

Soirée Œnologie – 22/11/2018 – Chez Yo à MEUDON

## Roussillon

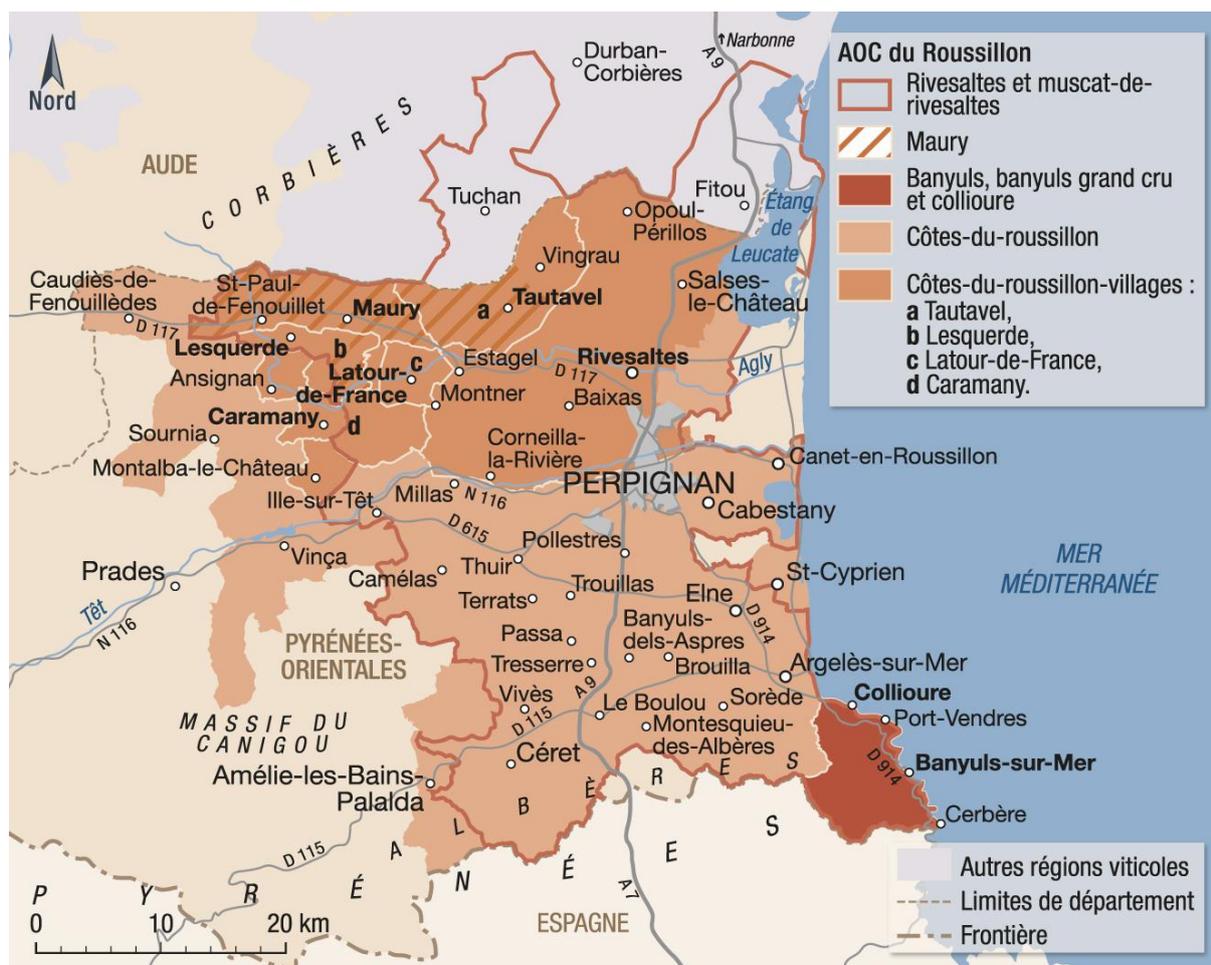


Organisateur : Yo

Participants : Seb, Toff, Titou, Max, Nag, Babass, Aurel, Greg, Néné, Redjo...

## INTRODUCTION

Trop souvent on a recours au substantif Languedoc-Roussillon pour définir ces vins du Sud de la France, tanniques, concentrés et qui nous font croquer le Soleil. Pourtant, confond-on Montpellier et Perpignan ? Loulou Nicollin et Marc Lièvremont ? La fac de médecine et le camp de manouche ? Non certainement pas. Alors pourquoi confondre ce vignoble de Roussillon avec celui de son voisin du Languedoc. En effet, bien que cultivé sur des latitudes similaires, le vignoble du Roussillon est le plus méridional de France. Implanté sur le seul département des Pyrénées Atlantiques, ce vignoble représente aujourd'hui un peu moins de 25 000 ha (10 % environ du total du Languedoc Roussillon).



