

## Coup de Cœur **CORBIÈRES**

LES VINS DE CORBIÈRES SE FONT DOUCEMENT LEUR PLACE GRÂCE AU SOLEIL DU MIDI ET AU DYNAMISME DE SES PRODUCTEURS. LAISSEZ-VOUS PORTER PAR LES VINS DE CINQ DES DIX TERROIRS DE CETTE RÉGION.

# Les terroirs dynamiques

L'appellation corbières est actuellement la plus dynamique de tout le Sud, et peut-être même de tout l'Hexagone. Depuis 1991, le syndicat général de l'AOC corbières mène une réflexion afin de segmenter la production en futures AOC communales, liées à des typicités, des particularités de sol, de climat... À ce jour, on distingue déjà dix terroirs différents. Cette dégustation vous en fera découvrir cinq principaux. Trop facilement oubliés en raison de leur faible pourcentage de production, les blancs de l'appellation sont pourtant dignes d'intérêt. La dégustation sera cependant majoritairement consacrée aux rouges. Ceux-ci mettant en œuvre le carignan et les grands cépages du Sud (syrah, grenache, mourvèdre).

Les vins sont classés par ordre de dégustation.

**7<sup>e</sup> CORBIÈRES BOIS DES DAMES  
BLANC 2002,  
TERROIR DE LÉZIGNAN,  
CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES**

Encépagement : 80 % grenache blanc, 20 % bourboulenc. Âge moyen des vignes : 30 à 60 ans pour le grenache, 15 à 30 ans pour le bourboulenc. Sous-sol : argilo-calcaire. Production moyenne : 8 000 à 10 000 bouteilles. Rendement moyen : 30 à 35 hl/ha. Vinification : fermentation traditionnelle dans cuve inox avec déboulage à froid, contrôle des températures. Élevage : En barriques huit mois de chêne français, un tiers fûts neufs, un tiers fûts d'un vin, un tiers fûts de deux vins. Puis en cuve, puis affinage en bouteille. Propriétaire : famille Gualco.

Robe or jaune. Le nez libère des senteurs de fruits jaunes (coing, mirabelle) légèrement confits, mêlées de notes très finement vanillées. À l'aération, ces fragrances évoluent et se parent de cire, d'encaustique. L'attaque est souple, de bonne ampleur. La bouche est de belle harmonie, le fruit est bien enrobé et soutenu par une fine acidité. La fin de bouche est marquée par le bâton de réglisse. Un vin très élégant qui associe ampleur et fraîcheur. Se marie avec des asperges vertes à la plancha et sa poêlée de pieds de mouton. À carafier 30 minutes avant de servir à 11-12 °C.

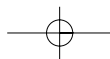
**6<sup>e</sup> CORBIÈRES BLANC 2002,  
TERROIR DE LAGRASSE,  
DOMAINE DU GRAND CRÈS**

Encépagement : 95 % roussanne, 5 % muscat. Âge moyen des vignes : 15 ans.

Sous-sol : argilo-calcaire. Situation : À 300 m d'altitude. Production moyenne : 7 000 bouteilles. Rendement moyen : 38 hl/ha. Vinification : Égrappage, macération pelliculaire de quelques heures. Fermentation entre 13-15 °C en cuve durant un mois. Élevage : En cuve durant neuf mois sur lies fines, pas de malolactique. Vinificateur : Hervé Leferrer.

Belle robe or jaune, très légers reflets verts. Le nez est très subtilement fruité, des senteurs d'ananas, d'abricot, de clémentine, de pêche en sirop se mêlent de fragrances végétales de menthe. L'attaque est ample, large et dense. La bouche est tapissante, d'une remarquable harmonie entre un fruit très délicat et une acidité très subtile. La fin de bouche est fraîche, dynamique. Il s'agit à notre sens d'un des blancs les plus savoureux et réussi de toute l'appellation corbières, voire du





Languedoc. Bravo ! À servir avec un canard laqué à l'ananas, bar grillé et tapenade. À carafier 30 minutes avant de servir à 12 °C.

**8<sup>e</sup> CUVÉE PASSION,  
ROUGE 2001, VIN DE PAYS  
DES COTEAUX DE CABRERISSE,  
CHÂTEAU LES PALAIS**

Encépagement : cabernet sauvignon, merlot, syrah. Âge moyen des vignes : 10 ans. Sous-sol : argilo-calcaire. Vinificateurs : Xavier et Ludivine de Volontat. Robe grenat profond. Le nez est marqué par des senteurs de fruits noirs à l'alcool, le pruneau, le cassis et la mûre se mêlent de notes de réglisse, goudron. L'attaque est franche et savoureuse. La bouche est marquée par un joli fruit, croquant et soutenu par une bonne mâche. Un vrai vin de plaisir, immédiat, qui ne manque cependant pas de caractère. Accompagne les grillades et repas quotidiens. Servir à 17-18 °C.

