

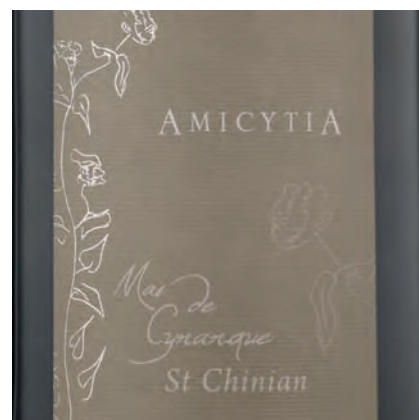


Les vins rouges à l'heure du bio

Pages 84 à 86

Alors qu'en janvier dernier, le salon Millésime bio, organisé à Montpellier, a démontré l'importance prise par la viticulture biologique – dont le Languedoc-Roussillon est leader – *Midi Gourmand* vous propose d'entamer le printemps avec une gamme de rouges bio. Entre Midi-Pyrénées, avec une belle production en Cahors et Languedoc-Roussillon, notre sélection propose une gamme de six bouteilles de 9 à 33€ offrant de belles découvertes.

Texte et sélection : Rose Verdoya – Photos : Samuel Duplaix



MÂLE 2012



VIRILE ET TENDRE

Valérie et Dominique Ibanez, tous les deux enfants de viticulteurs "traditionnels", ne voulaient pas - oh grand jamais ! - travailler dans le vin. Et pourtant en 2001, ils créent leur "Domaine Roquemale" à Villeveyrac en faisant tout à l'inverse de leurs parents. Ils commencent "petits" et apprennent à faire des vins qui leur ressemblent. Des vins de vigneronniers sincères. En 2008, ils introduisent l'élevage en fût en créant leur cuvée Mâle. Mais attention, dans ce vin le bois apporte le meilleur : des tannins veloutés, de l'équilibre et de la matière. Ce millésime 2012 est à la fois puissant et doux, viril et tendre, sans jamais être macho. Le Mâle qu'on aime !

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Les beaux jours arrivent. Vive les grillades. Mâle se déguste sur une belle côte de bœuf, bien saignante, préparée au BBQ avec des sarments de vignes (de carignan de préférence). La puissance et la tendresse de ce vin se fondent divinement en bouche avec cette viande.

AVEC QUI ?

Des hôtes de passage. Peu importe l'âge, la na-

tionalité. Seul le savoir-vivre est important. On n'est pas dans la dégustation professionnelle mais bien dans la dégustation plaisir.

OÙ LE BOIRE ?

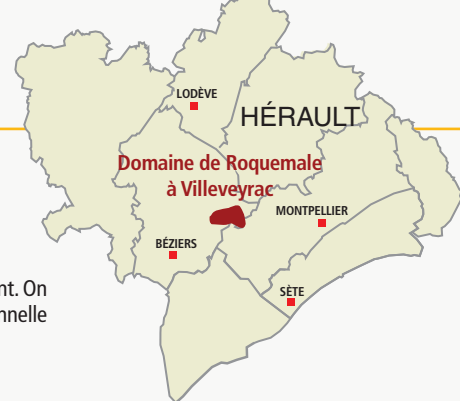
Le soir à table, en mangeant. C'est définitivement un vin de repas que l'on apprécie dans des verres bien évasés. On admire d'abord sa couleur, on le tourne pour bien l'aérer avant de se laisser emporter par ses arômes de café.

COMMENT L'APPRÉCIER ?

L'idéal est de le carafier une heure avant et de le mettre dans le frigo un quart d'heure pour qu'il soit légèrement frais.

LE PICTH À FAIRE EN L'AMENANT

Mâle est la plus grande cuvée du domaine. Ils utilisent la totalité de leur parc à barriques pour l'élever. Ce vin ressort souvent dans les concours de vin grands publics ou professionnels. Son caractère viril et tendre, ses notes fraîches mentholées et sa bouche équilibrée ne laissent pas indifférent. Il n'y pas de mal à se faire du bien. Oh oui !



LE DOMAINE

- Domaine de Roquemale à Villeveyrac
- Valérie et Dominique Ibanez
- www.roquemale.com

MEMO VIN

Mâle, Rouge 2012

AOP Languedoc, Grès de Montpellier

Cépages : 90% syrah, 10% grenache

Elevage : barriques de un à six vins pendant seize mois

Bio

Prix moyen : 20 €



Garde

Dès à présent. Et si vous pouvez le conserver dans de bonnes conditions (sans lumière, couché mais surtout sans écart de température important) au moins cinq voire sept ans.

