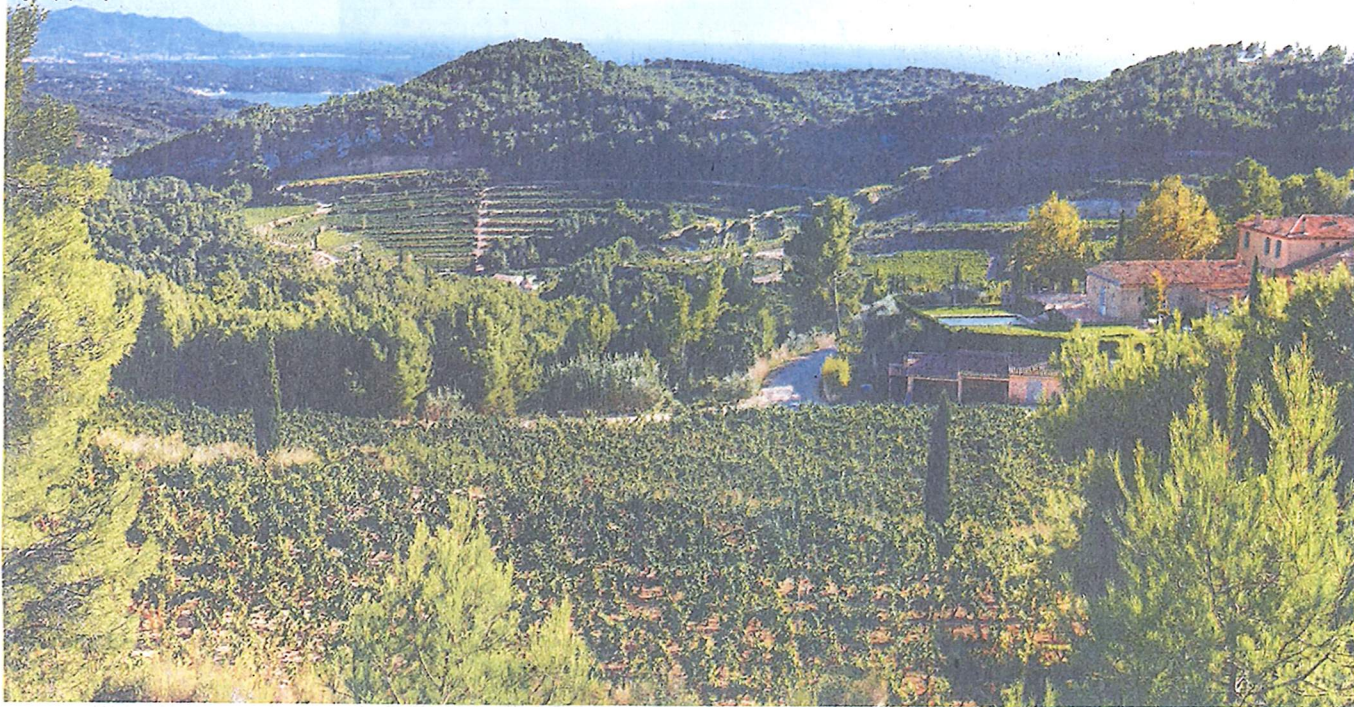




Jeudi 31 octobre 2013

VIN



Le château de Pibarnon (Bandol) propose des vins à l'encépagement inédit : 40 % de clairette, 40 % de bourboulenc et 20 % de cépages locaux divers. DR

Les grands vins blancs, c'est aussi dans le Sud

DÉCOUVERTE Dans la partie méridionale de la France, les vignerons sachant jouer avec les cépages, l'altitude et le terroir obtiennent des productions remarquables.

