

Mars / Avril 2006

Languedoc la Saveur

Oubliez tous vos préjugés : les vins, entre mer et montagne, ont su, depuis quelques années, s'affranchir des erreurs du passé pour s'imposer comme des crus remarquables.

Sous l'impulsion de vigneronniers souvent soucieux des traditions, découvrez ces belles expressions d'un terroir qu'on pourrait croire béni des dieux. Depuis une vingtaine d'années, le Languedoc-Roussillon (le terme Septimanie ayant été abandonné en octobre dernier) a su développer une production vinicole de qualité, en ajoutant de nouveaux cépages méditerranéens (grenache, mourvèdre ou syrah) aux « autochtones » comme le mauzac ou le piquepoul.

Par ailleurs, l'optimisation de la culture raisonnée, la fin de la course aux rendements ou l'adoption de méthode de vinification séparée ont permis aux vigneronniers d'imaginer des assemblages séduisants, qui méritent d'être aujourd'hui redécouverts.

La région produit de blancs, des rosés et des rouges. Soleil oblige tous ces vins sont chargés de saveurs et de parfums de fruits mûrs, mais aussi d'herbes et d'épices. Pour cette raison, on préférera une vinification des rouges qui ne développe pas trop de bois. Vous pourrez les boire jeunes et les conserver environ 5 ans. Les blancs et les rosés sont à boire frais.

Si l'on compte un quinzaine d'appellations régionales, dont certaines (Corbières, Fitou ou Saint Chinian, par exemple) ont su établir leur réputation, la région est également productrice de nombreux (une soixantaine environ) vins de pays dont la modestie ne doit pourtant pas masquer la qualité. En revanche, attention à la mode des vins de cépage, qui donne parfois le meilleur mais révèle aussi des déceptions. Ne cédez pas aux sirènes des tendances.

Pierre Dumas.

Roussillon, du soleil. Un nouvel Eldorado ?

Attirés par des vignobles à des prix abordables, plusieurs producteurs réputés de la Bourgogne ou du Bordelais ont investi ces dernières années dans la région du Languedoc-Roussillon. S'ils ont amené un professionnalisme certain, ils ont aussi contribué à une certaine envolée des prix et des méthodes de vinification discutables, pour produire des vins « à la mode ».

Du sommelier



Mas la Chevalière rouge 2003
Vin de pays d'Oc
Laroche

Producteur renommé de Chablis, Michel Laroche s'est intéressé dès le milieu des années 80 aux vignobles du sud de la France afin de produire le « rouge » idéal selon lui, à la fois charnu, élégant, puissant et complexe. Il lui aura fallu dix ans de recherche pour découvrir ce domaine proche de Béziers, qu'il a entièrement rénové, tant au niveau des vignes que du chai. Ce producteur respectueux de la nature propre de chaque vin a réussi son pari, avec ce vin à la robe pourpre, aux arômes de fruits rouges, généreux et ample en bouche.