

LEDEVOIR

Vins du Roussillon: soleil en Janvier ou argent remis!



Photo: CIVR L'arrière-pays roussillonnais gorgé de soleil

Jean Aubry

11 janvier 2019

Vin

Si le vignoble roussillonnais traversé par les vallées de l'Agly, du Têt et du Tech produit à lui seul 80 % des Vins doux naturels (VDN) de France avec ses Rivesaltes, Maury, Banyuls, Banyuls Grand Cru et autres Muscat de Rivesaltes, il demeure que les blancs et rouges secs de ce remarquable coin de pays adossé aux Pyrénées-Orientales témoignent à eux seuls d'une profonde originalité. Le soleil y est littéralement liquéfié en bouteille tant il brille ici toute l'année, un soleil qui, combiné à la complexe minéralité des sols, trouve à

« redresser » les vins en leur insufflant une espèce de tension fine qui prolonge les finales sur de beaux amers. Quelques candidats dégustés (hélas ! en quantités limitées) qui prouvent hors de tout doute que le soleil n'est pas ici qu'une simple décoration !

Domaine Lafage « Centenaire » 2017 (20,50 \$ — 13227845). Les roussannes et grenaches (gris et blancs) tracent ici une bouche qui évoque l'empreinte précise de ce coup de patin laissé sur une glace lisse et vive tant il s'en dégage une impression minérale à la fois froide et exaltée. Le fruité y est dense et de belle rondeur, ponctué d'une espèce de salinité et d'une amertume qui l'allonge à la verticale, en profondeur. Il en reste peu, ce qui est normal compte tenu du prix exigé. (5+) © ★★★ 1/2

Les Clos de Paulilles Blanc 2017, Cazes, Collioure (arrivage sous peu). Ce sont sur des terrasses de schistes bruns que les grenaches blancs et gris regardent ici la mer en soutenant le regard lumineux qu'elle leur renvoie en retour, ajoutant à la brillance fine de l'ensemble. Le fruité y est très pur, soutenu, intense et vibrant sous une tension minérale manifeste. Un vin de lieu et d'ambiance, d'une profonde originalité qui fait la fête aux grenaches. (5+) © ★★★ 1/2

Ego 2015, Domaine Cazes (23,50 \$ — 13837555). Cultivés selon les préceptes de la biodynamie, grenaches, syrahs et mourvèdres s'épaulent, s'entraident et se fondent en un tout homogène, moelleux et puissant où prime avant tout une texture riche et fournie évoquant le cacao, la figue mûre et la gelée de mûres. Un rouge chaleureux qui souffle à la fois le chaud et le froid, le jour et la nuit. À moins de 25 \$, un beau morceau de sincérité, d'authenticité. (5+) © ★★★ 1/2

Occultum Lapidem 2015, Domaine de Bila-Haut, Chapoutier (26,45 \$ — 11940698). Ce Roussillon Villages Latour de France offre paradoxalement un tel moelleux, un tel gras de tanins qu'il aplanit toute rugosité ou tout rude relief dégagé par le vignoble rocailleux qui l'a vu naître. Impression d'amplitude, de maturité et d'opulence fruitée bien tassée sur une trame parfaitement liée sur le plan de la texture. Un bio puissant, long en bouche. (5+) © ★★★

Mas Bécha « Excellence » 2014, Charles Chapitre 14 (34,50 \$ — 12891701). À quelques kilomètres de la frontière espagnole, avec ses 25 hectares de vignobles à flanc de colline cultivés en agriculture biologique, Charles Perez concentre à ce point l'essence du fruité qu'il donne l'impression, tant par la texture que du caractère confit et empyreumatique de l'ensemble, de jouer dans la cour des grands mutés de la région. Mais en version non édulcorée cependant. Une grande et puissante caresse titrant 16 degrés au compteur, mais toutefois dépourvu de lourdeur. Le grand braisé s'impose ici ! (5+) © ★★★ 1/2

Domaine Boucabeille « Les Orris » 2016, Côtes du Roussillon Villages (45,25 \$ — 12680613). C'est immense sans toutefois nuire à l'équilibre. Dans la foulée du glorieux 2015, ce grand vin bio de terroir cumule densité, texture, fraîcheur et structure, mais exprime surtout sa profondeur tout en livrant un portrait clair, assumé et d'une parfaite cohérence d'ensemble. (10+) © ★★★★★

Légende

(5) à boire d'ici cinq ans

(5+) se conserve plus de cinq ans

(10+) se conserve dix ans ou plus

© devrait séjourner en carafe
★ appréciation en cinq étoiles