

ROUSSILLON

un vignoble renaît

Et si le Roussillon était désormais le vignoble témoin d'une France du vin écologique, solidaire et innovante? Tout l'indique: une géographie brute et belle, des terroirs puissants et variés, des vigneronns nouveaux et engagés.

Texte Claire Brosse / Photos Marie-Ève Brouet

BIENVENUE CHEZ LES FAUVES!

Sur cette terre du Roussillon, la première chose à faire pour comprendre ce vignoble, c'est de regarder ses couleurs fortes, en touches, en aplats, avec des motifs et des ombres, des gammes et des contours. Une palette de tons crus et vifs loin des « couleurs d'imitation », comme disait Matisse. Si le fauvisme est né en Roussillon, ce n'est pas un hasard. Du côté de Collioure et de Banyuls, les coteaux bruns déclinent en pente raide. Ils se reflètent dans le bleu indigo de la mer. Le plateau tourmenté des Fenouillèdes, coince entre les Pyrénées et les Corbières, offre un paysage minéral aux teintes ocres et grises, parsemé de vignes aux verts denses. La vallée de l'Agly, face au Mont Canigou, est recouverte de cailloux roux, bruns, ocres, d'où jaillissent des ceps arachnéens et sombres.



Emmanuelle Vinci et Olivier Varichon, domaine Vinci



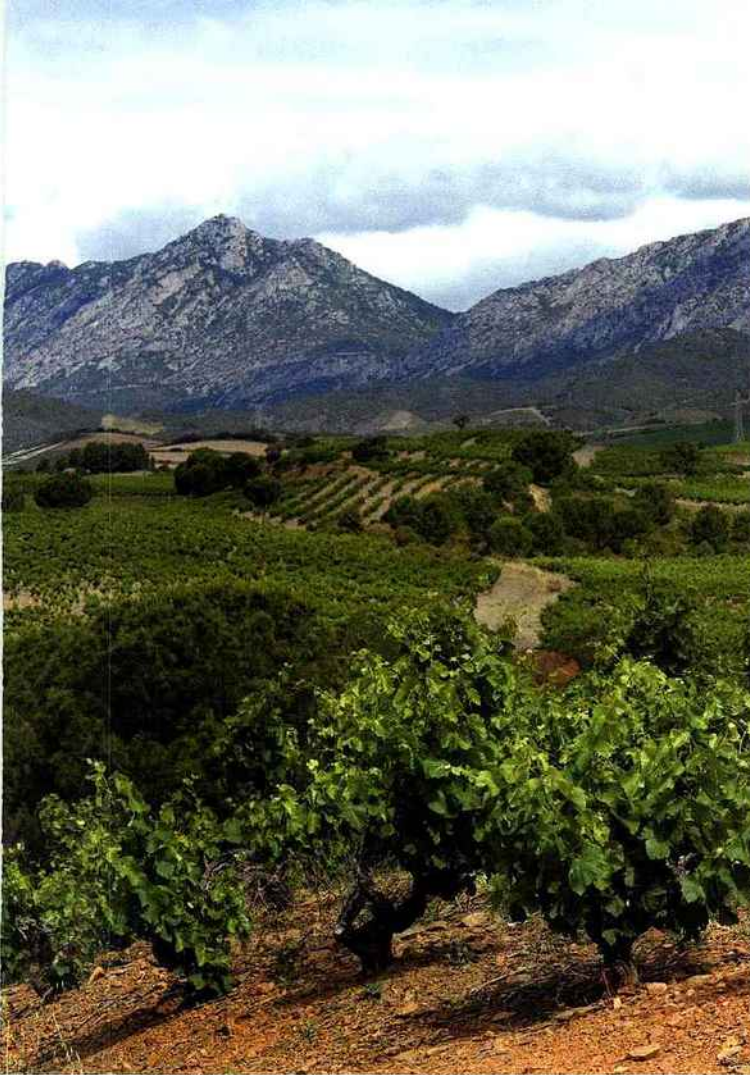
Plus loin, c'est le noir des pentes de Maury qui frappe. Du côté des Aspres et de la vallée de la Têt, à un jet de pierres de la frontière espagnole, la garrigue nuance la vue de tons kaki, amande et émeraude. Sans compter toute cette végétation que les botanistes appellent « simple ». Au printemps et en été, le blanc des aubépines, l'or des genêts, le rose des cistes... se fondent avec les verts tilleul, sauge et véronèse du feuillage des vignes.