LA VIE EN ROUGE 2014



LÉGÈRETÉ DE L'ÊTRE

Dans sa vie "d'avant" dans une société industrielle, Serge Baux a eu la chance d'avoir des acheteurs belges qui choisissaient les restaurants pour... leur cave à vin. Sa passion s'est développée au fil de sa carrière. Jusqu'au jour où, à cinquante ans, avec sa femme Marie-Pierre, ils découvrent un mas catalan en ruine, construit à la fin du XVIII^e siècle par le tout premier négociant en vins du Roussillon.

Sur leurs terrasses de galets roulés poussent des syrahs récoltées à petite maturité pour garder toute l'expression du fruit. "La Vie en Rouge", c'est la légèreté de l'être 100% syrah. C'est fin, raffiné et frais.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

"La Vie en Rouge" se boit avec du jambon et du saucisson. Tout simplement.

AVEC QUI ?

C'est le vin typique des copains que l'on

ouvre à l'apéro pour le plaisir d'être ensemble.

OÙ LE BOIRE ?

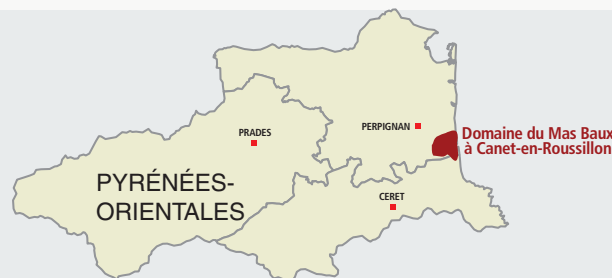
Sur un coin de table dehors, à l'arrivée des beaux jours.

COMMENT L'APPRÉCIER ?

Le sortir du réfrigérateur et le laisser patienter cinq minutes, le temps de préparer votre apéro. Il sera parfait. N'hésitez pas à le goûter et s'il n'est pas assez frais, plongez-le dans un seau à glace. Et versez-le dans des verres à ballon.

LE PICTH À FAIRE EN L'AMENANT

"La Vie en Rouge" est un vin léger, facile à boire. Oui, il désaltère. Oui, il fait du bien. Mais dans ce vin, la légèreté n'est pas frivole. Elle est signe d'élégance et de raffinement. Celle que l'on apprécie.



LE DOMAINE

- Domaine du Mas Baux à Canet-en-Roussillon
- Serge et Marie-Pierre Baux
- www.mas-baux.com

MEMO VIN

La Vie en Rouge,

Rouge 2014 IGP Côtes Catalanes

Cépage : 100% syrah

Elevage : quatre mois en cuve inox

Bio

Prix moyen : 9 €



Garde

A boire dès maintenant. La Vie en Rouge, c'est là, ici et maintenant ! Ou pendant deux ans.

ANTONIN ET LOUIS 2012



ÉCLATANT

Le néo-vigneron Jean-Pierre Venture a toujours aimé les produits plaisirs. Directeur d'une usine agroalimentaire, il décide à quarante ans avec sa femme Isabelle, de revenir dans leur Languedoc natal et de travailler la vigne comme leurs grands-pères, Antonin et Louis. A la différence près qu'aujourd'hui, au "Mas de la Séranne", on est en bio voire en biodynamie sur certaines pratiques. Les vignes ont droit à des infusions de plantes pour diminuer les doses de cuivre. Cette cuvée puissante et éclatante est un hommage à leurs ancêtres. Respect !

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

A la fin de repas avec un plateau de fromages. Sa puissance s'allie parfaitement avec des pélarons. Et si à la fin du repas, la bouteille n'est pas terminée, continuez votre dégustation tranquillement.

AVEC QUI ?

Dans l'intimité, en petit comité. Son fruit cassis mûr tout en finesse séduit même les néophytes.

OÙ LE BOIRE ?

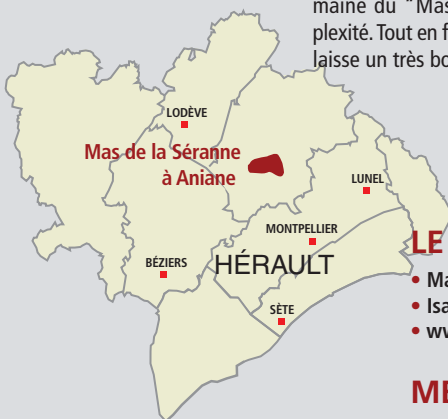
A la table ou sur le canapé, une fois le repas terminé. "Antonin et Louis" vous fait voyager dans les paysages méditerranéens.

