



FLACONS

Bus et approuvés

Des terrasses du Larzac au causse du Lot, de la Provence au Bergeracois, de l'Anjou à la Bourgogne, cet été on prend de l'altitude avec des vignerons de choix qui mettent leur terroir en bouteille.

PAR LOUISE AVRIL
(SÉLECTION ET COMMENTAIRES)



ANJOU
CLOS DE L'ÉLU
BASTINGAGE 2016

Il y en a qui ne jurent que par le sauvignon, le chardonnay ou le melon, et il y en a d'autres pour lesquels tous les chemins de la Loire mènent au pic de gourmandise. C'est pour ceux-là que le couple Carsin, Thomas et Charlotte, se lève le matin... Coup d'œil dans le rétro : il y a dix ans, un ingénieur agro en plantes tropicales et une spécialiste en communication décident d'investir les schistes de l'Anjou noir. 2018 : le Clos de l'Élu participe avec brio à l'envolée qualitative de ce chenin qui marque en profondeur les blancs ligériens. Une saveur crayeuse, vibrante d'énergie, s'installe en profondeur dans un milieu de bouche que l'on goûte comme en plongée dans un univers ouaté avant que la finale en apostrophe n'impose sa vivacité.



VIN DE FRANCE
DOMAINE AMISTAT
ROUGE

Ils s'y sont mis à deux pour faire ce vin, l'union faisant ici la force du grenache, l'unique fruit de la cuvée rouge Amistat signée Julien Ditté et Olivier Cazenave. L'œnologue et le vigneron, liés par l'amitié et le talent à 5 petits hectares de grandes vignes, produisent un blanc et ce rouge, du côté de Perpignan, tout là-bas vers la Catalogne française. Ces très vieilles vignes donnent la frugalité d'une vendange *a minima* dont les fruits concentrés en diable construisent le profil lumineux de ce rouge qui n'en perd pourtant pas une once de fraîcheur. C'est tout l'art du duo capable d'extraire de ces vieux ceps de l'extrême bout de France un jus qui s'agrandit sur la pureté d'une matière finalement plus pulpeuse que solaire.



TERRASSES DU LARZAC
CLOS DE LA BARTHASSE
LES GRAVETTES 2016

À y regarder de plus près, ce vin-là a tout du premier de la classe. À y goûter plus en détail, il remporte les félicitations de l'ensemble des fondus de pif, ces dénicheurs qui ne s'en laissent pas conter et savent reconnaître la vieille vigne en biodynamie derrière une étiquette poudrée de violet. Un, il naît au nord de Montpellier, sur les terrasses du Larzac qui débagoulent du plateau rendu célèbre par les zadistes d'un autre temps, AOP désormais consacrée, à juste titre, par le gratin de la dégustation française. Deux, il est rouge, sudiste certes, mais qui sait fraîcheur garder grâce à son altitude. Trois, la vérité d'un fruit sur une finesse veloutée en bouche aux tanins qui sentent les épices et le cacao est à se damner.



POUILLY-FUISSÉ
CHÂTEAU DES RONTETS
PIERREFOLLE 2015

Tout là-haut sur la colline, une maison posée au faite de son vignoble tutoie les sommets :

Fabio Montrasi et Claire Gazeau s'y sont installés il y a belle lurette, lui jeune archirital né à Milan, elle jeune archi parisienne née à Rodez... Au chevet de la demeure, le vignoble grimpe sur la colline jusqu'à l'altitude qui fait la fraîcheur des vins : 300 et quelques mètres pour que les raisins supportent les tombées de chaleur du millésime 2015. Fabio affiche le sourire du bel Italien devenu vigneron bourguignon quand il sait qu'il aura du bon vin : un chardonnay riche et puissant de la trempe des grands bourgognes qui arrondissent le temps et n'importe quel accord de cette présence épicée, finement vanillée dans un jus sensuel peu à peu saillant dans sa finale.



CAHORS
CHÂTEAU COMBEL-LA-SERRE
LE PUR FRUIT DU CAUSSE 2016

Le cahors de papa n'a plus cours sur le plateau et les terrasses du causse.

Le cahors de papa, celui qui faisait du malbec, ce costaud viril que seules les années parvenaient à infléchir, a disparu au profit d'un malbec au muscle toujours saillant mais doté d'un charme particulier sous le doigté habile de jeunes vignerons malins qui ont profité de l'attractivité rêvée de la terre pour acquérir un lopin et y produire ça. Du fruit, du fruit et encore du fruit, tant de gourmandise en une seule lampée, le tout enrobé de cette profondeur si particulière aux malbecs bien nés. Si les bistrotiers se l'arrachent c'est que de surcroît ce vin-là n'a qu'une idée : satisfaire à toutes les envies, poissons, viandes, volailles, fromages, desserts...



TAVEL
DOMAINE L'ANGLORE
2016

Elle fait corps avec le Rhône, couchée sur les galets roulés du fleuve. L'Anglore, jeune vierge des *Poèmes du Rhône* de Frédéric Mistral, n'a pas laissé son parfum qu'entre les feuilles de papier d'un recueil magnifique. Elle a aussi prêté son nom, et peut-être ses traits, au domaine créé par un ex-apiculteur qui maintenant fait son « miel » des grenaches de la rive droite du Rhône :
Éric Pfifferling.

À l'instar de la mystérieuse héroïne qui apparaît et disparaît en rendant les bateliers fous d'amour, le tavel du gars est une énigme. Ni rosé, ni rouge, tavel dans l'esprit, vin de galets fidèle à son sol, fils du fleuve, L'Anglore est palpitant comme un héros de littérature romantique.



VIN DE FRANCE
CHÂTEAU LESTIGNAC
RACIGAS

Les belles vinifications tendent toutes vers un même but : la pureté d'un fruit doublée par la profondeur d'un vin. Les merlots sur des marnes calcaires de Lestignac affichent cette paire d'atouts. Une décennie de biodynamie a rendu au sol ses vertus naturelles, permettant une lecture épurée des marnes brunes et bleues de ce troisième terroir de la propriété de Lestignac. Si le Bergeracois est son socle, le vin ne s'en réclame pas, il revendique un sol particulier, des vendanges manuelles, des fermentations longues qui laissent remonter la saveur d'un fruit vrai sur une matière élancée qui, telle une remontée de terroir, signe une terre qui sait nourrir sa vigne.