CONJUGAISONS PLUS QUE PARFAITES

2600 heures de soleil par an, soit le vignoble le plus ensoleillé de France. Les Côtes du Roussillon couvrent 118 communes, les Côtes du Roussillon Villages 50, Collioure quatre. Toutes bénéficient de fortes chaleurs avec, en contrepartie, très peu de pluies, à peine 500 à 600 mm/an. Le vignoble forme une sorte de cirque coïncé entre les Corbières au nord, le Canigou à l'ouest et les Albères au sud. À l'est, il plonge sur la Méditerranée. La tramontane qui souffle dans le sens nord-ouest favorise la sécheresse. Bref, trop c'est trop, et l'on pourrait croire que ces extrêmes climatiques rendent ce vignoble plus fébrile qu'apte à produire de grands vins. C'est sans compter sur une mosaïque incroyable de terroirs, parfaitement adaptés à la rudesse du temps. On les trouve tous ou presque ! Gérard Gauby, ténor du vignoble, est intarissable sur la richesse des sols : « sur Calce, on a des calcaires sédimentaires qui chevauchent les schistes avec une zone de grès au milieu. On trouve aussi des basaltes, des marnes bleues, des galets roulés ». Laurent de Besombes du domaine Singla à Saint-Laurent, est fou de ses parcelles : « je n'échangerais pour rien au monde cette terre rouge argilo-calcaire ». À Tautavel, Agnès Graugnard est « sûre que les vieux grenache, mourvèdre, lladoner plantés sur gneiss, granit et schiste, et la syrah plantée sur des argilo-calcaires permettent un jeu sans fin lors des assemblages ». Enfin, l'altitude est un facteur majeur de qualité des raisins car elle garantit leur fraîcheur. Les macabeu du domaine Vinci sont plantés à 600 mètres, les grenaches blancs du domaine de l'Edre à 360 mètres, les vermentino du domaine Daguerre à plus de 500 mètres.

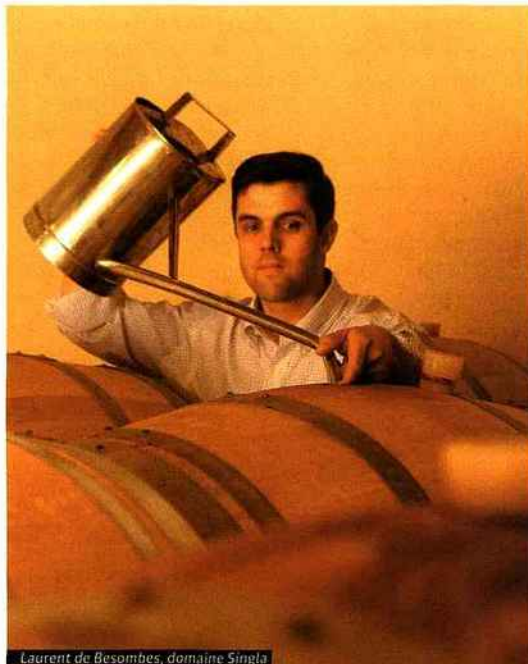
Un vignoble biodynamique !

Et si le bio et la biodynamie avaient trouvé leur terre d'élection en Roussillon ? On y trouve la Maison Cazes, la plus grande propriété de France certifiée AB et Biodyvin avec 220 hectares en production. Presque tous les vigneron installés depuis dix ans ou récemment arrivés se sont engagés dans cette viticulture bio ou biodynamique, avec ou sans certification. Pour eux, c'est une évidence. Une affaire d'engagement et de respect pour un environnement aussi sauvage que beau. Ajoutons que le climat chaud, le vent et la faible pluviométrie favorisent largement ces pratiques.



