set up a Burgundy négociant operation with Pierre-Jean Villa.)

“We bought lots of little tanks and did some trials,” Decelle remembered. “When I tasted the results, I knew that this was a second genre which absolutely had to be born.” René Renou, the former president of INAO, came to visit in 2004, and acknowledged the potential. Renou died in June 2006, but the dossier was sewn up with unparalleled speed because, according to the Roussillon region’s export director Eric Aracil, “the terroir evidence was so strong.” Much help also came from INAO’s director for Roussillon, Jacques Paloc, who had spent a huge amount of time walking in the area and who knew its geology and soils intimately. (Indeed Paloc has recently co-written a bilingual book on Maury with journalist Michel Smith.)



Credit: Roussillon wine council (CIVR)

It’s not a huge zone (just 220 ha were declared for Maury Sec in 2014), and the wines tend to need the soothing of the years before they settle down to make their case. There are still many fine red wines made within Maury’s boundaries which either go to market as Côtes du Roussillon-Villages or as IGP Côtes Catalanes; many growers, in other words, regard the new appellation as probationary, and haven’t yet committed themselves to its future.

They should. On the basis of the Maury Sec wines which I have tasted so far, plus those sold under other names that could be Maury Sec, I would say that this extraordinary zone in the central Agly valley has the potential to be one of the rare ‘grands crus’ of the South of France. Or, if you prefer, to produce the greatest red wines of Northern Catalonia, wines which deserve to be tasted and judged alongside those of the ‘grand cru’ of Southern Catalonia: Priorat. The two areas, in fact, have much in common.

Let’s go back to the questions with which I began. None of us really know yet what we mean by ‘minerality’, though I would define this as unfruity flavour traces in wine which metaphorically recall the sensorial experience of breaking rocks and working soils. The sheer opulence of many ‘big reds’ can obscure these notes – but not here (and not in Priorat either). There is a scorpion-like mineral asperity lurking at all times behind these wines which gives them a seriousness and a dignity which eludes more voluptuous competitors from elsewhere.

The key variety in Maury is Grenache – though the appellation regulations also permit Mourvèdre, Syrah and Carignan. Maury is a little high and its summer air a little too dry for Mourvèdre, while much of the zone will surely in the end prove too hot for Syrah. The partnership with Carignan, though, is never more successful than here: it brings floral notes, lift, vivaciousness, and helps mitigate Grenache’s punishingly low yields. Maury is rich in old-vine vineyard of both varieties.

I’ve already mentioned the speed of Maury Sec’s accession to AOC status, driven by the evident potential of its soils (predominantly black schist, but with pockets of calc-schist, granite and limestone scree). Those vineyards lie between 100m and 400m above sea level – and Grenache from the higher sites unquestionably has some of the aerial finesse and grace which it can acquire outside French borders, but which you rarely find in Châteauneuf or even Gigondas (where its magnificence is meatier).

The contrast with Châteauneuf, finally, is a fascinating one. Maury Sec can be as grandiose and extravagant; both wines are often too much for prescriptive or nervous palates, and for those fretfully obsessed with stated alcohol levels (Maury Sec can be admirably balanced, with both grace and freshness, at 15%). Châteauneuf, in truth, is also a far larger and far more accomplished appellation at present, thanks to its longer fine-wine evolution – but I can see a time, a few decades hence, when great Maury Sec might challenge it for frontier flavour and power allied to the complexity which only great terroir can bring.

A further advantage is that ‘Maury’ is an easy name for non-French speakers to pronounce, and a much easier mouthful than a formulation like ‘Côtes du Roussillon-Villages-Lesquerde’. These things count, too.

Maury has a final asset: the astonishing drama of its landscape. The Pyrenees, and the often snow-capped Canigou, lie to the south of the Agly valley, while the peaks of Corbières – and the haunting, ruined fortress of Quéribus – like to its north. Luminous, airy, wild, remote, this is a landscape to lift and cleanse the soul. No one will ever say that about the Médoc, Champagne or the Côte d’Or.