BERNARD BURTSCHY

Lest couramment admis que les grands vins blancs sont l'apanage des contrées les plus septentrionales, comme la Bourgogne, l'Alsace, l'Allemagne. Elles seules ont la capacité de produire ces crus qui ont l'aptitude de « bien vieillir », sous-entendu de bien se tenir dans le temps, et d'être susceptibles de s'affiner ou de se complexifier. Pourquoi ? Grâce au temps plus frais, les vins acquièrent une composante essentielle du vieillissement, l'acidité, synonyme de fraîcheur. Or l'acidité est très liée à la température ambiante : plus cette dernière monte, plus l'acidité chute. Les vins les plus méridionaux en manquent cruellement. Certes, il est aisé d'élaborer de bons vins blancs sous le 45^e parallèle, comme d'ailleurs dans le monde entier, y compris dans les pays chauds. Ce n'est qu'une question de technique. Mais, pour en engendrer de grands, il faut vaincre la malédiction

de l'acidité basse. Est-ce possible sous les latitudes les plus ensoleillées ?

Plusieurs solutions s'offrent aux producteurs qui peuvent jouer sur l'altitude, le terroir et surtout le cépage. L'altitude reste la méthode la plus naturelle : plus la vigne est plantée dans le Sud, plus elle doit grimper les coteaux pour retrouver la fraîcheur. Ainsi, Le Soula produit ses vins sur les contreforts des Pyrénées. Autre exemple, les Terrasses du Larzac, qui sont installées à 350 mètres d'altitude. Certains terroirs comme les calcaires ou les schistes permettent aussi d'apporter leurs lots d'acidité au raisin.

Des flacons aptes au vieillissement

La voie la plus féconde pour obtenir ce résultat demeure le cépage. Dans le Sud-Ouest, les deux cépages les plus adaptés sont le petit manseng, très présent à Jurançon et dans le Vic-Bilh, ainsi que le petit courbu nettement plus rare. Ils sont généralement plus intéressants dans les vins moelleux que dans les vins secs. Mais les vieux millé-

simes de Clos Joliette (Jurançon), en pur petit manseng, montrent les belles capacités du cépage à vieillir tant en vins secs qu'en vin moelleux. Côté pachérenc-du-vic-bilh, Alain Brumont (Château Montus) et Martine Dupuy (Labranche-Laffont) produisent aussi des flacons aptes au vieillissement. Très présent en Côtes de Gascogne, le colombar est plus orienté vers des vins blancs francs et frais, mais sans réelle complexité.

Les grands vins blancs secs se trouvent avant tout dans le Sud-Est - pourtant plus ensoleillé et moins arrosé -, ce qui paraît paradoxal. Mais plusieurs cépages s'en accommodent fort bien, en particulier le rolle, appelé vermentino en Corse et même, à l'occasion, malvoisie. Ce cépage d'origine vraisemblablement italienne donne son meilleur en Provence dans le domaine Gavoty, où les 1995 et 1998 s'avèrent insolents de jeunesse et de grandeur.

Autre cépage de grande classe, la clairette, dont l'origine est encore inconnue. Pour ne pas mettre tous leurs œufs dans le même panier, les producteurs

l'associent volontiers à des cépages à la production plus régulière, comme le bourboulenc à Pibarnon (Bandol) ou la roussane dans le Clos Beauvenir de La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape). La clairette est remarquable, en particulier dans son vieillissement, à château Simone (Palette) où elle est présente à 80 %.

Enfin, les deux cépages du Rhône septentrional qui font florès dans l'Hermitage, le roussane et la marsanne, réussissent très bien plus au sud. L'archétype en est le domaine de Trévallon (Les Baux-de-Provence). En revanche, tant dans le Sud-Ouest que dans le Sud-Est, les grands cépages dits internationaux, quoique français, tels que le sauvignon ou le chardonnay, sont très loin de leurs performances dans leurs zones de prédilection et n'obtiennent que des succès d'estime.

En résumé, à condition d'être vigilant, il est possible de dénicher de belles cuvées de vins blancs qui vieilliront avec bonheur dans le Sud. Mais, en dehors des cépages rolle, clairette, marsanne, roussane, petit manseng ou petit courbu, point de salut. ■



lefigaro.fr

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



La sélection du « Figaro »

Domaine Gavoty côtes-de-provence cuvée Clarendon 2011 (1)