Fabrice Rieu, la carte jeune du Roussillon

Surtout ne le répétez pas : Fabrice Rieu s'est initié au vin à l'âge de douze ans ! À 18 ans, il s'investit à fond dans la promotion pour la consommation de vin des jeunes adultes en créant « Jeunes amateurs de la table et du vin ». Convaincu que ce sont les jeunes qui doivent parler du vin aux jeunes, il entre à l'Office International de la Vigne et du Vin (OIVV) et met en charge des programmes pour faire connaître le vin aux jeunes Européens. En 2001, il revient sur ses terres catalanes et crée avec deux autres fous de vin Albera Nayandei, société à l'origine d'une gamme de vins faiblement alcoolisés, mais profondément ancrés dans leurs terroirs. En 2003, il reçoit le prix de l'innovation agro-alimentaire avec ses cuvées décoiffantes. En 2009, la trentaine à peine passée, il devient Président du Comité Interprofessionnel du Roussillon (CIVR). Il dépoussière complètement La Nuit de la Saint-Bacchus : il exporte le concept de cet événement célébrant les vignerons et les vins du Roussillon à Londres, New York et bientôt Shanghai. En associant journalistes, professionnels et amateurs, il « exporte » les vins du Roussillon partout où il faut être. « Nous avons une histoire, un climat, une diversité de terroirs et de cépages, c'est tout cela qu'il faut mettre en lumière. » Vous l'aurez compris, ce qui pousse Fabrice Rieu, ce ne sont pas les querelles intestines entre professionnels, mais bien les consommateurs et la défense du vin. Du sang neuf dans un univers souvent sclérosé, ça fait du bien !



Laurent de Besombes, domaine Singla

NOUVELLE VAGUE

Paysages, terroirs, altitudes, soleil: le top pour tout. Mais pourquoi une notoriété si feutrée? Bien sûr, les caves coopératives et les vins doux naturels ont connu leur heure de gloire et, jusque dans les années 80, tous vivaient tranquillement, forts de cette fierté catalane peu propice à l'ouverture. Il a fallu attendre les années 90 pour qu'enfin le vignoble sorte de sa torpeur sous l'impulsion de vigneron français et étrangers. Des conquistadores qui, une fois arrivés sur ces terres inconnues et muettes, ont dit: «*avançons et ne comptons que sur nous!*». Des petits domaines ont émergé peu à peu, essaimant en Roussillon. Petites surfaces, petites productions et grands vins, aujourd'hui unanimement salués par la critique: Robert Parker note régulièrement 94 et 95 les cuvées du domaine de l'Edre, les vins du domaine Vinci ont été sélectionnés par les meilleurs chefs étoilés dont Gilles Goujon à l'Auberge du Vieux Puits (trois étoiles au guide MICHELIN 2010). Des «communautés» se sont formées: à Calce, le maître Gérard Gauby a entraîné derrière lui Olivier Pithon, Jean-Philippe Padié, Thomas Tieber, Tom Lubbe, Noël Lafforgue... À Latour-de-France, où les gens du cru ont lâché la vigne pour à peine plus cher que la prime d'arrachage, on a vu arriver Édouard Laffitte (domaine du Bout du Monde), Loïc Roure (domaine du Possible), Jean-Louis Tribouley, Anne et Jacques de Chancel (domaine de l'Ausseil)... Eux ont su ramener à la vie le village sur lequel ils ont parié. Olivier Varichon (domaine Vinci) résume très bien le phénomène «tous en Roussillon»: «toutes les rai-