Si cette région est célèbre pour ses vins doux naturels (Maury, Rivesaltes ou encore Banyuls), elle présente également des vins rouges et blancs de grande qualité. Aujourd'hui près de 9 appellations composent cette région :

- Banyuls
- Banyuls grand cru
- Collioure
- Côtes-du-roussillon
- Côtes-du-roussillon-villages
- Maury
- Maury sec
- Muscat-de-rivesaltes
- Rivesaltes

### Cépages :

Bien que d'influence occidentale, les cépages cultivés ici sont ceux de la vallée du Rhône : grenache noir, carignan, syrah, mourvèdre, lladoner pelut pour les rouges, grenaches gris et blanc, macabeu, malvoisie du Roussillon, roussanne, marsanne, vermentino, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie pour les blancs.

### Sols et climats :

Le vignoble du Roussillon est bordé par trois massifs (Corbières, Canigou et Albères) et traversé par trois fleuves (la Têt, le Tech et l'Agly) qui ont modelé un relief de terrasses et de coteaux aux sols variés: schistes noirs et bruns, arènes granitiques, argilo-calcaires... Le climat est particulièrement ensoleillé, avec des températures clémentes en hiver et chaudes en été. La pluviométrie est mal répartie et les pluies d'orage ne profitent guère à la vigne. Il s'ensuit une période estivale sèche, dont les effets sont souvent accentués par la tramontane, qui favorise la maturation des raisins

## **MAS DELMAS MARIE DELMAS GRENACHE BLANC MACABEU 2017**



Le sublime domaine de Pierre-André et Mercedes Delmas bénéficie de tous les atouts climatiques de la façade méditerranéenne. Le soleil généreux prodigue toute sa chaleur et sa lumière aux parcelles où les cépages de Grenache, Syrah, Carignan, entre autres merveilles, étendent leurs vignes exposées plein Sud. Grâce à la Tramontane arrivant des massifs montagneux, celles-ci sont constamment nettoyées de façon naturelle, permettant au domaine Mas Delmas de réaliser ses productions sous le mode de l'agriculture biologique. La qualité du sol argilo-calcaire apporte aux crus de subtiles notes épicées caractéristiques. Né de cette atmosphère exceptionnelle et d'une passion familiale, chaque vin Mas Delmas témoigne avec délice d'un haut niveau d'expertise, où toute la magie du terroir méditerranéen se révèle.

A l'œil : Robe légèrement dorée.

Au nez : Droit et tendu, sur des notes de cire d'abeille, de poire et d'eucalyptus.

En bouche : Très fraîche et typée, finale iodée et longue aux notes douces de poivre gris.

Cépages : 60 % Grenache- 40 % Macabeu

Rendements de 25 Hl/hectares.

Les coteaux argilo-calcaire peu profonds, avec un sous-sol schisteux sont à une altitude de 100m à 200m. Les vignes et leurs raisins sont exposés plein sud et profitent pleinement des bienfaits d'un soleil généreux et d'un vent qui nous garantissent une vendange saine.

La vendange est réalisée à la main, en caquettes de 10Kg, qui sont mises en chambre froide pendant 24h. Il s'en suit un pressurage direct, un débouillage à froid et une fermentation à basse température avec bâtonnage sur lies fines. Les deux cépages sont vendangés et vinifiés séparément avec des maturités différentes de façon à apporter gras et fraîcheur.

Ce vin blanc possède des arômes soyeux et féminins de fleurs (Narcisse, fleur de Frêne, tilleul) et aussi de fruits (pomme, agrume, amande). Le nez est soyeux et la bouche vive. Son gras lui procure une belle longueur en fin de bouche. Ses arômes d'agrumes, d'anis et de fenouil apportent la vivacité.

## DOMAINE DANJOU BANESSY COSTE 2015

---



Jeune vigneron passionné, Benoît Danjou a repris en 2003 ce vieux vignoble hérité de son grand-père, jadis consacré à la production de rivesaltes. Désormais aidé de son frère Sébastien, il a progressivement converti le domaine aux vins blancs et rouges secs, tout en conservant sagement de magnifiques vieux rivesaltes, commercialisés au compte-gouttes. Reflets de 16 ha de vignes sur trois terroirs (schistes, galets roulés et argiles), souvent issus de vignes âgées, les vins offrent caractère et originalité. Avec un travail respectueux du vivant à la vigne, non-interventionniste en cave, le domaine a rapidement progressé, outrepassant les espoirs des observateurs. Entre références patrimoniales (vieux VDN et rancios) et audace des formules expérimentées dans les vins secs (qui peuvent flirter avec la sous-maturité, ou parfois marqués par leurs élevages longs en petits contenants), le domaine est d'ores et déjà devenu un point focal indispensable du paysage catalan actuel.