Roseline Gavoty élabore son Clarendon, pseudonyme de son oncle Bernard Gavoty, ancien critique musical au Figaro, en pur cépage rolle, ce qui lui donne de beaux arômes de poire et de fleurs blanches. Le vin est dense et structuré, taillé pour la garde. Dans dix ans, il sera parfait, comme en témoignent d'éclatants 1995 ou 1998. Gavoty est le domaine de référence du cépage rolle et de sa grandeur. Accueil formidable au domaine. 17 €, www.gavoty.com

Alain Brumont Château Bouscassé pacherenc-du-vic-bilh Vendémiaire 2008 (2)

Alain Brumont prend tous les risques pour ses vendanges tardives, qu'il pousse jusqu'en octobre (d'où le mot vendémiaire). Le vin est élaboré en pur petit manseng, ce qui est parfait, et il est moelleux avec des arômes de fruits exotiques et une pointe de truffe blanche qui s'amplifiera avec le temps. Charmant aujourd'hui, son sucre résiduel se masquera au fur et à mesure du vieillissement. Il possède une belle capacité de garde. 13,10 € les 50 cl sur www.vinatis.com

Château des Sarrins IGP du Var blanc de rolle 2010 (3)

Sarrins dérive du mot sarrasins, ces derniers ayant longtemps occupé le massif des Maures. Si un de leur chef a, selon la légende, succombé dans le domaine pour être enterré sur place

avec son armure d'or, l'or est avant tout dans la bouteille de ce pur rolle vinifié en cuve, mais élevé en barriques neuves. Soit un vin dense qui mérite un peu de vieillissement en bouteille. Le 2006 est parfait en ce moment. www.chateaudessarrins.com 18,90 € sur www.provencewine-shop.com

Château de Bellet bellet 2012 (4)

Le vignoble se situe en altitude, 250 à 300 m en surplomb de la ville de Nice, sur un sol de poudingue. Le vin est élaboré en pur rolle, en agriculture biologique depuis 2012. Si le boisé est encore présent (l'élevage sous bois français dure douze mois), la fraîcheur et de discrets arômes de jasmin lui assurent une belle carrière. Comptez cinq ans pour atteindre l'apogée. Avec

95 % de rolle et 5 % de chardonnay, mais élevé en cuve, le Baron G 2012 est plus vite accessible. Les terres ont été vendues en 2012, mais Ghislain de Charnacé demeure propriétaire du château et assure la transition. www.chateau-de-bellet.com environ 22 € pour le Baron G. La grande cuvée est plus difficile à dénicher.

Château de Pibarnon bandol 2012 (5)

Les cépages blancs sont plantés sur la face nord et l'encépagement est inédit : 40 % de clairette, 40 % de bouboulenc et 20 % de cépages locaux divers. Si la clairette apporte son élégance, l'original bouboulenc lui donne de la tenue, et les 20 % restants lui garantissent une grande diversité aromatique. La plupart le consomment sur ses beaux arômes primaires de

jasmin et de tilleul, mais les plus aventureux le garderont plusieurs années afin de lui donner encore plus de profondeur. www.pibarnon.com, 22 € sur achatvins.com

Château Simone palette 2011 (6)

Élaboré avec 80 % de clairette, 10 % de grenache et 10 % de cépages divers avec des vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans (certaines sont centenaires), le vin est à la fois ample et élégant avec une longueur exceptionnelle. Elevé en foudre pendant dix-huit mois, dont six mois sur lies fines, il n'atteindra son apogée que dans cinq à dix ans. Situé près d'Aix, dans la discrète appellation palette, Simone est un domaine remarquable. www.chateau-simone.fr, 31,05 € sur www.millesimes.com

Domaine de Trévallon IGP Alpilles 2011 (7)

Eloi Dürrbach a mis un peu de temps avant de se décider à élaborer un vin blanc. Les cépages blancs sont plantés en exposition nord - ce qui leur donne de la fraîcheur -, et le vin a été longtemps élaboré avec de la marsanne et de la roussane, les deux grands cépages du Rhône septentrional, avant de se voir rajouter 10 % de chardonnay depuis 1998. Il en résulte un vin ample et dense, d'une belle structure, qui évolue remarquablement en bouteille. Un vin difficile à trouver. www.domainedetrevallon.com, 65 € sur vin-malin.fr



B. B.