



IN VINO

VINS DE NOËL, VINS DE GIBIER

Au seuil de l'hiver, à l'aube des repas de fêtes, le gibier prend ses quartiers dans les tables gourmandes. Avec lui des vins rouges charnus, puissants et épicés, aux tanins fondus, si possible d'un certain âge.

Quand on pense gibier, on pense aux côtes du rhône septentrionales, on regarde du côté du Bordelais, de Cahors et de Chateaufort-du-Pape. Mais d'autres destinations, moins connues, et à des prix plus accessibles méritent une escale gourmande. De quoi surprendre vos invités.

Sur les hauteurs de Nice, avec des rendements de 25 hl/ha et près de

30 ans d'âge moyen pour les vignes, le Château de Bellet et ses 60 parcelles donnent à cette appellation éponyme de 50 ha ses lettres de noblesse. Le domaine produit un rouge, assemblage de grenache (20 %), braquet (10 %) et surtout etfolle noire (70 %). Ce cépage, qui n'est accepté que dans le Bellet a pour nom folle rouge en Gironde, piquepoule dans le Gers et dame noire dans l'Agenais. Les arômes de fruits rouges, les tanins harmonieux et la finesse de ce vin issu de l'agriculture biologique s'accordent avec un gibier en sauce. **Prix : 22 €.**

Entre Pézenas et Béziers, dans l'Hérault, le pays des Côtes de Thongue produit des vins commercialisés en IGP. Parmi eux, le N° 7 2012 du domaine de La Croix-Belle, assem-

blage de syrah, mourvèdre, cabernet-sauvignon, grenache, merlot, carignan et cabernet franc. Il faut attendre quelques années pour profiter de la complexité aromatique de ce rouge aux arômes de fruits noirs, de cadé et d'épices dont la bouche riche et enveloppée accompagne un magret de canard ou un gibier à labroche. **Prix : 14,90 €.**

Les costières de Nîmes n'ont pas l'aura qu'elles méritent. Pourtant l'appellation offre des flacons qui n'ont pas à rougir de ses voisins du nord. En témoigne ce rouge du Mas du Notaire, près de Vauvert dans la petite Camargue. Sur un terroir de galets roulés, avec de faibles rendements (25 hl/ha) pousse le syrah (70 %), le grenache (20 %) et le mourvèdre qui composent Mon Acte 2011,

un rouge à la robe grenat, un nez de cerises confiturées et d'épices douces qui se prolonge dans une bouche expressive, longue et poivrée. Idéal pour un faisan rôti ou un tagine de lièvre au citron confit.

Prix : 25 €.

Niché dans l'appellation Faugères, le Château des Estanilles travaille des vins issus de parcelles de plus de 40 ans, à dominante de schistes, sur lesquelles Julien Seydoux vendange le mourvèdre (45 %), la syrah (35 %) et la grenache qui nourrissent son Inverso 2012. Après douze mois sous bois, ce vin, long en bouche, exhale des arômes épicés, des notes de mûre qui relèvent une pièce de bœuf grillée ou un marcassin en daube.

Prix : 15 €.

■ Antonio Mafra