Remarquable cépage pour l'élaboration des blancs, le grenache gris trahit sa présence (35 %, complétés par autant de Grenache blanc et du macabeu) par les reflets argent de la robe pâle. Le vin s'éveille doucement, libérant des senteurs minérales bien marquées et une pointe d'agrumes. L'attaque est vive, sur des notes de citron et de chèvrefeuille, puis le palais prend de l'ampleur, sans se départir de ce profil tendu jusqu'en finale.

## DOMAINE OLIVIER PITHON LAÏS BLANC 2017

---



**Appellation** : IGP Côtes Catalanes  
**Terroir** : de Schistes  
**Cépages** : Grenache Gris, Blanc et Macabeu  
**Vendanges** : à la main  
**Vinification** : traditionnelle  
**Elevage** : en foudre pendant 18 mois  
**Rendement** : 18 hl/ha, 15 000 bouteilles  
**Surface** : 6 ha

Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache. Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise, en pays catalan. Ça résume pas mal le vin. Toute la fraîcheur et la vivacité septentrionale mariées à la richesse méditerranéenne.

Maccabeu, Grenache Blanc et Gris sur coteaux schisteux, avec des expositions variées, constituent cet assemblage. La fermentation puis l'élevage se déroulent en barriques neuves, de un ou deux vins, pendant huit à dix mois. Une partie est même faite en demi-muids de 600 litres. Toujours dans cet esprit de respect du raisin, le bois sait se faire discret pour laisser parler des notes florales très fraîches. On peut donc boire ce vin dans sa prime jeunesse, sur la vivacité des arômes et de la bouche, ou l'attendre pour se laisser surprendre par une évolution très minérale.

Initié aux vins dès sa plus tendre enfance par un grand-père maternel vigneron en Anjou, Olivier Pithon est, comme Obélix, tombé dedans quand il était petit. Son grand frère, est vigneron dans les coteaux du Layon (Jo Pithon). Dès l'âge de 14 ans, il travaille dans les vignes par apprentissage dans son Anjou natal. Sensibilisé très tôt à la qualité, il quitte à 18 ans révolus, ses terres maternelles pour continuer sa formation dans la région bordelaise. Quelques stages lui ont permis de découvrir d'autres régions telles que le Jurançon, ou le Beaujolais. Les études enfin terminées, il a pu se concentrer pleinement à sa passion de la terre et du vin.

D'expérience en expérience, cinq ans se sont écoulés à travailler dans le Bordelais (Saint-Émilion) gravissant peu à peu les échelons de la connaissance. La vie lui a fait rencontrer beaucoup de gens et entre autres, Stéphane Deroncourt, vinificateur autodidacte du bordelais qui lui fera découvrir la sensibilité, comment les vins peuvent devenir plaisir, équilibre et légèreté. L'amour du travail bien fait, la précision dans le choix des interventions, l'importance de la dégustation dans l'élaboration des vins, le respect de la matière première.

Fin 2000, il se met à la recherche d'un lieu de vie, où il pourrait vivre cette passion de la terre et du vin. Il a été comme attiré par Calce, dans les Pyrénées-Orientales, comme s'il ne pouvait y avoir d'autres endroits où il pourrait vivre cette aventure. Un coup de téléphone et une rencontre avec Gérard Gauby (copain de son frère) et il n'est jamais reparti. En un mois il passera de chômeur à vigneron, les dossiers à la banque remplaçant les dossiers Assedic.

Le rêve irréalisable, avoir ses vignes, ses barriques, son vin se réalisait : un vrai conte de fées !

## ROC DES ANGES

Roc des Anges, c'est l'histoire de Marjorie et Stéphane Gallet. Iséroise d'origine, les vignes de Condrieu et de Côte-Rôtie ont toujours habité son regard d'enfant et d'adolescente. Ses parents aimaient le vin. Les tablées familiales ont fait le reste, sa voie était tracée.

Stéphane a grandi en Normandie, en plein air. Gamin très indépendant, il partait toujours avec son vélo et ses cannes à pêche et revenait tard le soir à la maison ; il passait aussi beaucoup de temps à la ferme d'à côté pour donner un coup de main.

Ils se sont rencontrés à l'école d'agronomie de Montpellier, le club d'équitation a scellé leur relation. Le dimanche était l'occasion d'escapades dans le Roussillon, loin de tout, pas en touristes mais en curieux des vignes. Une fois diplômés, ils rejoignent le Roussillon en 2000. Elle travaillera un temps chez Gérard Gauby (elle aussi !). Avec lui, elle acquit non pas une technique mais une manière de penser le vin.