Pascal Dieunidou (à gauche) et Jacques Castany (à droite), domaine de l'Edre

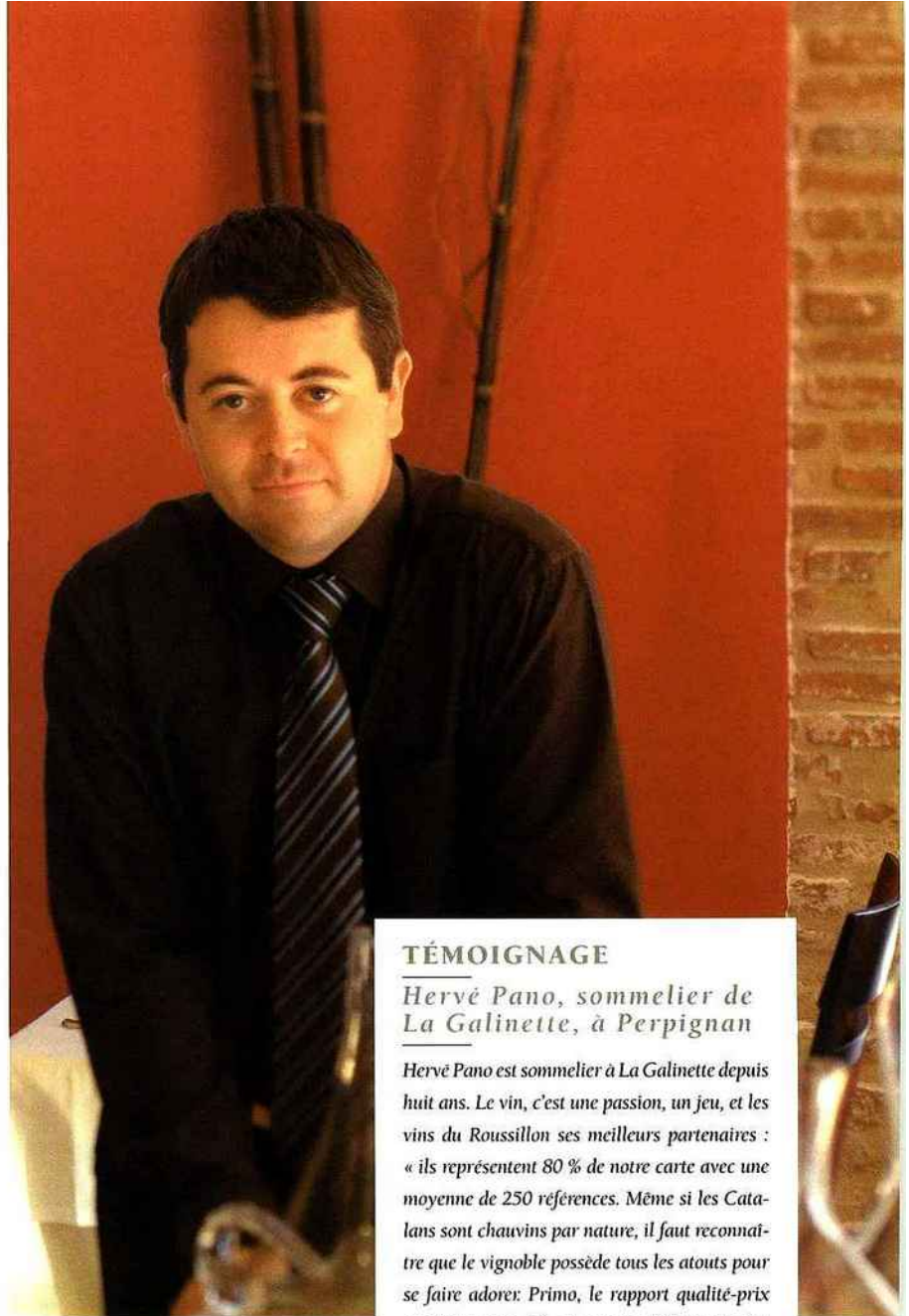
sons pour lesquelles le viticulteur n'arrivait pas à vendre ses vignes – chaleur, éloignement, altitude, travail mécanique impossible – ont fait que nous les avons voulues!».