Tasting the scorpion: a Maury selection

Mas de la Devèze 2013

Very darkly coloured, with lifted scents of pounded rock, ground coffee and wild mint. On the palate, this chewy, deep, concentrated, tapering away towards herbal bitterness at the end, but with intensely fruit-saturated acidity (dry cherry and dry plum). A wine of magnificent architecture – as, indeed, is the no-less-impressive 2012 vintage. 92

Permettez-moi de vous poser quelques questions. puissance dans le vin rouge doit éclipser nécessairement ce que nous appelons «minéralité»? Est-ce que de vieilles vignes de Carignan mieux vinifiées en isolement? Est-ce que les bureaucrates de la France ont toujours besoin d'une décennie pour sanctionner de nouvelles appellations? Est-ce seulement en dehors des frontières françaises (en Espagne Gredos, par exemple, ou dans la Clare Valley en Australie) que Garnacha ou Grenache peuvent imiter Pinot Noir? Est-Châteauneuf la source des plus grands «grands rouges» de la France? J'ai eu tendance à répondre «oui» à tout ce qui précède - mais Maury Sec est en train de prouver me wrong. Cette appellation ne vit le jour en Novembre 2011 (si Maury sans le «Sec» est un doux, vin fortifié appellation qui existe depuis 1936.) Une grande partie de l'entraînement pour cette venue du président prémonitoire du village coopératif, Bernard Rouby, qui a vu plus tôt que plus qu'un futur locale construit exclusivement sur les vins fortifiés était insoutenable. Il a également entendu que Maury ajoutant simplement à l'appellation Côtes de Roussillon-Villages pour ses vins secs, bien que cela aurait été assez facile, ne servirait pas bien le potentiel de la région.

Il a été aidé - dans le visage de scepticisme locale inévitable - par un étranger. Olivier Decelle avait construit la société de surgelés Picard au leadership de marché en France au moment où il a acheté le premier domaine de Maury, Mas Amiel (maintenant 170 ha), en 1999. Decelle avait été présenté au Mas Amiel par le consultant du vin de Bordeaux Jacques Boissenot, qui a également été convaincu que les grands vins de table rouges pourraient y être apportés. (Decelle ensuite acquis des propriétés à Bordeaux, et a également mis en place depuis une opération de Bourgogne avec négociant Pierre-Jean Villa.)

"Nous avons acheté beaucoup de petits réservoirs et fait quelques essais," se souvient Decelle. «Quand je goûtais les résultats, je savais que ce fut un second genre qui devait absolument être né." René Renou, l'ancien président de l'INAO, est venu visiter en 2004, et a reconnu le potentiel. Renou est mort en Juin 2006, mais le dossier a été cousu avec la vitesse unparalleled parce que, selon le directeur de l'exportation de la région Roussillon Eric Aracil, «la preuve de terroir était si forte." Une grande aide est venu aussi du directeur de l'INAO pour Roussillon, Jacques Paloc, qui avait passé une énorme quantité de temps de marche dans la région et qui connaissait sa géologie et les sols intimement. (En effet Paloc a récemment co-écrit un livre bilingue sur Maury avec le journaliste Michel Smith.)

Ce n'est pas une zone énorme (à seulement 220 ha ont été déclarées pour Maury Sec en 2014), et les vins ont tendance à avoir besoin l'apaisement des années avant qu'ils installent pour plaider leur cause. Il y a encore beaucoup de vins rouges faites dans les limites de Maury qui soit vont au marché en Côtes du Roussillon-Villages ou IGP Côtes Catalanes; de nombreux producteurs, en d'autres termes, considèrent la nouvelle appellation probatoire, et ne sont pas encore engagés à son avenir.