Stéphane a pris la direction technique d'un grand domaine à Maury. Ils seront bluffés par des parcelles qui lui rappelleront ces Côte-Rôtie à elle. Plantée de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs, ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz. « Le Roc des Anges » est né de cette dualité, en février 2001.

Stéphane la rejoindra en 2008. Leur crédo alors : « l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas ». Ces principes les conduiront naturellement vers la biodynamie. Pour ne pas rester en reste, Stéphane découvre des vignes plantées sur des schistes marneux et des calco-schistes , idéal pour les Maury.

## UNIC 2015

---



Grenache noir planté en 1991 / Schistes décomposés très filtrants, comparables à des sols sableux. Ce profil de sol, allié au grenache en grappes entières donne une combinaison rare qui apporte au vin une expression vraiment particulière. Plutôt que de matière, il faut parler d'étoffe délicate. Unic possède ce côté charmeur sans démonstration, il vous embarque entre tension et fraîcheur, subtilités et nuances.

## ASTEROLIDE 2016

---



Mourvèdre / Argiles rouges et galets roulés

Les parcelles sont parsemées de petites fleurs jaunes en forme d'étoiles d'où le nom de ce vin. Ces vignes n'étaient pas forcément nos préférées car nous pensions qu'à l'origine, ces terroirs convenaient davantage à la syrah. Quant au mourvèdre, force est de reconnaître qu'il n'entraîne pas trop dans notre culture. Mais très vite, nous avons été surpris par l'énergie de ce cépage dans ce vin, par ses arômes sanguins, son côté très « Pulp Fiction » !

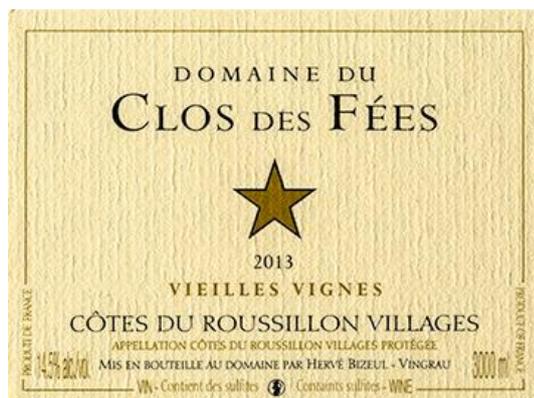
## AUSTRALE 2016

---



Nous avons rapporté Australe dans nos bagages en 2001. Il est issu d'une sélection massale de serine plantée en Saint-Joseph, variété ancienne de la syrah. Nous avons failli l'arracher tellement de fois ! Elle a mis 14 ans pour faire sa place au lieu des sept années données pour un cycle naturel d'adaptation. Mais c'était le temps qu'il lui fallait pour prendre sa place dans les couches profondes du sol. Aujourd'hui, Australe est un vin tactile et posé qui déroule en finesse ses tannins

## CLOS DES FEES 2003



« Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le «faire» pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier.

Quelques arpents de vieilles vignes, des ciseaux de taille, une piquette et un pulvérisateur à dos, bien des vigneron, ici, n'ont jamais travaillé qu'avec cela, loin d'une débauche de moyens et de techniques. C'est ainsi que j'ai commencé, un matin clair de 1997, sans argent, sans enjeu, mais empli de grandes espérances.

Très vite alors, la peau se colore et se tanne, les mains s'abîment, le corps tout entier souffre, se tend, se bloque même souvent. Je le sais aujourd'hui : la vigne, dans sa réalité quotidienne, s'éloigne résolument de l'ambiance feutrée des grands restaurants » Hervé Bizeul.

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzaguant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et sagement empilées par des générations de vigneron, durs à la tâche et peu avares de leur temps. Des vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les ont toujours connues «vieilles». Au loin, les falaises bleues de Vingrau, presque verticales, sont là depuis bien plus longtemps, fouettées presque en permanence par la Tramontane. Au pied des Pyrénées, toute proche, la Méditerranée scintille. Si les fées, au Solstice, se réunissent encore et dansent, c'est ici qu'elles le font dans ce lieu singulier, différent, mystérieux.

Le terroir est à la mode. Surtout les «grands terroirs»... Qui n'en a pas, qui n'en revendique pas ? Au Clos des Fées, notre implantation dans ce coin délaissé de la Vallée de l'Agly est avant tout l'histoire d'un coup de cœur pour une carte géologique.

