

Savoir vivre dégustation

MARIANNES DU VIN 2011

Pour que exprime la vérité

Parce que l'AOC est la garantie d'une authenticité, «Marianne» a sélectionné 10 beaux vins à moins de 10 € qui reflètent fidèlement le sol où ils sont nés.

PAR ÉRIC CONAN ET PÉRICO LÉGASSE

Pour certains, la chose va déjà sans dire, les vigneron soucieux d'observer les règles de l'appellation d'origine devraient également respecter celles qui préservent la nature. Rappelons que les Mariannes du vin distinguent chaque année 10 vigneron français pour lesquels l'AOC (l'appellation d'origine contrôlée), cette codification des territoires, des spécificités et des usages définissant le plus fidèlement l'identité du vin de France, est l'acte fondateur de la démarche professionnelle. En respecter les principes et les valeurs, c'est faire en sorte que le vin ait la gueule de l'endroit où il est né et les tripes du bonhomme (ou de la bonne femme) qui l'a fait. L'AOC n'est pas un critère de qualité mais la garantie d'une authenticité. Autrement dit, la certitude que c'est bien le terroir que l'on a cherché à mettre dans la bouteille et non les prouesses de l'œnologue.

Cette démarche fondamentale exige cependant que le produit que l'on récolte restitue la vérité de ce terroir. Autrement dit, plus le raisin est propre, plus la vinification sera juste et plus le vin sera bon. Propre, juste et bon, la formule vaut aussi pour ce que nous

mangeons. Elle est essentielle à l'authenticité du vin. Ne nous leurrons pas, observer les principes de l'appellation d'origine consiste d'abord à capter ce que les sols et le climat apportent à la « personnalité » du vin. Déguster un vin d'AOC, c'est d'abord savourer un paysage. Aussi est-il important de respecter l'environnement dans lequel la vigne se cultive et le vin s'élabore. Le vigneron qui tient à retranscrire le plus précisément les paramètres organoleptiques et sensoriels sur lesquels se fonde la bonne définition de l'appellation d'origine le sait bien. Le sol, le sous-sol, la plante, le raisin et le jus du fruit ne peuvent subir de traitements modifiant l'ensemble des nuances et des subtilités fondatrices de l'authenticité du vin.

En ce sens, la culture biologique de la vigne est la condition logique du respect de l'origine, puisque le premier but de l'AOC est la recherche non pas du bien, mais du vrai. Reste ensuite le facteur humain, pesant pour un bon tiers dans le concept du terroir.

Observer les principes de l'AOC consiste d'abord à capter ce que les sols et le climat apportent à la « personnalité » du vin.



Tous les vins en AOC, tout comme tous les vins en bio, ne sont pas bons, et de loin, car les faiblesses et les carences sont le propre de l'homme, même animé des meilleures intentions. La nature n'est ni gentille, ni méchante, son essence est de rester elle-même, unique, miraculeuse, mais indifférente et impitoyable. Le rôle du paysan est précisément de transcender les offrandes de la nature par la civilisation. Cela s'appelle la culture, mot au double sens si justifié : l'agriculture et la viticulture relèvent bien de la culture. Seuls l'exigence, la rigueur, le talent, la sagesse et le cœur de l'homme, donc du vigneron, sont la garantie du plaisir. En même temps, il faut protéger la récolte et assurer la survie du vin.

Fidèles à l'esprit de l'AOC, les Mariannes du vin 2011 font la démonstration de cette authenticité. Voici 10 beaux vins à prix très abordables que nous avons aimés parce que, justement, ils reflètent fidèlement leur origine tout en respectant leur environnement. ■



ROUSSILLON

« La Pinède » 2006 Des cuvées pures et gourmandes

Sur les chaudes terres catalanes, de nouvelles bouteilles nous font oublier les gros rouges qui ont longtemps inondé la région. Preuve est faite de la valeur de ce terroir, à condition d'en tirer le meilleur par un travail propre, que pratiquent beaucoup de nouveaux vignerons. Si chacun a son style, certains, succès aidant, se permettent d'appliquer des tarifs astronomiques dont on cherche la justification, la réelle qualité de leur production ne dépassant guère celle de bouteilles vendues trois fois moins cher. Voilà un travers que l'on ne peut reprocher à Laurent de Besombes Singla (35 ans), qui vinifie à grande échelle de grands côtes-du-roussillon à prix renversants. Cet héritier d'une dynastie de juristes a abandonné le droit pour reprendre un domaine familial d'une cinquantaine d'hectares. Bannissant désherbants et engrais de synthèse à la vigne et ne travaillant qu'avec des levures naturelles en cave, il élabore en biodynamie une gamme de cuvées pures et gourmandes, affinées par de longs élevages. « La Pinède », assemblage de grenache noir, carignan et syrah, provient des plus vieilles vignes de la propriété, plantées sur des coteaux très caillouteux. Un vin de fruits noirs bien mûrs, aux tanins rafraîchissants, qui accompagnera une belle viande rouge. ■ E.C. Domaine Singla, 4, rue de Rivoli, 66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque. Tél. : 04 68 28 30 68, laurent.debesombes@free.fr Côtes-du-roussillon « La Pinède » 2006 : 9 €.