ACCORDS EN BRUTS MAJEURS

La Méditerranée détient le plus grand nombre de plantes aromatiques. En Roussillon, laurier, romarin, germandrée, juniperus, genévrier, ciste... donnent aux vins des caractères de garrigue. Le carignan, le mourvèdre et le grenache ont des dispositions naturelles pour concentrer des arômes sauvages, complexes et profonds. À cette floraison aromatique, il faut ajouter la minéralité des sols, très bien exprimée par cette nouvelle vague de vigneron. Vendanges à juste maturité et vinifications douces permettent aux vins de signer leur origine dans une épure de puissance et de chaleur. Les terroirs caillouteux se devinent très bien dans la droiture des rouges. Le côté salin et iodé des blancs raconte à merveille la proximité de la mer.

Rien d'étonnant donc à ce que ces vins francs-tireurs s'accordent très bien avec des produits aux saveurs primitives. Christophe Comes, chef de La Galinette (une étoile au guide MICHELIN) trouve les blancs «impeccables avec les légumes oubliés et les poissons. Mariez un blanc légèrement oxydatif avec des rougets cuits dans un jus d'artichauts violets et accompagnés d'oignons cébettes, et vous verrez que les contrastes peuvent s'équilibrer et s'harmoniser». Le Neptune, à Collioure, propose un menu «Bacchus et Neptune»: trois plats à base de produits fins en bouche et puissants au goût – jambon ibérique, homard, veau des Pyrénées – avec trois vins du Roussillon – un rouge délicat, un blanc solaire, un rouge terrien. Aucun doute, en harmonie ou en contraste, les vins du Roussillon jouent une partition originale avec des produits qui leur ressemblent: racés et expressifs. ☼

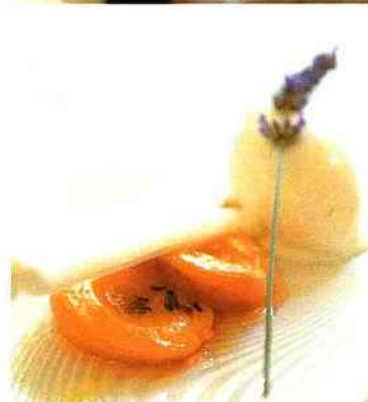
Retrouvez les coordonnées dans le carnet d'adresses page 114



TÉMOIGNAGE

Hervé Pano, sommelier de La Galinette, à Perpignan

Hervé Pano est sommelier à La Galinette depuis huit ans. Le vin, c'est une passion, un jeu, et les vins du Roussillon ses meilleurs partenaires : « ils représentent 80 % de notre carte avec une moyenne de 250 références. Même si les Catalans sont chauvins par nature, il faut reconnaître que le vignoble possède tous les atouts pour se faire adorer. Primo, le rapport qualité-prix est imbattable. Ici, on trouve pléthore de vins fabuleux à 20 € ou 30 €. Secundo, les vignerons sont décontractés et accueillants, sans compter leurs bouteilles secrètes qu'ils vous ouvrent juste pour le plaisir. Tertio, le savoir-faire de la nouvelle génération et le potentiel naturel de la région donnent des styles de vin uniques qui peuvent se décliner à l'infini avec la cuisine du chef, comme par exemple Fleur de Caillou du domaine Padié avec la langoustine en tartare, en carpaccio ou rôtie. Chaud, froid, esprit salade... tous les accords sont dans la nature même de ces vins, rouges comme blancs ».