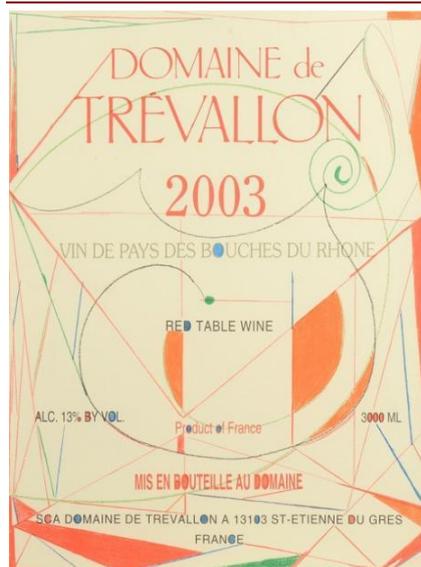
Vaste dépliant coloré, elle ne parle sans doute vraiment qu'aux géologues professionnels. Mais elle permet, d'un seul coup d'œil, de se rendre compte de la fantastique diversité géologique de cette région du globe. On ne la retrouve guère qu'en Alsace et... à Madagascar. A ces variétés de pierres et de terres viennent s'ajouter la diversité des expositions. Des versants orientés au Nord, les «Bacs», ne voient en hiver le soleil que quelques heures. D'autres, plein sud, pourraient au contraire abriter des cultures tropicales s'il n'y avait pas la sécheresse, parfois terrible. En quelques kilomètres, on monte de plus de 350 mètres. Les vendanges, sur de tels terroirs, ne commenceront jamais avant le 15 octobre. Vous avez dit «méditerranéen» ?

2003

Millésime de canicule. A Vingrau, les vignes sont habituées à souffrir du stress hydrique. Cépages comme porte-greffes sont sélectionnés pour cela depuis des siècles. Deux labours au chenillard et à la mule en fin d'hiver et en début de printemps, ont permis de détruire le chevelu superficiel, là où les tracteurs à roues ne pouvaient pas passer. Les racines plongent à nouveau, à la recherche d'eau et de nourriture, s'ancrent encore plus profondément dans la roche pour exprimer la vérité et la minéralité d'un terroir.

Petit blocage de maturité en septembre. Il suffit d'attendre et, doucement, tout rentre dans l'ordre. Carignan magnifiques, très tardifs puisque vendangés jusqu'au 23 octobre. D'une fraîcheur à couper le souffle ils nous confortent dans l'idée de l'importance d'assembler tôt et d'élever les cépages ensemble. En bouteille, au vieillissement, les vins n'ont pas le caractère « cuits » que tous redoutaient. Nouvelle plantation à 12 000 pieds/hectare. Mais les sols ne sont pas assez préparés et, après deux ans de lutte épuisante, il faudra se résoudre à arracher un rang sur deux. La nature nous rappelle à l'ordre et à l'humilité

## TREVALLON 2003



Le Domaine de Trévallon figure, sans aucun doute, parmi les plus prestigieux domaines de Provence, et parmi les meilleurs de France. Sa réputation s'étend au monde entier pour l'excellence de ses rouges, des vins de grande garde, et pour la complexité et la richesse de ses vins blancs. Le Domaine de Trévallon s'étend sur 20 hectares est situé sur le versant nord des Alpilles entre Saint-Etienne de Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Éloi Dürrbach y pratique une viticulture peu interventionniste, sans aucun apport chimique, au plus près du cycle naturel de la vigne. Les vins de Trévallon rassemblent dans un verre le potentiel du terroir naturel des Alpilles et la philosophie de pureté de la famille Dürrbach.

En 1950, René Dürrbach et sa femme tombent amoureux de cette région de Provence et achètent le Mas Chabert, puis dix ans plus tard la propriété voisine, Trévallon. En 1973, son fils Éloi s'y installe et réalise le potentiel de ces terres pour la viticulture. Avant 1973 il n'y avait que de la garrigue, la vigne n'avait que très peu de place dans les Alpilles. C'est Éloi Dürrbach qui a ramené la culture des vins de qualité dans la région. Il se lance dans d'immenses travaux pour intégrer la vigne dans ce paysage. Trois ans plus tard, il peut enfin vendanger ses premiers raisins et il faudra deux ans de plus de vinification et d'élevage pour que le Trévallon 1976 soit embouteillé. Forts d'un style particulier et d'un grand respect de la nature les vins de Trévallon font rapidement l'unanimité chez les sommeliers et les connaisseurs, le nectar des Baux de Provence se retrouve peu à peu sur les plus belles tables. Une appellation qui d'ailleurs doit beaucoup au succès du domaine et à l'aura de son créateur. Poussé par le millésime 1982 dont Robert Parker avait reconnu la qualité exceptionnelle, le domaine est un porte-drapeau et bientôt d'autres suivent l'inspiration d'Éloi Dürrbach et défrichent autour des Alpilles pour y planter de la vigne.

