

LES COUPS DE CŒUR DE "MARIANNE"

DES RAISINS, DE LA TERRE ET DU BON VENT

Voici une sélection de vins que nous qualifions de « paysans » en ce sens que les femmes et les hommes qui les ont produits sont des gens de la terre, respectueux des sols et de la plante, dont le souhait est de traduire l'émotion de l'environnement et des paysages dans lesquels croissent leurs vignes. La fameuse « queue de l'endroit » si chère à nos valeurs bachiques. Ni stars, ni leaders, même si certains se sont fait un renom chez les adeptes du « vin juste », mais des artisans vigneron dont on ne trouvera pas, en principe, les flacons dans les rayons de la grande kermesse. Pour boire par plaisir sans se soucier des cotations officielles ni des dogmes de l'œnologie mercantile.

Vin de France/Jean-Noël Bousquet

ET LES DERNIERS SERONT LES PREMIERS

Nous commençons cette sélection par la plus modeste dénomination en vigueur dans ce pays, le « vin de France », formule ayant remplacé l'expression « vin de table », sans doute jugée dévalorisante par ceux qui ne considèrent le vin qu'à travers des classements à particule. Or le concept du vin de table, qui dit bien ce qu'il dit, à ne pas confondre avec vin de concours ou vin de cour, se situe au fondement même de l'activité viticole. N'ayons pas peur d'affirmer que certains vins de table de France ont plus d'honneur que certains grands crus classés tombés aux mains de satrapes de la finance internationale arborant leurs étiquettes comme on roule en Ferrari ou l'on navigue en yacht.

Vigneron dans les Corbières depuis plus de trente ans, Jean-Noël Bousquet le revendique fièrement, ce statut de vin de France, lui qui, à 19 ans, achetait sa première vigne sans un sou en poche. *« La valeur sûre, c'est la terre, rappelle-t-il avec insistance, je tente de m'appliquer à tirer la quintessence du rapport terroir/cépage, et j'ai choisi ce métier par amour de la terre, pour la relation que j'entretiens avec la nature. »* Et c'est précisément en voulant rendre hommage à cette première parcelle, dite La Pège, ainsi que l'on désigne les sols les plus pauvres et les plus arides en occitan, ceux que cultivent les paysans les plus déshérités, que Jean-Noël Bousquet a créé une cuvée du même nom, issu d'un cépage lui aussi déprécié, le carignan. Beau symbole que l'association de ces trois idées



dont le résultat donne un vin tout bonnement époustoufflant. Brisant les doctrines et les lâchetés d'une profession confite dans ses conformismes, Jean-Noël Bousquet a cassé tous les clichés avec un simple vin de France issu d'un raisin de pauvres planté sur une terre de pauvres. La principale vertu d'un grand vigneron, c'est son humilité. Sagesse toujours récompensée pour ceux qui ne se servent pas de la vigne pour décrocher quelques médailles, mais la servent pour réjouir leur prochain. Un simple résumé de ce que devient notre société. Repartant aux sources de la philosophie bachique, ce paysan a voulu prouver que la noblesse d'un cru réside d'abord dans la pureté du sol, la vivacité de la vigne, l'intensité de la lumière, l'authenticité des méthodes de culture et l'âme que cet ensemble de paramètres donne au vin. Au final, un vin rouge franc et profond, tiré d'un carignan bien mûr et sain taillé en gobelet, vendangé à la main, épargné par l'élevage en barrique pour préserver sa typicité. Nous nous sommes régalez avec une « Pègre » 2011 charnue, gourmande et racée, qui donne toute la dimension d'un vin dont les racines culturelles et physiologiques ont été respectées. Un petit monstre de plaisir à boire légèrement sur un plat plein d'amour.

Domaine Bousquet-Grand Moulin, 11200 Lézignan-Corbières.
Tél. : 04 68 27 40 80. Vin de France, « La Pègre » 2011 : 7,90 €. Expédition.