**7<sup>e</sup> CORBIÈRES ROUGE 2002,  
TERROIR DE LAGRASSE,  
DOMAINE DU GRAND CRÈS**

Encépagement : 45 % grenache, 30 % cinsault, 25 % syrah. Âge moyen des

vignes : 15 ans. Sous-sol : argilo-calcaire, très caillouteux en surface. Situation : À 300 m d'altitude. Rendement moyen : 20 à 35 hl/ha suivant les cépages. Vinification : Éraflage total, cuvaïson de trois semaines. Élevage : 50 % en fûts et 50 % en cuve durant un an. Vinificateur : Hervé Leferrer.

Robe grenat, bel éclat. Le nez associe des senteurs de fruits rouges et noirs frais, ainsi que des notes plus minérales (pierre à fusil), voire fumées. À l'aération, le fruit gagne en pureté, en éclat. L'attaque est franche, fine et libère un fruit croquant, frais et dense. La bouche est très précise, les tanins sont ciselés et très enrobés dans la chair du vin. La finale est fraîche, marquée de petites explosions de menthol. Un vin à la fois riche, subtil et frais qui démontre une parfaite maîtrise de la maturité du fruit et un élevage judicieux. Ce vin vieillira bien. Ce vin accompagne les viandes braisées et les terrines de queue de bœuf en gelée. Servir à 17-18 °C, laissez le vin s'aérer dans le verre.

**5<sup>e</sup> CORBIÈRES MAZÉRAZ ROUGE  
2001, TERROIR DE FONTFROIDE,  
DOMAINE DE LA BOUSSSE**

Encépagement : 44 % vieux carignan, 39 % grenache noir, 17 % mourvèdre. Âge moyen des vignes : plus de 80 ans pour le carignan, 100 ans pour le grenache. Sous-sol : poudingues de Gasparrets (argile calcaire avec galets roulés). Vinification : carignan et mourvèdre vinifié en grappes entières. Grenache égrappé, cuvaïson de quinze jours. Élevage : élevé en fûts de chêne durant neuf mois. Vinificateur : Martine Pages.

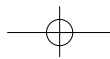
Robe grenat, pourpre dense. Le nez est marqué par des senteurs de fruits à l'alcool, le pruneau, la cerise noire. À l'aération, celles-ci se mêlent de note de sous-bois, de cuir, de cèdre, de moka. L'attaque est dense, mais fine. La bouche libère d'emblée un fruit associé à une structure tannique fine et serrée. Un vin très gourmand, bien équilibré et de belle personnalité.

Accompagne un ongle de bœuf à l'ail doux. Servir à 17-18 °C. Laissez le vin s'aérer dans le verre.

**4<sup>e</sup> CORBIÈRES ROUGE 2001,  
CUVÉE ANNE-GEORGES,  
TERROIR DE BOUTENAC,  
CHÂTEAU AIGUILLOUX**

Encépagement : 50 % carignan et 50 % syrah. Âge moyen des vignes : 60 ans pour le carignan, 20 ans pour la syrah. Sous-sol : argile, grès, calcaire. Production moyenne : 7 000 bouteilles pour cette cuvée. Rendement moyen : 37 hl/ha. Vinification : fermentation en grains entiers pendant vingt jours. Élevage : en fûts de chêne pendant douze mois. Vinificateur : François Lemarie.

Robe grenat, pourpre dense. Le nez est complexe, il associe fruit, bois précieux et minéralité. À l'aération, le pruneau et la mûre semblent dominer, ces fragrances se mêlent de notes torréfiées, de café, chocolat et traces de menthol. Très agréable. L'attaque est riche et dense. La bouche est d'un équilibre remarquable, le fruit est gourmand à la fois frais et concentré. La structure tannique se dépose harmonieusement, l'ensemble est soyeux, serré et frais. Un vrai coup de cœur, superbe



## Coup de Cœur **CORBIÈRES**

matière première et élevage remarquable, on s'est régalé.

Se marie à une perdrix ou une pintade rôtie accompagnée d'une fricassée de giroldes ou de cèpes. À carafier 45 minutes avant de servir à 17-18 °C.

