



**Vignoble.** Une grande diversité de terroirs pour des vins généreux et gourmands.

## Les rouges du Languedoc - Roussillon



P.G.

**Grenache.**

La Région politique Languedoc Roussillon ne correspond pas exactement aux délimitations viticoles. Le département du Gard retrouve ici sa légitimité provençale et voit une importante partie de son vignoble rattaché, à juste titre, à la Vallée du Rhône. C'est le Cas des Costières de Nîmes et des Côtes du Rhône rive droite.

Malgré cette imputation logique, le Languedoc-Roussillon reste une immense région productrice, pas toujours très simple à définir à cause du généreux catalogue d'appellations qui la compose. Toutes ces dénominations gardent toutefois un même fil conducteur auquel elles se rattachent : le même regard que porte ce vignoble en hémicycle sur la méditerranée et les influences certaines de celle-ci

sur le choix et la variété des cépages.

### Les appellations en rouges

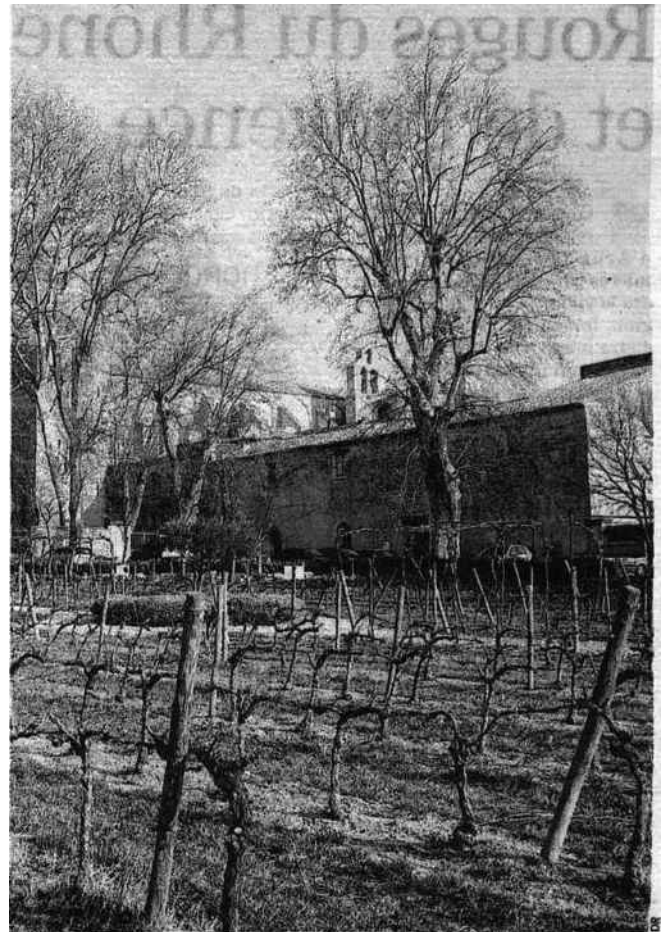
Elles sont un peu compliquées. Pour le Roussillon : Collioure, Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages. Pour le Languedoc : Cabardès, Corbières, Corbières Boutenac, Fitou, Limoux, Malepère, Minervois, Minervois La Livinière et Coteaux du Languedoc. Dans ce dernier (Coteaux du Languedoc), on compte trois crus : Saint Chinian, Faugères et Clairette du Languedoc auxquels s'ajoutent douze terroirs : Cabrières, les Coteaux de la Méjanelle, les Coteaux de Saint-Christol, les Coteaux de Vèrargues, La Clape, Montpeyroux, Picpoul-de-Pinet, Pic-Saint-Loup, Quatourze, Saint-Drézéry, Saint-Georges-d'Orques et Saint-Saturnin et 5 zones pédoclimatiques : les Grès de Montpellier, les Terrasses du Larzac, les Terrasses de Béziers, Pézenas et les Terres de Sommières.

### Les cépages

Ils sont souvent les mêmes, mais obéissent aux règles micro climatiques. Ils sont d'abord méditerranéens avec une présence très forte de grenache mais aussi de mourvèdre, syrah, carignan et Cinsault. S'y ajoutent de façon plus confidentiel Lladoner pelut, Picpoul noir, Terret, Maccabeu, Aspiran. Aux limites du climat océanique, une dualité s'impose. Ils seront donc également atlantiques avec du Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Côt et Fer Servadou.