Corbières/"Domaine de l'Olivette" UN OURAGAN DE FRUIT ET DE FRAÎCHEUR

Une fois engloutie la première gorgée, on pense avec compassion à ceux qui n'aiment pas le vin ou ne boivent pas de vin. Et puis on replonge son nez dans le bocal saturé de parfums avant de recroquer dans la grappe de raisin. Dieu, que c'est bon ! Quand le vin explose de joie et qu'il danse sur les papilles en distribuant des bouquets de fleurs on se dit que la géographie ressemble parfois à une partition. Posé au cœur des Corbières, sur le terroir de Boutenac, le Château Caraguilhes en impose par sa situation intensément méditerranéenne en ce sens que l'on devine ici la présence de la civilisation depuis la nuit des temps. Heureux propriétaire de ce coin de paradis, Pierre Gabison a eu la riche idée de confier le vignoble à Etienne Besancenot, un soldat de la terre qui traite ses sols et ses plantes avec la même vigilance et la même exigence qu'un berger veillant sur son troupeau. Acquis aux valeurs de la viticulture biologique, les deux hommes conjuguent leurs consciences pour la



seule gloire d'un environnement sublimé dont les vins reflètent la beauté. Parmi une gamme assez complète, notre coup de foudre est allé au « Domaine de l'Olivette », une cuvée de raisins blancs composée à 60 % de grenache blanc et à 35 % de marsanne avec une pointe de viognier pour donner du charme à l'ensemble. Une association parfaitement réussie dont le résultat donne un vin d'une fraîcheur inouïe, soutenue par un nez subtil et persistant d'agrumes et de pêche blanche qui évolue en bouche sur des arômes de citron et de silex. Il y a parfois un peu d'alchimie dans la composition d'une cuvée, mais ce qui caractérise le mieux celle-ci, c'est la façon dont Etienne Besancenot, dont les capteurs sensoriels semblent en prise continue avec le terroir, est parvenu à enfermer le paysage de Caraguilhes, avec sa flore sauvage et sa garrigue parfumée, dans une bouteille de corbières blanc. Un pur bijou de nature et de culture combinées qui sublime toutes les préparations honorant les produits de la mer. La bouteille qui révèle que le mystère de la création est écrit avec le vin.
Château Caraguilhes, 11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.
Tél. : 04 68 27 88 99. « Domaine de l'Olivette » blanc 2014 : 7,90 €. Expédition.

Fleurie/Yohan Lardy UN CRU QUI SUBLIME SA JEUNESSE

Descendant d'une lignée de vignerons enracinés dans la terre beaujolaise, après avoir reçu de son père Lucien les valeurs d'un métier fait de patience et d'humilité, Yohan Lardy a décidé un jour de conduire son propre vignoble. Etant allé voir ailleurs, parfois au-delà des mers, comment on cultivait la vigne, il est revenu convaincu du grand bonheur et de l'insigne privilège de produire du vin en France. Propriétaire d'une jolie parcelle de vigne à Fleurie, dite Le Vivier, ce jeune artisan paysan met toute sa ferveur dans la révélation de ce qui fait l'âme de l'endroit. Observant son terroir, à l'écoute des phénomènes qui précisent l'esprit d'un vin, Yohan Lardy a compris que l'essentiel résidait dans l'expression du paysage et l'émotion qui s'en dégage. Puisant dans le sol de Fleurie toutes les nuances de ce cru plein de charme et de grâce, la vigne sait restituer du bonheur si l'on respecte ses raisins. Récolté à la main, méticuleusement, vinifié en grappes entières afin qu'il conserve tout son fruit et sa fraîcheur, le gamay noir à petits grains fait ici des merveilles. Ne recherchant ni la puissance, ni la concentration, ce futur grand nom de l'appellation s'en tient aux joies simples du vin dans lequel on croque de

plaisir. Né dans un formidable millésime, ce vivier 2014 manifeste déjà la même ferveur que son vinificateur par sa rondeur et sa finesse, mais promet aussi des jours plus glorieux lorsque le temps lui aura laissé révéler ses secrets. Le genre de vin dont on reboit non seulement quelques verres mais dont on ouvre assez facilement une deuxième bouteille.

Yohan Lardy, Le Vivier, 69820 Fleurie.
Tél. : 06 29 53 74 86. Fleurie Le Vivier 2014 : 11 €, Expédition.