COMMENT L'APPRECIER ?

Les vins puissants ne se boivent pas à température ambiante. Alors pour le servir à 18°C maximum, oubliez-le quelques instants au frigo.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

Cette cuvée des aïeux est l'ambassadrice du domaine du "Mas de la Séranne". Tout en complexité. Tout en finesse. La puissance parle et vous laisse un très bon souvenir.



LE DOMAINE

- Mas de la Séranne à Aniane
- Isabelle et Jean-Pierre Venture
- www.mas-seranne.com

MEMO VIN

Antonin et Louis, Rouge 2012
AOP Terrasses du Larzac
Cépages : 70% syrah, 20% mourvèdre, 10% grenache
Élevage : treize mois en fûts (50% neufs et 50% fûts d'1 an). Puis six mois en cuve et six mois minimum en bouteille
Bio
Prix moyen : 19,50 €



Garde

Cette cuvée a déjà attendu deux ans avant d'être commercialisée. Vous pouvez donc la boire dès maintenant ou patienter facilement dix ans.

LE CÈDRE 2011



FINESSE EXTRÊME

Deux épisodes difficiles de la vie de Pascal et Jean-Marc Verhaeghe sont à l'origine de ce domaine cadurcien d'exception. Le premier, la mort du père due aux pesticides utilisés dans les vignes, amènera les deux fils à reprendre le domaine paternel et à se convertir bio. Pratique alors rare dans cette appellation. Le deuxième, suite à plusieurs mauvaises récoltes quantitatives, ils décident de valoriser leur terroir et de baisser les rendements pour faire des grands vins. Et quelle réussite ! Oubliez vos éventuels préjugés sur le Cahors et dégustez le "Cèdre" 2011. Ce pur jus de malbec vous ouvre les portes d'un moment de dégustation d'une finesse rare.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Un agneau du Quercy bien rose, juste saisi avec un soupçon d'herbes. Sur ce millésime 2011, encore jeune mais juste parfait, l'agneau fait ressortir le fruit du vin et prolonge la longueur des arômes d'épices et de violette.

AVEC QUI ?

Les personnes que l'on aime bien sûr, comme toujours. Et pas forcément avec des connaisseurs. Grâce à sa puissance harmonieuse, tout le monde peut l'apprécier.

OÙ LE BOIRE ?

En soirée, sur une terrasse au coucher du soleil. Prenez le temps de le déguster. Il va s'ouvrir de plus en plus et continuer à vivre sa vie, précisément dans le lieu où vous êtes.

COMMENT L'APPRECIER ?

La température idéale est autour des 17°C. Si vous êtes deux, l'ouvrir au dernier moment et le déguster tranquillement. Si vous êtes nombreux, l'ouvrir trente minutes avant.

LE PITCH À FAIRE EN L'AMENANT

« Apprendre à désapprendre », tel est l'adage des vignerons du "Château du Cèdre". En France, les vins de Cahors n'ont pas forcément la réputation qu'ils méritent. Alors, faites-le découvrir à l'aveugle. Prenez le temps de l'observer, de l'écouter, de l'humer. Ensuite, laissez-vous transporter par sa fraîcheur, ses tanins délicats et sa finesse. Ce 100% malbec est envoûtant.



LE DOMAINE

- Château de Cèdre à Vire-sur-Lot
- Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
- www.chateauducedre.com

MEMO VIN

Le Cèdre 2011, Rouge Cahors
Cépage : 100% malbec
Élevage : vingt deux mois à 80% en foudres neufs et 20% en barriques de un vin Bio
Prix moyen : 33 €



Garde

Dès maintenant. Et si vous pouvez le conserver dans de parfaites conditions, au moins vingt ans.

AMICYTIA 2012



TYPICITÉ UNIQUE

Violaine et Xavier de Franssu, jeunes vignerons du "Mas de Cynanque" en Saint-Chinian produisent depuis 2004 des vins marqués par la finesse et l'élégance.

Tous les deux ingénieurs agronomes, ils aiment comprendre leur terroir qu'ils travaillent en bio par conviction. "Amicytia" est issu d'une parcelle de vieux grenaches située sur un plateau calcaire aux rendements très faibles de 15 hl/ha. Cette cuvée exprime, comme le dit le vigneron, « une approche de la générosité languedocienne ». Avec une typicité unique.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Une viande blanche, comme un rôti de veau aux oignons. Les arômes délicats de "Amicytia" et la tendresse du veau s'équilibrent. Personne ne passe au-dessus. Tout est dans la délicatesse.