**DOMAINE VINCI****Coyade, Vin de Pays
des Côtes Catalanes
Blanc**

2006

Histoire de voir de quoi ils étaient capables, Emmanuelle Vinci et Olivier Varichon, cavistes à Londres, ont décidé un jour de faire des vins au lieu de les commenter. Cépages autochtones, charme de la région, vignes de l'extrême loin de toute pollution : ils choisissent le Roussillon en 2001. Donner du temps au temps, voilà leur credo. Issu d'un assemblage de macabeu, grenache et carignan blancs, plantés sur un sol calcaire ombragé, le Coyade 2006 livre toute sa fraîcheur et sa minéralité. Puisant du côté des vieux champagnes avec ses notes tisinières complexes, claquant comme un jerez sec, élégant comme une robe haute couture, c'est tout simplement un très grand blanc.

Vieux Comté, Parmesan

DOMAINE DE L'EDRE**Carrément Rouge, Côtes
du Roussillon Villages
Rouge**

2009

Jacques Castany et Pascal Dieunidou sont vigneron après leur travail. 100 % autodidactes, ils ont démarré en 2002 avec 2 000 bouteilles. Aujourd'hui, ils cultivent dix hectares pour 16 000 bouteilles, soit des rendements autour de 17 hl/ha ! Pour eux, il s'agit d'intervenir le moins possible à la cave face au potentiel naturel du cirque de Vingrau. Ils ont vinifié terroir par terroir, cépage par cépage. Ils savent exactement ce que la vigne va donner. Ils adorent les côte-rôtie et les chateaneuf-du-pape. Leurs vins y ressemblent. Carrément Rouge est fruité et velouté, parfaitement équilibré entre droiture et gourmandise. Carrément délicieux !

Béccase

MAS AMIEL**Notre Terre, Côtes du
Roussillon Villages
Rouge**

2007

Incontestablement, Olivier Decelle, en reprenant le Mas Amiel en 1999, a marqué le renouveau du vignoble de Maury. Sauvage, schisteux, venté, chaud : ce coin du Roussillon se « contentait » de ses vins doux naturels. Au Mas, on a vite pensé que ce désert minéral pouvait produire de grands vins secs. Les installations flambant neuves, le design du caveau, le relooking des étiquettes ont parfaitement valorisé les vins. Sans niveler les caractères du sol, du climat ou des cépages. Notre Terre est un vin pulpeux au goût de fruits noirs et rouges, son grain en bouche et sa finale tonique l'imposent immédiatement à table.

Agneau

ARCADIE**TP3, Côtes du Roussillon
Rouge**

2009

Arcadie... Arcadie, c'est le titre d'un livre de Jean Giono, chantre de la nature. Autrefois, c'était aussi une région du Péloponnèse qui ressemblait pour les Grecs au paradis sur terre. Pourquoi Agnès Graugnard aurait-elle choisi un autre nom pour la petite maison qu'elle a créée à Tautavel en 2003 ? Des raisins issus de deux ou trois domaines amis, des vinifications et un élevage haute couture pour les quatre cuvées, des prix doux pour que les gens se régalaient sans se ruiner. TP3 reflète très bien les partis pris de cette jeune œnologue. C'est un vin plaisir, caressant, chaleureux et tendre : des mots qui auraient parfaitement convenu à Giono.

Terrines, barbecue

DOMAINE SINGLA**La Crinyane, Côtes
du Roussillon Villages
Rouge**

2008

Pur Catalan, Laurent de Besombes n'aimait pas du tout quand son père venait le chercher à l'école. Il avait honte de ses chaussures terreuses et de ses mains calleuses de vigneron. Aujourd'hui, Laurent a repris les vignes familiales. Il est à fond « dedans » le vin, a opté pour la culture biologique et biodynamique, vinifie des cuvées par parcelle pour garder dans ses vins le côté tactile de la vigne. Charnue, aux arômes puissants de fruits noirs, avec une finale chaleureuse et épicée, La Crinyane joue sur le côté charme. Un vin certes moderne, mais bien ancré en Roussillon.