Domaine Roumanille/sablet

LE NECTAR D'UN JARDINIER DU TERROIR

C'est un paysage de Provence, aplani par le Rhône, au sol tapissé de galets roulés. La nuit, la pierre restitue à la vigne la chaleur absorbée le jour. Un pays où il fait bon vivre, sur une terre généreuse et fleurie, où l'amande et l'abricot le disputent au raisin. Une sorte d'éden agricole préservé par des hommes et des femmes attachés à leur patrimoine, ce qui n'est pas une généralité, car beaucoup d'agriculteurs d'ici ont oublié leurs racines paysannes en écoutant les sirènes alléchantes du productivisme. Dommage, car celui qui sait cultiver son bien comme un jardinier détient un véritable trésor. Niché au nord-ouest des Dentelles de Montmirail, entre Orange et Vaison-la-Romaine, avec le mont Ventoux comme horizon, le vignoble de Sablet se distingue par la mention « villages » dans son classement en côtes-du-rhône. Une distinction méritée pour ce terroir alluvionnaire qui donne des vins élégants et charnus. Nous avons été charmés par le sablet 2012 de Paul Roumanille, vigneron provençal dont l'âme paysanne révèle une noblesse tout inscrite dans son vin. Issu des cépages grenache, syrah et mourvèdre, particulièrement heureux sur cette plaine argilo-calcaire arrosée de soleil, ce sablet rouge vif, au nez plein et persistant, marqué par le cassis et la cerise noire, offre une bouche d'un fruit débordant de grâce. Un vin ample, gras, profond, sans excès de puissance mais doté d'un incroyable équilibre pour ce climat. Souple dans ses tanins mais vif dans sa mâche, il libère des arômes d'une finesse comparable à certains châteauneuf-du-pape voisins. Un vin gourmand à servir légèrement frais sur une ratatouille, des petits farcis, une volaille rôtie ou toute viande rouge bien née. Le flacon magique qui prend les ailes de la venaison pour vous transporter de plaisir.

Domaine Paul Roumanille, Le Plan, 84110 Sablet. Tél. : 04 90 46 92 26.
Côtes-du-rhône-villages sablet 2012 : 9 €.



Touraine/La Charmoise

RENAISSANCE, UN VIN 100 % FRANÇAIS

C'est du vin de France. Difficile d'aller plus au-delà dans la recherche de ce qu'il peut y avoir de plus français en matière viticole. Le souci du naturel, à travers différentes écoles, ou éthiques, travaille la viticulture française depuis un demi-siècle. Biologie, biodynamie, lutte raisonnée, vins naturels, c'est très bien et certains ont accompli des prouesses. Nous sommes sur le concept du vin propre. Mais qui s'est jamais soucié de l'origine du vin de France, soucié de retrouver, au plus près de la réalité, ce qu'était le jus de la vigne avant que le phylloxéra n'éradique à 99,9% le vignoble et qu'il ne soit replanté, à 99,9%, sur des porte-greffe importés d'Amérique ? Au terme d'une démarche fêtant cette année ses 25 ans, Henry Marionnet, aujourd'hui rejoint par son fils Jean-Sébastien dans cette quête de vérité, vient d'aboutir à un résultat spectaculaire avec sa cuvée « Renaissance ». La synthèse de deux démarches que les Marionnet menaient distinctement. D'un côté le « Premières vendanges », un gamay pur jus, sans aucun additif, ni levures ni soufre, donc sans aucune protection, d'un autre, le « Vinifera », un gamay « franc de pieds » (on pourrait même dire « français de pied »), planté dans le sol de Touraine sans support intermédiaire, alors que l'on sait que le phylloxéra est toujours là. Jusqu'ici, ils n'avaient pas osé prendre le double risque. Et puis, devant la beauté du millésime 2014, ils ont franchi le Rubicon. Voici donc un gamay de Touraine issu du sang de la vigne et de la terre de France sans qu'aucun élément, ni chimique, ni minéral, ni végétal, ne soit venu interrompre ce lien direct. Nous voici donc bien face au vin le plus authentique de France, comme ont pu encore en boire Victor Hugo ou Jean Jaurès.

Ce n'est donc pas sans émotion que l'on déguste la première gorgée d'un nectar qui porte en lui tant de valeurs, celle du vin fruit de la vigne et du travail de l'homme. Une gorgée qui nous transporte vers la nuit des temps mais qui prouve aussi que l'on peut vaincre l'impossible pourvu qu'on ait la ferveur et la foi. On se régale avec ce domaine-de-la-charmoise 2014 « Renaissance », dont le fruit délicat et subtil enrobe une bouche soyeuse et caressante pour délivrer des arômes de groseilles et de framboises bien mûres. Un souffle de grâce qui sublime la flaveur d'une volaille dodue rôtie à la broche. L'expérience à laquelle les amoureux du vrai vin ne peuvent échapper. ■

Domaine de la Charmoise, 41230 Soings. Tél. : 02 54 98 70 73.
Touraine cuvée « Renaissance » 2014 : 14,50 €, Expédition.