

Vingt / VINS

du

DOMAINE BOUCABEILLE

Étoiles montantes

Nous voilà au pied de Força Real. Si Jean Boucabeille insiste pour montrer son vignoble, c'est qu'il est effectivement remarquable. Il s'agit en fait d'une seule et même vigne d'une douzaine d'hectares, lovée

dans un superbe amphithéâtre à l'aplomb de l'ermitage éponyme. L'ensemble regarde langoureusement la baie de Collioure. Exposées au sud-est, les terrasses en courbes de niveau bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel, mais aussi du souffle frais du massif et des

embruns nocturnes de la Grande Bleue. Acquis il y a une quinzaine d'années par son père, Régis Boucabeille, cette vigne unique égraine ses cépages par flots dont l'automne fait apparaître les contours : chaque cépage prend des couleurs qui lui sont propres. Les vendan-

geurs picorent les grappes arrivées à maturité et reviennent quelques jours plus tard pour les rangées voisines mais différentes. « La pente est telle que tout doit se faire à la main » déclare le jeune vigneron. Cet ex-analyste financier a plaqué la grisaille nordique, mit par une farouche volonté

Une trilogie de magnums pour les cuvées du domaine Boucabeille.





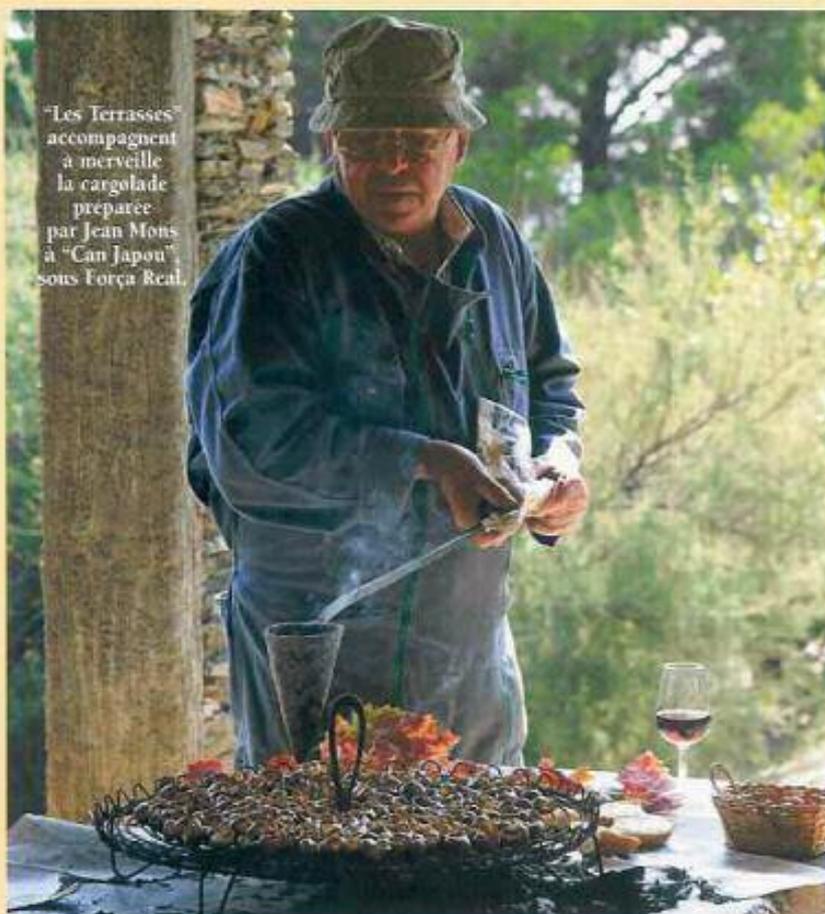
de vivre au pays de ses vacances. « On habitait la Belgique, et on revenait à chaque temps fort de la vigne. Elle est devenue un ancrage, une destination. D'année en année, les vins prennent de l'ampleur et comme tous sont élevés en barriques, l'idée du magnum est venue toute seule. C'est le contenant idéal pour des vins qui n'ont pas peur d'attendre. »

Ces propos ne sont pas démentis par Laurent Bauby, du Cellier Saint-Vicens : « La cuvée Les Orris fait partie des étoiles montantes du Roussillon. Avec sa robe noire aux nuances rubis, son bouquet intense de mûres et de myrtilles à peine confiturées, sa bouche fraîche et complexe dotée de tanins élégants et d'une finale persistante. » La cuvée Monte Nero, déjà plus fondue, livre des notes friandes d'anis et de

pruneau rappelant des raisins à la belle maturité. Elle fera honneur au gibier à plume, tandis que Les Orris appelle les civets longuement mijotés. On les savourera également sur la cuisine bio et raffinée du restaurant Il Bambino. José, aux com-

m a n d e s des fourneaux de cette table originale, n'hésite pas à proposer ses vins sur une belle gastronomie italienne. Et en magnums, s'il vous plaît ! Preuve qu'ici, on ne manque pas d'audace. □

Jean Boucabeille dans ses vignes.



« Les Terrasses accompagnent à merveille la cargolade préparée par Jean Mons à "Can Japou" sous Força Real. »

Domaine Boucabeille
66560 Corneilla-la-Rivière,
06 09 06 37 88.
Cellier Saint-Vicens
quartier Saint-Gaudérique,
rue Saint-Vicens,
66000 Perpignan,
04 68 67 00 51.

Les Terrasses 2005, 14 €
Les Orris 2002, 42 €
Monte Nero 2002, 22 €

Il Bambino,
25, rue grande Réal,
04 68 34 41 50.