Ils devraient. Sur la base des vins de Maury Sec que j'ai goûté à ce jour, plus ceux vendus sous d'autres noms qui pourraient être Maury Sec, je dirais que cette zone extraordinaire dans la vallée centrale Agly a le potentiel pour être l'un des rares «grands crus du Sud de la France. Ou, si vous préférez, pour produire les plus grands vins rouges de la Catalogne du Nord, les vins qui méritent d'être dégustés et jugés aux côtés de ceux de la «grand cru» de la Catalogne du Sud: Priorat. Les deux domaines, en fait, ont beaucoup en commun.

Revenons aux questions que j'ai commencé. Personne ne sait encore vraiment ce que nous entendons par «minéralité», bien que je définirais ce que unfruity traces de saveur dans le vin qui rappellent métaphoriquement l'expérience sensorielle de briser les roches et les sols de travail. L'opulence de nombreux «grands rouges» peut masquer ces notes - mais pas ici (et non dans le Priorat soit). Il est un minéral aspérité scorpion comme tapi à tout moment derrière ces vins qui leur donne un sérieux et une dignité qui échappe à des concurrents plus voluptueuses d'ailleurs.

La clé de variété dans Maury est Grenache - si la réglementation de l'appellation permettent également Mourvèdre, Syrah et Carignan. Maury est un peu élevé et son air d'été un peu trop sec pour Mourvèdre, tandis qu'une grande partie de la zone sera sûrement à la fin se révéler trop chaude pour la Syrah. Le partenariat avec Carignan, cependant, est jamais plus de succès que voici: il apporte des notes florales, ascenseur, vivaciousness, et contribue à atténuer les punishingly faibles rendements de Grenache. Maury est riche en vignes vieilles vignes des deux variétés.

Je l'ai déjà mentionné la vitesse de l'adhésion de Maury Sec à l'AOC, tirée par le potentiel évident de ses sols (schiste à prédominance noire, mais avec des poches de calc-schist, granit et éboulis calcaires). Ces vignes se situent entre 100 m et 400 m au dessus du niveau de la mer - et Grenache à partir des sites plus élevés a incontestablement une partie de la finesse aérienne et de la grâce dont elle peut acquérir en dehors des frontières françaises, mais que vous trouvez rarement dans Châteauneuf ou même Gigondas (où sa magnificence est charnu).

Le contraste avec Châteauneuf, enfin, est fascinante. Maury Sec peut être aussi grandiose et extravagante; les deux vins sont souvent trop pour les palais prescriptives ou nerveux, et pour ceux fretfully obsédé par les niveaux d'alcool déclarés (Maury Sec peut être admirablement équilibré, avec la grâce et la fraîcheur, à 15%). Châteauneuf, en vérité, est aussi une appellation beaucoup plus grande et beaucoup plus accompli à l'heure actuelle, grâce à sa plus longue évolution fine du vin - mais je peux voir un temps, quelques décennies par conséquent, lorsque le grand Maury Sec pourrait contester pour la saveur de la frontière et puissance alliée à la complexité qui ne peut apporter grand terroir. Un autre avantage est que 'Maury' est un nom facile pour les non-francophones à prononcer, et une bouchée

beaucoup plus facile que d'une formulation comme «Côtes du Roussillon-Villages-Lesquerde. Ces choses comptent aussi.

Maury a un atout final: le drame étonnant de son paysage. Les Pyrénées et le souvent enneigés Canigou, mensonge au sud de la vallée de l'Agly, tandis que les sommets des Corbières - et la hantise, forteresse en ruine de Quéribus - comme à son nord. Lumineux, spacieux, sauvage, à distance, ceci est un paysage de lever et de nettoyer l'âme. Personne ne dira jamais que sur le Médoc, Champagne ou de la Côte d'Or.

Dégustation du scorpion: une sélection Maury

Mas de la Devèze 2013

Très couleur sombre, avec des senteurs levées de roche pilée, café moulu et menthe sauvage. En bouche, ce moelleux, profond, concentré, se rétrécissant loin vers l'amertume à base de plantes, à la fin, mais avec une acidité intense de fruits saturé (cerise et de prune sèche sec). Un vin d'une architecture magnifique - comme, d'ailleurs, est le non moins impressionnant millésime 2012. 92