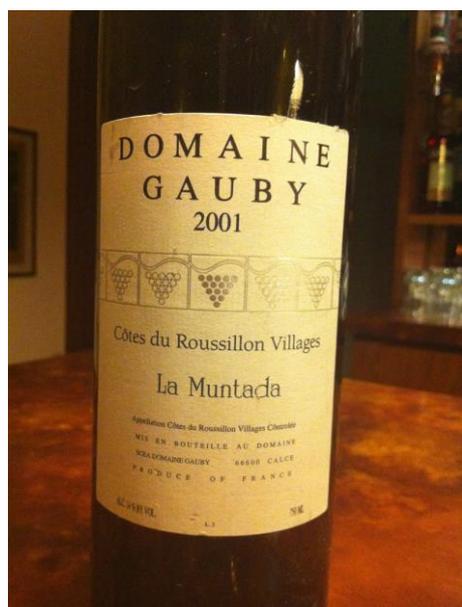
Sa contribution ne sera malheureusement pas récompensée lors de création de l'AOC Baux de Provence. Le cabernet-sauvignon comptant pour la moitié de l'encépagement de Trévallon ne sera autorisé qu'à hauteur de 20% dans le décret d'appellation. Ce cépage atlantique était pourtant implanté dans la région depuis l'époque préphylloxérique. En effet, il avait été reconnu par le fameux scientifique Jules Guyot, inventeur du système de taille du même nom, comme étant parfaitement adapté au terroir de Provence. Éloi décide alors, à contrecœur, de quitter l'appellation. Le déclassement de son vin ne l'empêche pas de surclasser ses concurrents des Alpilles, où il est encore considéré de nos jours comme le meilleur.

Maintenant c'est avec ses enfants, Ostiane et Antoine qu'il partage sa passion et la gestion du domaine. Tous deux convaincus par le rôle inégalable de la nature dans la qualité et le style de Trévallon, ils continuent de perpétuer la vision de leurs parents.

Le vin est un peu frais et a besoin de s'épanouir. Son nez est profond, de grande sensibilité. Le vin est précis, fin, raffiné, et on serait bien en peine de reconnaître une région. Car sa finesse est celle des grands vins de toutes régions. Rien n'est excessif, et le velouté qui apparaît progressivement est très soyeux. Élégance, raffinement, toucher de bouche délicat sont ses caractéristiques.

Noble prestance pour cette robe carmin, sombre, brillante. La syrah en offrande (cassis, fumée, lard) évoluant progressivement vers la marmelade de mûres, la cerise confite, le chocolat, avec une richesse et une maturité toute rhodanienne, mais toujours cette signature camphrée qui préserve la sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec gourmandise, sans aucune vulgarité ni morsure solaire, dans l'équilibre, juste perturbée par l'empreinte tannique. Du muscle, mais de la tenue, jusqu'à la finale, très réglissée.

## GAUBY MUNTADA 2001



Si le Roussillon est reconnu aujourd'hui comme une terre de grands vins, Gérard Gauby, en visant l'excellence dès la fin des années 1990, y est pour beaucoup. Et de nombreux vigneron de pointe de la région ont été formés à "l'école Gauby". Ce succès ne l'empêche pas de se remettre régulièrement en cause !

Le domaine Gauby est situé à 20 km au nord-ouest de Perpignan et s'étend sur environ 85 hectares dont 45 hectares de vignes pouvant aller jusqu'à 120 ans et 40 autres hectares de prairies, de céréales, de forêts de chênes et de garrigues, un ensemble d'une incroyable et unique complexité.

C'est Gérard qui donnera la véritable impulsion au domaine. Il achète de nombreuses vignes au milieu des années 1980. Les produits chimiques sont totalement abandonnés en 1996 : « Un matin, mon père a retrouvé plein d'oiseaux morts sur une parcelle qu'il avait désinfectée la veille », raconte Lionel. « Il a décidé du jour au lendemain d'arrêter la chimie, radicalement. »

L'environnement du domaine reste encore très préservé, sauvage, aride, escarpé et vallonné (jusqu'à 300 mètres d'altitude). La région de Calce, mais plus généralement le Roussillon, est d'une grande complexité géologique. Les failles verticales sont multiples et profondes. Cette région offre de magnifiques terroirs dont les strates verticales permettent aux racines de plonger en profondeur. Terroirs composés de calcaires, de marnes et de schistes. Composants qui se retrouvent à certains endroits intimement mêlés.

Le travail des Gauby consiste à respecter l'environnement, à prendre la nature comme alliée et source d'inspiration en utilisant des préparations « maison » à base de plantes (plus d'une vingtaine) et autres produits naturels comme les huiles essentielles, le compost, etc. Un travail qui permet de tirer la quintessence des terroirs et de rechercher l'élégance et la fraîcheur dans les vins.

