

CÉPAGES OUBLIÉS

# Le Carignan blanc

Le cépage serait une mutation du Carignan gris, détectée aux alentours des années 1900. Il fut proposé pour remplacer le Terret blanc et connut un franc succès dans les régions sudistes des Pyrénées orientales au Gard. Fin des années cinquante du siècle dernier, il en subsistait encore 2.300ha.

Le Carignan est un cépage blanc, comme son nom l'indique. Tardif, il donne de grosses grappes compactes à grains moyens sphériques et à peau épaisse.

## Lune Blanche 2004 Vin de Pays de Cassan Domaine Le Conte des Floris

Une robe à la couleur prononcée, verte aux reflets dorés, un nez anisé aux senteurs de citron confit, de camomille et d'éclats de silex, une bouche fraîche aux goûts de chocolat blanc, d'écorce de mandarine et de thé à la bergamote. Le vin se structure autour de son assise minérale, il développe une fraîcheur intense qui dynamise les arômes du bout de la langue jusqu'après l'ingestion. L'élevage en barriques marque fortement le vin à son ouverture, mais un peu d'aération dissout l'élan boisé dans le gras, le minéral et le fruit de la Lune Blanche.

### Domaine Le Conte des Floris

Rue Alfred Sabatier 10 à 34120 Pézenas

+33 6 16 33 35 73, domaine.floris@club-internet.fr

**Daniel Le Conte des Floris** a oeuvré de nombreuses années à la *Revue des Vins de France* avant de troquer le bic pour le cep. Son domaine compte maintenant 7 hectares. Dégustation après dégustation, on peut affirmer la réussite de sa reconversion.

Importé par:

**Penen Wijnen**, Romestraat 2a à 2321 Meer, 03/218.84.25, www.wijnenpenen.be;

**Cavopro** Augustijnenlei 21 à 2580 Beerzel, 015/76.05.55, cavopro@skynet.be;

**Le Magasin du Vin**, Bevrijdingsplein 4 à 3970 Leopoldburg, 011/34.16.05,

www.lemagasinduvin.be; **De Wijnboetiek**, Ommegangstraat A2 à 8850 Zwevegem, 056/75.82.71, www.wijnboetiekzwevegem.be.

Les vignes poussent à une altitude de 70 mètres dans des sols schisteux mélangés de grès et d'argilites. L'exposition ouest les fait profiter du soleil couchant. L'assemblage offre la portion congrue au Grenache blanc et au Terret Bourret, tandis que l'hégémonie revient au rare Carignan blanc, dont le rendement n'excède ici guère les 25hl/ha. Côté vinification, après un débouillage à froid, les raisins s'entonnent directement pour subir les fermentations alcoolique et malolactique en fût. L'élevage dure un an, en fûts neufs pour 15%, de 1 à 4 vin(s) pour le reste, puis le vin passe six mois en cuve avant la mise en bouteilles. La Lune Blanche se sert aux environs de 14°C.

## Lune Blanche 2005 Vin de Pays de Cassan Domaine Le Conte des Floris

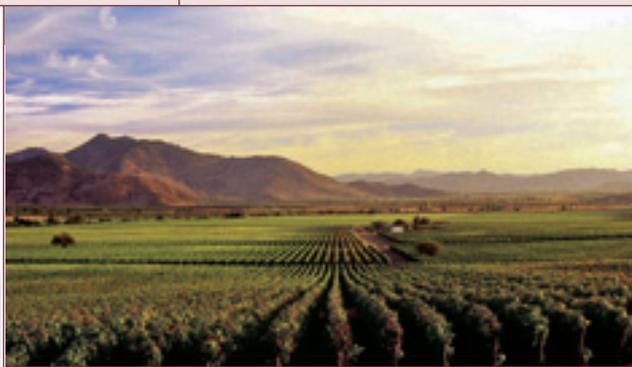
Elle sera mise en vente l'an prochain, en voici un avant-goût. Robe d'un doré intense. Le nez rappelle les élevages bourguignons, une légère pointe de réduction donne du caractère dès le nez. En bouche, le minéral occupe en un instant tout l'espace buccal. Sur le volume d'éclats pierreux se déposent fleurs fraîches, fruits blancs et jaunes, épices.

