

SELECTION  
DES  
MEILLEURS VINS  
ISSUS  
DE  
TERROIRS DE SCHISTES



## Taillés dans les schistes

Pour les professionnels, il y a sans doute un monde entre les schistes peu métamorphosés du sommet du Roussillon, danser du cambrien, ou tout début de l'ère primaire, et les schistes marmes de la vallée de l'Aude, formant un huitième avec des calcaires du crétacé, à la fin de la secondeaire. Bien à soi, non plus, avec les schistes perméants qui couvrent, dans l'Ouest, de Saint-Jean-de-la-Ruelle à Saint-Chinian, et même jusqu'à Minervois, sur le flanc méridional de la Montagne Noire, en passant par Cabrières et Faugères, ainsi que quelques îlots de plages d'ordocéans au sud-est ou argenteaux

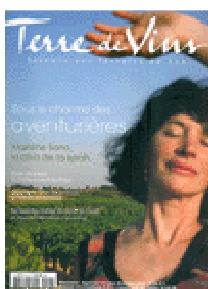
pour les signifieront les amanites. Il y a bien, en revanche, une parenté évidente entre les vins des terrains de schistes. Cela tient d'abord à la présence inférieure d'éléments minéraux, à cette relative sécheresse à l'oeil, d'où les différentes notes épicées, balinaïques et animales. L'équilibre des vins de schiste est également différent. La structure générale est naturellement moins marquée. Ce qui prédispose les vins à une consommation plus rapide, mais toute aussi certaines vocalisations à pousser plus loin les exhortations. « Si je réussis à faire décoller au décollage provisoire du soliel

sur les vins sont plus fugiles, explique l'un d'eux. De cette façon, ils sont indispensables la première année, mais ils ferment alors sous la température.

Cette fragilité des vins de schistes (en comparaison des vins des terrains argilo-calcaires) tient également à leur moindre acidité, autre caractéristique des vins issus de sols acides. À la dégustation, cependant, la vinification apporte une sensation de fraîcheur, compensant cette faible acidité.

— Bon vin,  
mild entre 13 et 1400. — Très bon vin,  
acidité entre 13 et 1600. — Vin exceptionnel,  
acidité entre 17 et 2000.

Dans le magazine TERRE DES VINS  
Saveurs des terroirs du sud



n° 24

Septembre – octobre – novembre 2004



\*\*\*\* 18/20 20 €

**DOMAINE  
BOUCABEILLE**  
Côtes du Roussillon Villages,  
Les Orris 2001

Une magnifique harmonie et un fort potentiel de garde caractérisent cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre issu de la colline Força-Réal : robe rubis profond, parfums fins et complexes de fruits rouges et noirs aux nuances animales, tanins puissants mais parfaitement enrobés par une chair ample et suave.

Régis et Jean Boucabeille,  
66550 Corneilla-de-la-Rivière.  
06 80 22 32 63  
et 06 09 06 37 88.