### **6<sup>e</sup> CORBIÈRES ROUGE 2000, CUVÉE ROMAIN PAUC, TERROIR DE BOUTENAC,**

**CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS**  
Encépagement : 60 % carignan, 20 % grenache, 10 % syrah et 10 % mourvèdre. Âge moyen des vignes : 50 à 115 ans. Sous-sol : argilo-calcaire et galets roulés. Vinification : 100 % macération carbonique. Élevage : un an en barrique, 20 % neuves, le reste d'un à trois vins. Propriétaire : Famille Reverdy-Berges.

Robe grenat, pourpre. Le nez libère des senteurs de prunes et de figes bien mûres. À l'aération l'ensemble devient plus complexe. Des notes de thym, de lauriers, de bois de cade apparaissent. L'attaque est soyeuse, la bouche est concentrée sans excès, les saveurs de fruits à l'alcool se parent de tanins satinés. Le vin est puissant, envoûtant et très harmonieux. La cuvée Romain Pauc de la Voulte Gasparets sert de référence depuis des années pour marquer l'excellence de la finesse du grand corbières velouté.

Accompagne un carré d'agneau rosé ou des côtelettes de cabri. À carafier une heure avant de servir à 17-18 °C.

### **3<sup>e</sup> L'ENCLOS, CORBIÈRES 2001, DOMAINE DES DEUX ÂNES**

Encépagement : carignan, grenache noir, mourvèdre, syrah. Âge moyen des vignes : 30 ans. Sous-sol : argilo calcaire et sol rouge méditerranéen. Production moyenne : 26 000 bouteilles. Rendement moyen : 15 hl/ha. Vinification : Égrappage, vingt-cinq jours de macération avec pigeage – levures indigènes – culture biologique (en cours de reconversion). Élevage : dix-huit mois en cuve. Vinificateur : Magali Terrier. Robe grenat à reflets violacés, belle profondeur. Le nez libère des senteurs de sirop de mûres. À l'aéra-



tion, le fruit se fait plus profond et plus subtil. Des notes de réglisse et d'épices apparaissent. L'attaque est franche, ample et tonique. La bouche est généreusement fruitée, suave, les tanins sont fins et savoureux. Un des plus beaux rapports qualité/prix de tout le Languedoc, voire du sud de la France.

Se marie à une gigole de chevreuil sauce grand Veneur. Servir à 17 °C.

### **1<sup>er</sup> LE C DE CAMPLONG, CORBIÈRES ROUGE 2001, TERROIR DE RIBAUTE-LAGRASSE, LES VIGNERONS DE CAMPLONG**

Encépagement : 20 % grenache noir, 50 % syrah, 20 % vieux carignan, 10 % mourvèdre. Âge moyen des vignes : de 45 ans pour le grenache, plus de 50 ans pour le carignan, plus de 20 ans pour la syrah et le mourvèdre. Sous-sol : colluvions, terres rouges et cailloutis calcaires. Situation : versant sud de la montagne d'Alaric. Rendement moyen : 28 hl/ha. Vinification : carignan en grappes entières. Autres cépages éraflés. Vinification carignan et grenache ensemble, syrah et mourvèdre à part. Élevage : quatorze mois sur lies fines

en barriques de chêne Allier, pas de collage ni filtration. Vinificateurs : Michel Tardieu et Dominique Laurent.

Robe pourpre, jus de cerises noires. Le nez est profond, il est marqué par des senteurs de jus de mûres, le fruit est confituré, dense. À l'aération, apparaissent des notes à la fois boisées et épicées. Le poivre blanc s'accompagne d'une pointe de muscade, de lauriers. L'attaque est riche, dense et concentrée. La bouche est tout en harmonie entre un fruité persistant, des tanins soyeux et serrés et une remarquable fraîcheur et longueur. La finale est sèveuse, très subtilement épicée. Un vin remarquable qui traduit l'extraordinaire potentiel des terroirs de Ribaute avec de vieilles vignes.

Accompagne une selle de biche sur poêlée de choux rouges aux fruits noirs. À carafier une heure et demie avant de servir à 17-18 °C.

À travers ses clubs, la Fédération culturelle des vins de France organise des dégustations réparties dans toute la France. Tél. : 03 89 61 85 05. Fax : 03 89 61 85 55. [www.fcvf.com](http://www.fcvf.com). E-mail : [info@fcvf.com](mailto:info@fcvf.com)