Très élégante, la Lune Blanche apparaît encore plus nette, plus tendue, plus profonde et plus longue que son aînée. Carignan dominant et millésime plus grand jouent un duo surprenant. Même vinification et même élevage. Assemblage: 98% de Carignan blanc, 2% de Marsanne et de Terret Bourret. Rendements de 23hl/ha.

Marc Vanhellemont

BU ET APPROUVÉ CHEZ UN CAVISTE

## Carmenère 2005 reserva Colchagua Valley Caliterra



Une robe carmin foncé. Le nez puissant est marqué par les épices, qui semblent aussi fumées qu'un Lapsang Souchong, toutefois adoucies de fèves de cacao torréfiées. Voilà un bouquet qui promet... Puissant, le vin agit avec réserve et distille ses arômes avec modération et insistance. Dynamisé par son caractère capiteux et son volume qui joue des coudes, il montre un **Carmenère élégant qui plaira à qui aime un caractère affirmé**, le tout sur un fond gras, aux tanins tissés comme une soie sauvage. Une expérience!

Assemblage: 2% de Cabernet Sauvignon complètent les 98% de Carmenère.

Le cépage Carmenère, jadis répandu dans le bordelais, connaît une résurrection au Chili où il devient le cépage identitaire du pays. Les raisins viennent de parcelles de la Colchagua Valley. Ce site majestueux, traversé par la rivière Tinguiririca, s'étend de la cordillère des Andes à l'Océan Pacifique. Les montagnes de Colchagua s'abaissent à l'approche de la côte et permettent à la brise marine de pénétrer l'intérieur des terres. Ce phénomène garantit une excellente alternance entre journées chaudes et nuits fraîches, qui est primordiale pour éviter les stress et assurer une continuité dans la maturation du raisin.

Le domaine se situe à 200km au sud de Santiago et à 60km de l'océan. La vigne y occupe 210ha.

Importé par **Great Grapes**, Dorpstraat 68 à 1785 Brussegem, 02/454.85.30, www.greatgrapes.be; www.caliterra.com.

Prix: €8,49

MVH

FEUILLETON «VIGNOLE DE FORTE PENTE»

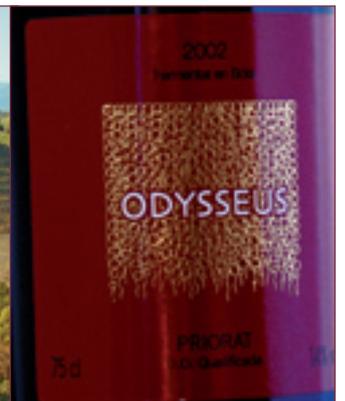
# Priorat, vignoble catalan

Deux bonnes heures, lacets en prime, depuis Tarragone pour franchir le dernier col qui nous récompense, enfin... la vue se libère. Devant nous s'ouvre cet archipel d'îles schisteuses, graduées comme des rizières asiatiques. Entre elles, coulent les rius, rivières sinueuses qui entrelacent le dédale minéral. Les routes suivent les cours d'eaux, passent parfois d'une vallée étroite à l'autre. Quand l'espace s'ouvre, c'est pour se refermer aussitôt. Tout est abrupte, gris sombre, tendu vers le ciel comme des cathédrales de vignes. A l'autre bout, Priorat traversé, sur le «balcon» du Montsant perché, l'oeil comprend définitivement l'enchevêtrement.

## DOQ Priorat

«Q» pour *Qualificada*, reçu fin 2000, elle range l'appellation au niveau des DOCa espagnoles qui recensent un niveau de qualité supérieur, comme les Rioja et Ribera del Duero. Les catalans écrivent *qualificada* au lieu de *calificada*, ce qui se remarque au niveau de l'étiquette.

La DO Priorat doit son essor à l'installation dans les années 80 de quatre compères, **René Barbier** (*Clos Mogador*), **Carles Pastrana** (*Clos de l'Obac*), **José Luis Pérez** (*Clos Martinet*) et **Alvaro Palacios** (*Fina Dolfi* et *L'Ermita*). De passage dans la petite région, ils ont vu le potentiel que représentaient les vieux ceps de Grenache et de Carignan. Rien n'était mis en valeur, une viticulture médiocre y stagnait depuis le départ des moines, au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, chassés par les habitants lassés du tribut trop souvent réclamé. En quelques années, ils reconquirent les terrasses abandonnées, pour sortir leur premier vin en 1991 (année de leur séparation). Depuis, ils volent chacun de leurs propres ailes. En une dizaine



d'année, le petit coin catalan déshérité est devenu un Eldorado viticole. Aujourd'hui, les vins ont la cote et font payer la note. A leur avantage, nombreux offrent une excellente qualité.

