



## CHRONIQUE

### *Vigne et vin*

**Méditerranée.** Héritiers des premiers vins conçus sur notre territoire, ils sont complexes, divers, nuancés et gardent un point commun : Ils sont vins du soleil !

# De bien jolis rouges du sud pour les fêtes



Des rouges puissants, généreusement gorgés de soleil qui ont su garder finesse et élégance. PHOTO P. G.

e27c15b850c06003329a48d45f0695b532354a1e11c7519



Les saveurs et arômes des vins rouges se déclinent de façons différentes selon les régions viticoles. Le climat, les sols et les cépages utilisés serviront de lignes communes pour chacun des vigneron. Mais chacun d'entre eux amène sa touche personnelle avec sa conception du vin et les particularités de son terroir.

Tenus dans les AOC par un cahier des charges drastiques, les vigneron ont cependant la possibilité par les assemblages et leurs propres méthodes de vinification de personnaliser ses cuvées et se distinguer ainsi de ses confrères.

Les cépages permis par le cahier des charges des AOC correspondent bien entendu aux possibilités climatiques de chaque région. Les IGP ont plus de liberté dans le choix des cépages mais c'est finalement presque toujours, le choix des cépages autochtones qui donnent les meilleurs résultats.

Les vins rouges méditerranéens sont la plupart du temps issus de grenache, syrah et mourvèdre. Quelques cépages secondaires, toujours méditerranéens, peuvent changer bien des choses par leur présence, même en petits pourcentages : cinsault, carignan, counoise, muscadin, vaccarèse, picpoul noir, terret noir, macabeu et autres grenache gris ou clairette rose.

Chaque vigneron est maître de ses assemblages dans le cadre toutefois des décrets qui concerne son vignoble. Ainsi chaque appellation possède une vraie typicité mais qui évolue selon les Domaines et les cuvées...C'est là toute la richesse des vins du sud

### Notes de dégustation

D'Ouest en Est, cinq cuvées représentatives des possibilités d'excellence des vins du Sud

**Côtes du Roussillon.** La cuvée « *Origine* » 2009 du Mas Amiel est

construite de trois cépages : le grenache noir centenaire, le carignan planté en 1952 et la jeune syrah. Elevé en foudre pour partie, elle paraît aujourd'hui à pleine maturité. Un grain de tanin très pur, à la fois ample et effilé il offre une incroyable persistance en bouche...

Racé ! (26,50 euros) - 66460 Maury

**Côtes de Thongue.** La cuvée « *N° 7* » du Domaine de La Croix Belle est issue d'un assemblage pour le moins impressionnant. Les cépages dits méridionaux syrah, mourvèdre, grenache noir, cinsault et carignan y rencontrent les cabernet-sauvignon et merlot. Un vin hétéroclite élevé 12 mois en fûts de chêne. Hors norme avec ses parfums de fruits noirs cacaotés et épicés...Troublant ! (14,90 euros) - 34480 Puissalicon

**Costières de Nîmes.** La Cuvée « *Mon Acte* » du Mas du Notaire est concoctée à partir de 70% de syrah, 20% de grenache et 10% de mourvèdre. Boisé et dense il reste élégant et nous plaît pour son expression suave, toute en rondeur...Enchanté ! (25 euros)

30600 Gallician

**Gigondas.** La Cuvée « *Les Hauts de Montmirail* » du Domaine Brusset. Une moitié de grenache pour 20% de mourvèdre et 30% de syrah. Une typicité gigondas, une parfaite élégance, un vin à la fois intense et plaisant offrant une belle potentialité de garde mais déjà agréable... Délicats et puissants ! (25,50 euros)

84290 Cairanne

**Bandol.** La Cuvée « *Tradition* » 2011 du Domain de l'Olivette mets comme il se doit le mourvèdre majoritaire (80%). Il est assemblé à 15% de grenache, 3% de carignan et 2% de syrah. La bouche est encore jeune mais les arômes fleuris et de fruits noirs explosent déjà invitant à une dégustation ample et savoureuse...Bien bâti ! (18 euros) - 83330 Le Castellet.

PIERRE GALAUD