

Stylesvin

Fruit d'une alchimie ancestrale, banyuls, rivesaltes ou maury effleurent l'immortalité. Les siroter conduit à la sagesse. Des vins de méditation, mais aussi de fête, tant ils président à d'originaux accords mets-vin.

## Nectars du ROUSSILLON

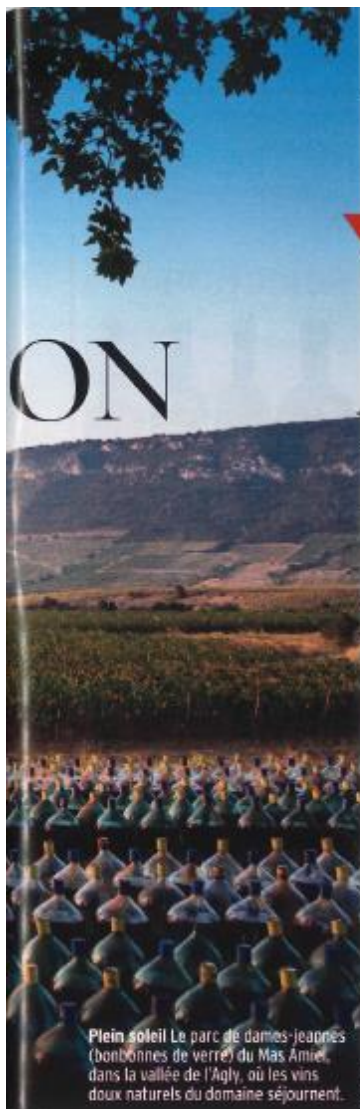


**P**ourquoi les Français boudent-ils leurs vins doux naturels (VDN), alors qu'ils sont parmi les premiers consommateurs au monde de portos? Drôle de *french paradox*... Il est temps de réhabiliter les joyaux solaires du Roussillon, vins d'exception à haut potentiel festif qui représentent 80 % de la production française de VDN. Les rivesaltes, muscat, banyuls ou maury relèvent du même procédé de vinification que le mythique vin portugais, qui

consiste à bloquer la fermentation du moût de raisin en ajoutant de l'alcool. Le moment de cette opération nommée « mutage », ainsi que la nature et le degré de l'alcool utilisé, varie d'une appellation à l'autre (*voir l'encadré*). Mais l'objectif reste le même : conserver une partie du sucre naturel du fruit et stabiliser le vin, désormais « inoxydable ». L'oxygène, qui n'a plus prise sur les levures et autres micro-organismes tués par l'overdose éthylique, ne peut plus que le bonifier...

**V**oilà trente ans que Marcel Robert, caviste du réputé Mas Amiel, à Maury, pratique cette alchimie : « Le secret d'un grand vin doux naturel est de trouver l'exact point de mutage, le bon équilibre entre sucre et fraîcheur. Depuis mes débuts, en 1983, je n'ai jamais connu deux fois le même schéma. Avec l'expérience, je m'aperçois que je peux déjà l'imaginer en dégustant la baie. Le moment venu, nous mutons en douceur pour ne pas choquer le vin. »





**Plein soleil** Le parc de dames-jeannes (bonbonnes de verre) du Mas Amiel, dans la vallée de l'Agly, où les vins doux naturels du domaine séjournent.

#### Lexique des douceurs

- ◆ **VDN** : raisins avec un taux de sucre minimal de 250 g/l (potentiel alcoolique de 15°) mutés en cours de fermentation, avec un alcool vinique neutre à 96°, dans une proportion de 5 à 10 % du volume du moût.
- ◆ **Floc, pineau, ratafia, macvin...** sont des mistelles ou vins de liqueur. Le mutage intervient avant le démarrage de la fermentation. Soit l'ajout d'eaux-de-vie issues de la région (armagnac, cognac, marc de l'appellation) dans le jus de raisin frais.
- ◆ **Porto** : mutation également en cours de fermentation, mais avec une eau-de-vie à 75° à proportion de 22 à 25 % du volume de moût. Donc un degré d'alcool final supérieur (de 18 à 20°).

pruneaux), de vanille, de miel, d'orange confite, de sucre brûlé, de cuir, de tabac, de café torréfié, de cacao et, pour les plus « rancio », de noix. Un univers gustatif intense obtenu en laissant le vin au contact de l'air (de trente mois au minimum à des dizaines d'années) dans des tonneaux de toutes tailles, ou dans des bonbonnes de verre, parfois dehors, en plein soleil, exposées à tous les temps et aux variations de température. Ils sont mis en bouteilles jeunes et frais, ou vieux et patinés, en assemblage ou millésimés.