AVEC QUI ?

Entouré des siens, en prenant le temps d'un bon repas en famille. Ce beau grenache du sud appelle à prendre le temps de se poser.

OÙ LE BOIRE ?

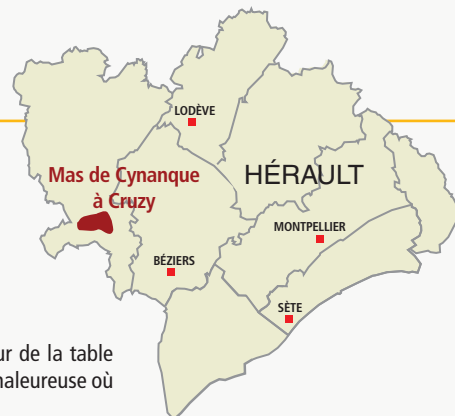
Confortablement installé autour de la table familiale, dans une ambiance chaleureuse où la confiance règne.

COMMENT L'APPRÉCIER ?

La température de service est très importante. Il faut vraiment le boire entre 14 et 16°C pour apprécier sa belle tension. Alors posez-le dans le frigo, le temps de manger l'entrée. Et servez-le dans des verres assez ouverts pour laisser les arômes de grillé et de fruits rouges s'exprimer.

LE PICTH À FAIRE EN L'AMENANT

Avec "Amicytia", les vignerons ont voulu laisser parler leur parcelle de vieux grenaches et retrouver la typicité de ce cépage. Cette cuvée exprime ce qu'est le grenache en Languedoc : volume, chaleur. Mais attention, ici tout est à sa place et s'équilibre. Parfaitement. Intensément. Laissez-vous séduire en toute confiance.



LE DOMAINE

- Mas de Cynanque à Cruzy
- Violaine et Xavier de Franssu
- www.masdecynanque.com

MEMO VIN

Amicytia 2012,
Rouge AOP Saint-Chinian
Cépage : grenache issu d'une vieille parcelle
Élevage : douze mois en vieilles barriques qui ont six ou sept vins
Bio
Prix moyen : 17 €



Garde

On peut commencer à le boire ou le garder encore six à sept ans.

LES TROIS P'TITS C



DÉCOIFFANT

Dans la famille du "Vignoble du Loup Blanc", on a Nicolas, sa femme, son beau-frère et son cousin. Un lieu : Bize dans les causses du Minervois. Et dans "Les trois p'tits C", on a des cépages traditionnels et anciens presque disparus en France comme le tempranillo et l'alicante. Tout est étonnant dans ce vin. Même cette petite dénomination, "Val de Cesse", du nom du ruisseau qui coule dans leur village. Résultat : cette cuvée décoiffe. Et ce n'est pas une fable.

AVEC QUOI LE DÉGUSTER ?

Sur un tajine de poulet aux pruneaux et aux abricots, car le côté tannique de l'alicante s'allie parfaitement avec la sauce et le sucré.

AVEC QUI ?

Surtout avec des épicuriens, qui par essence aiment prendre le temps de passer un bon moment.

OÙ LE BOIRE ?

Sur une table, au milieu des vignes. Pas très pratique pour amener votre tajine mais inoubliable !

COMMENT L'APPRÉCIER ?

Trop froid est mieux que trop chaud. A 17°C maximum donc. Placez-le trente minutes dans le frigo avant de le servir. Et versez-le dans de beaux verres amples à pied.

LE PICTH À FAIRE EN L'AMENANT

Devinez les cépages qu'il y a dedans ? Certes, personne ne trouvera. Mais tout le monde peut participer. "Les trois petits C" vous étonnera. Son nez réglisse, sa belle opulence et la fraîcheur de sa finale vous donneront envie de rejouer.



LE DOMAINE

- Vignoble du Loup Blanc à Bize-Minervois
- Nicolas Gaignon, Alain Rochard, Carine et Laurent Farre
- www.vignobleduloupblanc.com

MEMO VIN

Les trois p'tits C 2012, Rouge IGP Aude Val de Cesse
Cépages : 30% carignan, 30% tempranillo, 30% grenache, 10% alicante
Élevage : douze mois en cuve tronçonnique bois puis six mois en cuve béton.
Bio et Biodynamie
Prix moyen TTC : 14 €



Garde

Tout de suite pour se faire plaisir et se garder facilement encore cinq ou six ans.