Lionel Gauby a rejoint son père en 2000 après un stage chez Olivier Jullien (domaine du Mas Jullien). Il possède déjà une idée claire et précise du vin. Avec son père il est d'accord pour dire que de nombreux vins du sud de la France sont trop concentrés, avec des degrés élevés d'alcool. Les extractions sont souvent importantes et le bois neuf trop présent avec un terroir souvent absent. Il avoue pourtant que ce type de vins a fait connaître le domaine Gauby à la fin des années 1990. Depuis une dizaine d'années, les Gauby ont voulu travailler différemment et aller chercher la finesse et l'élégance.

Dans leur façon de faire le vin, les Gauby ont considérablement évolué durant les années 2000, passant de vins un peu lourds, extraits et boisés à des vins plus fins et plus frais qui ont parfois dérouté les clients de la première heure, mais qui sont considérés aujourd'hui comme des modèles d'évolution en Roussillon. Par exemple les Gauby n'éraflent plus. Leur domaine utilise aujourd'hui essentiellement des foudres et demi-muids. Certains proviennent de la tonnellerie autrichienne Franz Stockinger (la Rolls de la tonnellerie) qui sèche ses bois pendant une durée de 4 années au lieu des 12 à 18 mois habituels. La tendance est également à la réduction de la durée des élevages pour conserver le fruit des vins et ne pas risquer de les faner.

L'évolution radicale du style des vins a fait couler beaucoup d'encre car il est très rare qu'un domaine au sommet de sa notoriété remette en cause les recettes mêmes de son succès. Et pourtant il devient de plus en plus évident aujourd'hui que le domaine garde en réalité une longueur d'avance, les amateurs étant de plus en plus sensibles à la finesse et à la délicatesse. Le vin se boit avant tout à table, pas en dégustation. Et à table, les vins excessifs fatiguent bien trop vite le palais et les bouteilles se vident moins vite... En ce sens le travail des Gauby reste donc exemplaire même s'il est quelque peu iconoclaste. Mais les grands vigneron bousculent toujours un peu les habitudes...

Appellation : Côtes du Roussillon Villages.

Terroir : Marnes calcaires.

Cépages :

- Grenache noir 45 % d'une cinquantaine d'années
- Carignan 45 % plus de 120 ans
- Mourvèdre 5 % d'une vingtaine d'année
- Syrah 5 % d'une quinzaine d'année

Rendements : 20 hl/ha.

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la cave sur table.

Vinification : Traditionnelle. Eraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification..

Elevage : Foudres et barriques. 30 mois d'élevage..

Mise en bouteille : sans collage, ni filtration.

Dégustation : Couleur : Rubis intense Nez : Cerise, fourrure et très floral. En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

## CLOS DES FEES PETITE SIBERIE 2003



Grenache noir: 96% Mouvèdre: 2% Syrah: 2%

Culture & Terroirs: Parcelle unique de vieilles vignes sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Socle argilo-calcaire, coulée de schistes à forte teneur en fer. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest. Vinifications: Parcelle unique de vieilles vignes sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Socle argilo-calcaire, coulée de schistes à forte teneur en fer. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest.

Parcelle unique (2hectare 32ares 32centiares, la moitié en production) de vieilles vignes de Grenache noir en gobelet sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. Sur socle argilo-calcaire, coulée de schistes et mica-schistes rouge-noirâtre, à teneur en fer exceptionnelle. Conditions climatiques extrêmes. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest. Taille tardive. Travaux en vert intensifs: ébourgeonnage, entrecoeurs, régulation de charge, effeuillage. Recherche d'une maturité phénolique parfaite tout en conservant le maximum de fraîcheur et de fruit. Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux journalier. Écoulage en barriques neuves. Élevage sur lies, sans soufre jusqu'à la fin des malolactiques. Ouillages réguliers avec un assemblage Mouvèdre/Syrah (5 à 7 % selon millésimes). Mise en bouteille sans filtration. Vin attachant, impressionnant, extrêmement changeant selon les lieux et les occasions, évoluant dans le verre pendant plusieurs heures, d'une longueur époustouflante aux tanins serrés d'un velouté mémorable. Maturité 10 ans, potentiel de garde 30 ans.

Millésime de canicule. A Vingrau, les vignes sont habituées à souffrir du stress hydrique. Cépages comme porte-greffes sont sélectionnés pour cela depuis des siècles. Deux labours au chenillard et à la mule en fin d'hiver et en début de printemps, ont permis de détruire le chevelu superficiel, là où les tracteurs à roues ne pouvaient pas passer. Les racines plongent à nouveau, à la recherche d'eau et de nourriture, s'ancrent encore plus profondément dans la roche pour exprimer la vérité et la minéralité d'un terroir.