PROVENCE

Clos-la-neuve 2010 Un rosé gorgé de plaisir

Le millésime 2010 confirme sa prédisposition à nous offrir de grands rosés. Au pied du mont Aurélien, face à la montagne Sainte-Victoire, le domaine du Clos la Neuve s'étend sur 40 ha plantés en grenache, syrah et cinsault, heureux de fleurir dans ce paradis ensoleillé. Parfaitement exposé sur des sols argilo-calcaires, le vignoble est cerné par un paysage magnifique dont on retrouve la grâce dans le vin. C'est l'apanage des rosés classés en Côtes de Provence que de restituer avec fidélité les paramètres géographiques qui façonnent l'âme du vin. Le terroir se caractérise par un fruit très affirmé et des structures assez élégantes. D'une fraîcheur inouïe, ce clos-la-neuve est un bouquet de bonheurs, avec une bouche ample et vivace et des arômes gourmands de pêche, d'abricot et de verveine annonciateurs d'une finale tout en finesse. Il fera des merveilles sur les gourmandises estivales, melon-parme, gambas grillées, ratatouille, côtes d'agneau et petits banons. Un délice à servir bien frais. ■ P.L. Clos la Neuve, 83910 Pourrières. Tél. : 04 94 59 86 03. Rosé cuvée « Sainte-Victoire » 2010 : 8,50 €.



PROVENCE

Château-unang 2009 Les parfums du Comtat Venaissin

Encossais enracinés en Provence, James et Joanna King clament leur amour pour cette terre en lui dédiant les meilleurs vins à la ronde. Posé au fond d'une vallée secrète, sur un promontoire d'où l'on aperçoit les gorges de Venasque, le Château Unang joue les chartreuses hantées par l'âme du vin. C'est que le maître des lieux est entré en sacerdoce pour comprendre les mystères du Ventoux, dont le vignoble n'est chaleureux que lorsqu'il a froid. Plantées à une certaine altitude, à l'abri des fourmaises estivales qui rôtissent la plaine, la roussanne et la clairette font ici des merveilles. Gracieux et docile, le blanc de Château Unang montre une élégance pleine de fruit et de fraîcheur. Épargné par le bois, sa vivacité et la pertinence de ses arômes indiquent un terroir qui n'a pas besoin de particules de chêne pour afficher sa noblesse. Avec le millésime 2010, dense et généreux, on atteint les sommets. L'amant imperturbable d'une lotte ou d'une langouste. ■ P.L. Château Unang, route de Méthamis, 84570 Malemort-du-Comtat. Tél. : 04 90 69 91 37. Ventoux blanc 2009 : 7 €.



BEAUJOLAIS

Juliéna domaine-des-mouilles 2010

Le terroir de Laurent Perrachon

Attaché à son vignoble, soucieux de révéler les nuances du terroir de Juliéna, respectueux des principes qui fondent l'originalité de cette AOC réputée, Laurent Perrachon a vinifié cette année un petit bijou gorgé de fruit et de fraîcheur. A la première gorgée, on croque dans le raisin mûr et charnu, à la deuxième apparaissent les paysages charmants de cette contrée aux reliefs verdoyants et ondulés. Un verre de juliéna bien né, c'est un morceau de douce France dont on se tapisse l'âme. Perrachon est un paysan de la vigne et un défenseur des valeurs de la terre. Ses vins sont signés et racontent l'histoire du pays qui les a vus naître. C'est ici que le cépage gamay, incompris et souvent mal aimé, surtout à Lyon, accomplit des miracles. On rendra tous les hommages aux étiquettes aristocratiques du Médoc ou de la Côte de Nuits, mais le plaisir qu'un grand cru du Beaujolais procure n'est égal à nul autre. Lorsqu'il a mûri avec sagesse, le juliéna prend souvent des accents bourguignons, c'est-à-dire qu'il « pinote », preuve que la terre préexiste à la plante et que la notion géographique prime toujours sur la végétale. Le reste, c'est le ciel qui le donne, et le vigneron qui nous l'offre, par son travail et sa passion. Ce domaine-des-mouilles 2010 sera donc à la fête sur la table des gourmands, aussi bien sur des terrines de gibier, des volailles fermières que des rôts aux fumets généreux. C'est un juliéna ample, franc et velouté, dont la bouche pleine et vive laisse apparaître de séduisants arômes de myrtilles et de griotte. Une très belle bouteille qui mérite le respect des amateurs de vrai vin. ■ P.L. Laurent Perrachon, 69840 Juliéna. Tél. : 04 74 04 40 44. Juliéna Domaine des Mouilles 2010