## Viñedos de Ithaca

Ce qui surprend le plus chez **Sylvia Puig**, c'est son caractère de fondeuse, biologiste de formation et bulldozer de caractère. Cela lui a permis de modeler les 18ha, achetés avec son père Josep, juchée sur son tracteur. Les terrasses accusent une forte pente, plus de 60%, et montent de 200 à 450m. Les bandes de terre y sont étroites et suivent les courbes de niveau. Le sol, formé à l'époque carbonifère, se compose d'éclats de schiste, appelés *llicorella* en catalan. Sa couleur sombre emmagasine les rayons solaires pour en restituer la chaleur dès la nuit venue, rendant la période estivale encore plus chaude, encore plus sèche. L'hiver, il fait froid

et la neige n'est pas rare. Elle renforce le niveau des précipitations, qui varient de 400 à 600mm par an. Un endroit où le travail agricole est rude!

## Odysseus Negre 2002 DOQ Priorat Viñedos de Ithaca

Ithaque, l'Odyssée, voilà qui paraît curieux pour ce domaine fait d'un monticule de schiste sculpté, perdu parmi les terrasses voisines. Mais, Sylvia Puig et son père Josep voulaient rendre hommage aux antiques fondateurs du vignoble ibérique.

Le rubis a gardé la brillance de la jeunesse, la griotte confite s'est mélangée d'amande, de poivre et de menthol. Les tanins fondus accueillent de leur soie la bouche qui découvre le fruit resté très frais. C'est un vin très dynamique à l'image de sa conceptrice. Mais qui ne manque pas de charme, parce que le choix s'est porté sur l'élégance et non sur la trop habituelle concentration proche de l'extraction, leitmotiv de nombreux crus du Priorat.

Assemblage: 40% Garnatxa, 20% Carinyena, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Touriga Nacional. Les raisins, bien évidemment ramassés à la main, fermentent directement en barriques de 400 litres, pigés au pied et sans contrôle de température. Un élevage de 10 mois suit dans les mêmes barriques.

Prix: €32,94

MVH

### Viñedos de Ithaca

Carretera T-710, (Falset a Gratallops) Km 8,300, +34/977.054.032, [www.vinedosdeithaca.com](http://www.vinedosdeithaca.com).

Importé par **La Buena Vida**, E Becquaertlaan 2 B.1.26 à 2400 Mol, 014/45.13.03, [www.labuenavida.be](http://www.labuenavida.be).

BU ET APPROUVÉ DANS LES LINÉAIRES

## L'Esprit Terroir 2005 Coteaux du Languedoc La Clape Château Rouquette

Grenat foncé. Un mélange de confiture de fruits noirs, de garrigue chaude de soleil et de bois de réglisse saute au nez. La bouche détaille les parfums: cassis très mûrs, pâte de prune noire, un rien d'olives encore plus noires. Un jus d'arbose rafraîchit l'obscur démarrage. Suivent le thym et le romarin, la sauge et le laurier, complétés d'un éclat minéral bienvenu. Enfin, la réglisse se démultiplie en fumé, léger toast et une douce amertume qui encourage la fraîcheur iodée. N'oublions pas les tanins, c'est vrai que soyeux, ils restent des plus discrets. La longueur distille les arômes solaires de ce vin qui côtoie la mer.



Ce vin assemble 35% de Carignan en macération carbonique, 35% de Syrah, 20% de Mourvèdre et 10% de Grenache. Les rendements avoisinent les 40hl/ha.

Le **massif de La Clape** coupe Narbonne de la Méditerranée. Relief calcaire gris clair, il apparaît comme un large vaisseau ancré le long de la côte languedocienne. Avant, c'était une île. Aujourd'hui, c'est un rocher relié au continent, un amas de pierres cuit au soleil qui y brille 3.000 heures par an, battu par les vents, 13 s'y croisent, Tramontane, Lebech, Gregaou... La rudesse du climat n'a guère empêché la colonisation du lieu. Toute la flore méditerranéenne s'y retrouve, des pins à la myrte et au chèvrefeuille. La vigne y touche la mer, profite des brises marines pour se rafraîchir, ou d'un orage qui a réussi à déjouer l'entrelacs éolien.