**PIERRE GALAUD**

▲ *Attention : à consommer avec modération.*



L'Abbaye de Valmagne, haut lieu des Coteaux du Languedoc.

### Notes de dégustation par Pierre Galaud



## Collioure Clos de Paulilles

■ Il n'est guère possible de trouver un vin plus méditerranéen. Le vignoble du Clos de Paulilles naît sur des terrasses de schistes face à la mer. Le mourvèdre, dont on dit qu'il aime avoir la tête au soleil, les pieds humides et entendre la mer, trouve là tous les ingrédients nécessaires à son essor. Il s'y sent bien et sait rendre les soins que l'on lui a prodigués. Avec 75% de mourvèdre qu'assagissent 25% de syrah, la couleur est annoncée. Nous sommes devant un vin solide, riche, aux vertus essentielles de longueur, aux arômes complexes de fruits mûrs noirs soulignés d'une fraîcheur toute minérale. Un 2007 exceptionnel ! (12.50 euros)  
▲ Château de Jau - 66600 Cases de Pène - Tél. : 04 68 38 90 10

## Vin de Table Château de Gaure

■ La cuvée « Pour mon Père » est le fruit d'une récolte de vieilles vignes, limitant d'elles-mêmes le rendement, et d'un assemblage riche de 4 cépages : carignan, grenache, syrah et mourvèdre. Curieusement, ce vin du niveau d'une grande appellation est proclamé « vin de table ». Ce n'est en rien péjoratif, surtout lorsque l'on constate que l'élégance de son propos peut effectivement satisfaire les plus belles tables ! Un vin accessible, facile à boire et bu avec félicité. Très expressif, plein de finesse, il nous régale d'arômes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, puis vient s'arrondir dans une bouche harmonieuse. Délicieux ! (12.50 euros)  
▲ Château de Gaure - 11250 Rouffiac - Tél. : 04 68 10 63 89

## Roussillon Domaine Singla

■ Un autre vin voué au mourvèdre. Son nom même, « Mararo » signifie mourvèdre en espagnol. On a ici la volonté de mettre ce cépage, méditerranéen par excellence, sur le devant de la scène. Pourquoi pas ! Connait-on un meilleur moyen de construire de grands vins de garde sous le climat méditerranéen ? Laurent de Besombes Singla crée cette cuvée avec 80% de mourvèdre en 2008. Elle répond aux critères édictés par la bio-dynamie. Un très joli vin, aux tanins puissants et à la concentration rare. Il engage un dialogue savoureux dès à présent mais devrait développer encore sa complexité dans le temps. Précieux ! (15.00 euros)  
▲ Domaine Singla - 66250 Saint Laurent de la Salanque - Tél. : 04 68 28 30 68



## Corbières Boutenac Château Fabre Gasparets

■ Le joli village de Boutenac donne son nom au premier cru des Corbières né sur le « Triangle d'Or » que forment les 10 communes de l'appellation. Le village de Gasparets en fait partie. Les vignes de la famille Fabre sont situées sur de hautes terrasses caillouteuses qui tempèrent les chaudes influences de la mer. Avec un assemblage laissant la belle part au carignan, ce vin signe son appartenance à la tradition des Corbières : 30% de syrah pour la couleur et la complexité aromatique et 25% de grenache pour ajouter un brin de folie méridionale renforçant l'idée d'une alliance traditionnelle édifiante. Charmant ! (11.50 euros).  
▲ Famille Fabre - 11200 Luc-sur-Orbieu - Tél. : 04 68 27 10 80

## Pays d'Oc La Croix Chevalière

■ Lorsque l'on passe le porche qui mène au Domaine de la Chevalière, on a l'impression de changer de région viticole. Au cœur du Languedoc, à deux pas de Béziers, les vignes ont par leur tenu un aspect septentrional. La Croix Chevalière naît dans ces parcelles de haut maillage. Fruit de l'assemblage de cépages méditerranéens, océaniques et mi-continentaux il est le résultat d'un travail de précision. Merlot syrah et grenache s'y marient avec un bonheur calculé, maîtrisé. C'est quasiment parfait ! On y trouve un voile de fruits noirs sur mûris, d'une élégance rare, savoureux et ample, et une belle substance puissante et soyeuse. Sublime ! (22.95 euros).  
▲ Laroche - 89800 Chablis - Tél. : 03 86 42 89 00