Chocolat amer

**DOMAINE MADELOC****Serral, Collioure Rouge**

2008

Les pentes, Pierre Gaillard les a toujours aimées. D'abord sa pente naturelle, le vin. Puis les pentes de Côte-Rôtie, celles de Faugères et enfin celles de Banyuls. Quand il reprend Madeloc en 2002, cave et vignes sont bien fatiguées. Son premier travail sera de tout reprendre à zéro. La nature est son guide, et il n'ira jamais à contresens du paysage. Ses vins doivent prendre les caractères des terroirs de schistes, d'ardoisiers et de pélites : minéralité et tempérament. Arômes de fruits nets et précis, tanins veloutés, fruité savoureux, finale à peine mordante : une parfaite combinaison d'élégance et de fraîcheur.

Pigeon

**MAISON CAZES****Ego, Côtes du Roussillon Villages Rouge**

2007

Depuis les années 50, la Maison Cazes a tout balisé en Roussillon, avant tout le monde : qualité, écologie, œnolourisme et biodynamie avec le plus grand vignoble de France converti à cette viticulture. En 2004, le domaine devient Maison en confiant sa commercialisation à un partenaire unique, Jeanjean. « Travailler avec la nature sur un terroir que l'on veut voir vivre, s'exprimer et se pérenniser » : jamais le bon sens paysan des Cazes n'a été aussi marqué. La biodynamie a tout simplement donné un style aux vins. Sans renier la puissance et la concentration, marqueurs des crus du Roussillon, Ego séduit par son équilibre harmonieux entre chaleur et acidité. Le yin et le yang dans une seule bouteille.

Côte de bœuf

**DOMAINE LE ROC DES ANGES****Iglesia Vella, Vin de Pays des Pyrénées Orientales Blanc**

2009

Marjorie Gallet a produit son premier millésime à 23 ans ! Œnologue de formation, elle préfère « penser » le vin plutôt que de « l'élaborer ». Venue du Rhône en 2001, elle a choisi le terroir de Montner en Roussillon pour cette nature violente et vivante, mais avec des terroirs tellement différents. Sa matière première, c'est le raisin. Comme elle estime qu'il a tout, elle ne le touche pratiquement pas à la cave. Iglesia Vella évoque certains grands rieslings. Au nez, on passe du miel au graphite, du tilleul au pétrole. En bouche, on balance entre plénitude et rectitude. Un vin avec des racines et des ailes.

Asperges et artichauts

**RIBERACH****Hypothèse, Vin de Pays des Côtes Catalanes Rouge**

2007

Ils en ont rêvé, ils l'ont fait. Un architecte, un œnologue, un vigneron, un sommelier, réunis tous les quatre pour produire des vins 100 % identitaires sur huit hectares à Bélesta, petit village planté à 370 mètres d'altitude. Cépages locaux revendiqués : carignan, grenache, macabeu, syrah. Savoir-faire ancestral respecté : viticulture biologique, levures indigènes, ni collage ni filtration. Une gamme résumée comme un concept philosophique : Thèse, Antithèse, Synthèse... et Hypothèse, notre sélection. Un vin 100 % carignan, issu de vignes centenaires plantées sur du granit et du gneiss, élevé exclusivement en barriques. Entre bonbon de réglisse Zan, fruits noirs, ciste et fleurs sauvages, avec une bouche aussi aérienne que sauvage : cet Hypothèse est plus convaincant que jamais.

Tajnes et légumes grillés

**NAYANDEI****Na, Vin de Pays des Côtes Catalanes Rouge**

2009

La Maison Nayandei aurait pu se contenter de distribuer les meilleurs domaines du Roussillon. Mais sous la houlette de ses trois jeunes fondateurs, elle a voulu montrer qu'on peut faire des vins très bons, actuels et fortement « lookés » sans renier une histoire séculaire, des terroirs fabuleux et une profonde tradition catalane. Le Na marie très bien tradition et modernité : assemblage de syrah et de grenache issus de sols marneux et schisteux, 12,5° de degré alcoolique, un packaging coloré. Dans le verre, cela donne un vin hyper gourmand, souple et frais. La première marche pour entrer dans le monde des vins du Roussillon ou du vin tout simplement.

Charcuteries à l'apéritif