Le **Château Rouquette** se situe à l'extrémité sud-est du massif, entre Narbonne plage et Gruissan. Pas moins de 400ha de garrigue entourent les 55ha de vignes, réparties en 50 parcelles.

[www.chateaurouquette.com](http://www.chateaurouquette.com)

Prix: €7,50 au Mestdagh/Champion.

MVH

D'ACCORDS

## Lapin au thym et Corbières rouge

### Château Haut Gléon rouge 2003 Corbières

Grenat sombre. Son nez de fruits rouges où la cerise à confire domine, mélangée à de la groseille, de la framboise et de la fraise, évoque la confiture quatre fruits, enrichie de poudre d'amande, d'un rien de cannelle et d'une feuille de sauge. La bouche est surprise par la fraîcheur du fruité, l'agréable rondeur des tanins et la douceur des épices. Une impression sucrée accroît le confort buccal et tend la main au lapin confit dans sa sauce.

### Lapin et vin

Un lapin joyeux, entouré de tomate, d'oignon, d'ail et de thym, mijoté au vin blanc, savoureux à souhait, il annonce l'été après Pâques. Le Corbières rouge lui plaît énormément, la douceur des tanins lui fait comme une culotte de soie sur laquelle se dessinent les fruits et les légumes. L'amertume du



thym et de l'olive renforce la fraîcheur du vin, cannelle et sauge renforcent le parfum du thym, lui donnent de l'esprit. Un plat tout rouge, tout en sauce,

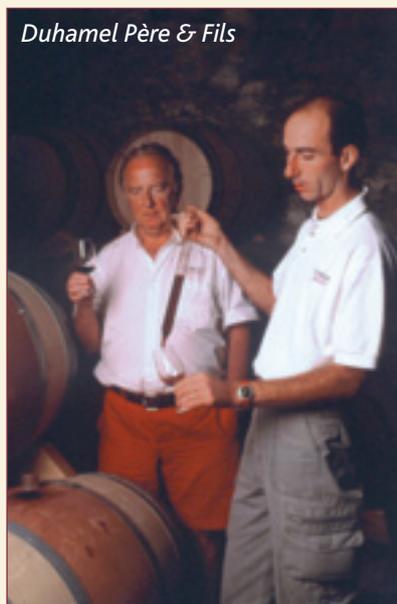
qui évite la sécheresse de la viande et qui se mange réchauffé le lendemain avec autant de plaisir.

### Préparation

Un lapin découpé, les morceaux rissolés à l'huile d'olive sur toutes leurs faces. Y ajouter deux oignons hachés, deux tranches de lard fumé découpées en lanières, un éclat d'ail, 4 à 5 olives noires dénoyautées, quelques branches de thym, le contenu de trois boîtes de tomates pelées. Couvrir avec du vin blanc, du sel et du poivre. A oublier sur feu très doux pendant 2h (vérifiez toutefois de temps en temps pour voir si rien n'attache). Servir accompagné de pâtes, les coquillettes conviennent particulièrement car elles puisent la sauce.

MVH

### Duhamel Père & Fils



Château Haut Gléon est importé par:

**Vinosaurus**, Dotterbloemstraat 12 à 9940 Evergem, 09/253.61.19, [www.vinosaurus.be](http://www.vinosaurus.be); **Rob**, Bld de la Woluwe 28 à 1150 Bruxelles, 02/771.20.60, [www.robfinefood.be](http://www.robfinefood.be); **Toby Vins**, rue Pierre Michaud 76 à 4683 Vivegnis, 04/264.10.72, [www.toby-vins.be](http://www.toby-vins.be); **Het Wijnhuis**, Gentssesteenweg 194 à 8500 Kortrijk, 056/22.16.29; **Lecuse & Joye**, Kleine Houthemstraat à 8950 Heuvelland-Wijtschate, 057/44.50.29; **Rodrigues-wijnen**, Langemuntstraat 12 à 9240 Zele, 052/44.43.50, [www.rodrigues-wijnen.be](http://www.rodrigues-wijnen.be); **De Wijnunie Vlaanderen**, Koningin Astridlaan 7 à 9990 Maldegem, 050/51.34.09, [www.dewijnunie-vl.be](http://www.dewijnunie-vl.be).

[www.hautgleon.com](http://www.hautgleon.com)