Petit blocage de maturité en septembre. Il suffit d'attendre et, doucement, tout rentre dans l'ordre. Carignan magnifiques, très tardifs puisque vendangés jusqu'au 23 octobre. D'une fraîcheur à couper le souffle ils nous confortent dans l'idée de l'importance d'assembler tôt et d'élever les cépages ensemble. En bouteille, au vieillissement, les vins n'ont pas le caractère « cuits » que tous redoutaient. Nouvelle plantation à 12 000 pieds/hectare. Mais les sols ne sont pas assez préparés et, après deux ans de lutte épuisante, il faudra se résoudre à arracher un rang sur deux. La nature nous rappelle à l'ordre et à l'humilité.

La petite Sibérie 2003 présente un nez puissant, très complexe, à dominante vanillée au premier nez. Il évolue très vite à l'aération et fascine par sa capacité à se présenter sous de nouveaux abords toutes les 5 ou 6 minutes. Dominante de fruit noir, confiture de mûre, cassis, tarte chaude aux myrtilles. Bouche d'une finesse incroyable, tannins suprêmement veloutés, vin exubérant et viril à la fois. Fraîcheur incroyable pour un vin aussi typé « sud ». Longueur tout simplement époustouflante. Vin « montant », nécessite du temps pour dévoiler toutes ses facettes. S'épanouira sur 15 ans au moins. En général, inoubliable...

## RIVESALTES AMBRE MAS DELMAS 2013

---



Le domaine Mas Delmas : une situation exceptionnelle

Le sublime domaine de Pierre-André et Mercedes Delmas bénéficie de tous les atouts climatiques de la façade méditerranéenne. Le soleil généreux prodigue toute sa chaleur et sa lumière aux parcelles où les cépages de Grenache, Syrah, Carignan, entre autres merveilles, étendent leurs vignes exposées plein Sud. Grâce à la Tramontane arrivant des massifs montagneux, celles-ci sont constamment nettoyées de façon naturelle, permettant au domaine Mas Delmas de réaliser ses productions sous le mode de l'agriculture biologique. La qualité du sol argilo-calcaire apporte aux crus de subtiles notes épicées caractéristiques. Né de cette atmosphère exceptionnelle et d'une passion familiale, chaque vin Mas Delmas témoigne avec délice d'un haut niveau d'expertise, où toute la magie du terroir méditerranéen se révèle.

Le Rivesaltes Ambré : 5 ans en fût de chêne pour un vin précieux

Le domaine Mas Delmas produit ses vins d'exception sous le mode de l'agriculture biologique, grâce aux vents qui nettoient les vignes. Les vendanges sont réalisées manuellement, permettant un tri rigoureux. Le débouillage au froid, ainsi qu'une fermentation à basse température, permettent de retenir les arômes subtils de ce Rivesaltes Ambré, obtenu à partir de cépages de Grenache gris poussant au soleil sur une parcelle ancienne de 80 ans. Pour obtenir cet équilibre exceptionnel qui le caractérise, un vieillissement pendant 5 ans en fût de chêne est effectué. La fermentation est arrêtée par l'ajout de 7% d'alcool pur. Cette recherche constante de noblesse et d'authenticité témoigne de la passion du métier portée par les propriétaires du domaine Mas Delmas.

### Description

La cuvée Ambré millésime 2013 : une puissance aromatique aux notes d'épices orientales

A l'œil, d'emblée, le Rivesaltes Ambré 2011 de Mas Delmas a tout pour inviter à la dégustation : sa superbe robe ambrée laisse miroiter des reflets d'or légers, séducteurs et fascinants. En bouche, l'équilibre de ce vin doux et moelleux est parfait : servi légèrement frais (entre 10 et 12°), il révélera la force suave de ses notes épicées orientales, souples, rondes et longues en bouche. Rythmez vos tablées de ses notes gourmandes en l'alliant à vos mets en début de repas : à l'apéritif avec des noix et des fruits secs, à l'entrée avec vos foies gras, mi-cuits ou poêlés, ou en fin de repas pour marier ses arômes sucrés délicieux à un fromage de chèvre frais, ou à un gâteau au chocolat. Savourez-le enfin en guise de digestif, il ravira alors vos convives de sa puissance aromatique lumineuse.

## CONCLUSION

---

Petite région au regard de ce que l'on appelle Languedoc-Roussillon, le Roussillon reste célèbres pour ses vins doux naturels. Pour autant, sous l'impulsion notamment des Gauby, les vins tranquilles sont en plein essor avec beaucoup de domaines en biodynamie (aidés en cela, incontestablement, par un terroir et un climat favorable à cette pratique).