Le Roussillon produit des vins sucrés depuis l'Antiquité, d'autant plus précieux que leur production était aléatoire, avec des raisins surmûris. C'est un savant catalan, médecin alchimiste et astrologue, Arnaud de Villeneuve, régent de l'université de Montpellier, qui découvrit autour de 1300 le mutage, petit miracle de la nature pour conserver ces jus fragiles. Les vins doux du Roussillon, désormais capables de voyager, prirent un essor considérable à travers toute

l'Europe. Et c'est un trésor national que consacrèrent, en 1936, les premières appellations d'origine contrôlées (AOC) : rivesaltes, la plus vaste et la plus connue; la complexe banyuls et sa déclinaison grand cru; et maury, la plus austère. Elles sont élaborées à partir de cinq cépages principaux : grenache noir et macabeu pour les rouges (qui peuvent être rosé, grenat, rimage ou tuilé, selon des caractéristiques d'élevage), et grenache blanc ou gris et malvoisie pour les vins blancs et ambrés. Ils sont « hors d'âge » au-delà de cinq ans. Le muscat-de-rivesaltes, lui, s'étend sur les trois autres aires d'appellation : bien que créé plus tard, en 1956, il représente deux tiers des volumes. Il est généralement mis en bouteilles jeune, pour conserver intacts les envoûtants parfums de rose et de fruits exotiques de son emblématique cépage (muscat blanc à petits grains ou d'Alexandrie). Il existe même un muscat de Noël, une version primeur mise en vente dès le troisième jeudi de novembre, comme le beaujolais nouveau!

Ceux que l'on appelle les VDN ont connu leur âge d'or dans les années 1960-1970. De 700 000 hectolitres, il y a quarante ans, la production est tombée à moins de 130 000 aujourd'hui. La faiblesse des rendements (de 15 à 25 hl/ha) dans cette région touchée durement par les sécheresses n'explique pas tout. Ces bouteilles dont raffolaient nos grands-parents souffrent désormais de la désaffection du public, affolé par le taux de sucre de ces nectars. De nombreux vigneron ont d'ailleurs converti leur production en vins secs. Au Clos Saint-Sébastien, les banyuls grand cru de Romuald Peronne ne représentent qu'un pourcentage infime des quilles du domaine, mais quelle rondeur généreuse et légère libèrent ces 500 flacons (100 €), mis en bouteilles après vingt-cinq ans de vieillissement ! Il faut noter la constance du Domaine de Rancy, « passionné →

La suite des événements est moins câline. « Il faut agresser les vins pour développer leur bouquet et les faire basculer dans une dimension magique », explique Emmanuel Cazes, du domaine qui porte le nom de cette grande famille de vignerons du Roussillon, quelque 200 hectares rompus à la biodynamie depuis des lustres.

Cet élevage brutal des vins doux consiste à exposer les jus à des traitements de choc pour développer leurs arômes de fruits secs (figes, dattes,





© MAURICE CARREY/AGF PHOTO/GETTY IMAGES

**Secret** « Il faut agresser les vins doux pour développer leur bouquet et les faire basculer dans une dimension magique », explique le vigneron Emmanuel Cazes.

→ d'élevage oxydatif », confie Brigitte Verdaguer, restée fidèle aux vins doux naturels et au cépage macabeu. Son rivesaltes 1952 vient seulement d'être embouteillé (200 €) et des trésors remontant à 1919 dorment dans les chais (10 millésimes disponibles, de 15 à 260 €).

« L'ennemi de nos vins, ce n'est pas l'oxygène, c'est la méconnaissance », lance Xavier Hardy, du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon (CIVR). Le syndicat se démène pour ressortir de l'oubli ces élixirs pas plus alcoolisés que beaucoup de rouges secs du Sud (autour de 15 degrés). « Ils sont aptes à accompagner tout un repas, et pas seulement l'apéritif », soutient-il. En bloquant la fermentation, le mutage préserve le sucre et la douceur naturelle du fruit, mais aussi l'acidité... Ce sont donc des vins équilibrés, pleins de peps et de fraîcheur malgré leur richesse – et souvent leur grand âge –, capables d'accompagner un foie gras, un magret, un gibier, des plats sucrés-salés ou épicés, des fromages, notamment les pâtes persillées, du chocolat... Bref, tout le menu d'un repas de fête. A moins de les garder comme digestif. « Et on ne

crain pas d'ouvrir un vieux rivesaltes : il ne risque pas d'être passé, contrairement à un vin de Bordeaux ou de Bourgogne. » Sans oublier qu'on n'est pas obligé de terminer la bouteille : un VDN oxydatif (« rancio ») se conserve de nombreuses semaines après l'ouverture – c'est moins vrai des jeunes de type blanc, grenat ou rimage.

Ces vrais petits trésors constituent aussi le cadeau idéal. Il est aujourd'hui aisé de se procurer des millésimes d'un demi-siècle pour 100 à 200 €, d'autant que les stocks se sont accumulés dans les caves. Le domaine Puig-Parahy propose un rivesaltes de 1910 à 530 €; et celui de la Coume du Roy un maury de 1932 à 412 €. Des raretés. Mieux, la société de vente en ligne IdealWine a mis la main, en 2005, sur de vieux VDN encore en bonnes, qu'elle met progressivement en vente avant les fêtes (une quarantaine de références de 1931 à 1987). Avec, cette année, un accent particulier sur les millésimes en « 8 » pour ceux qui franchiront une nouvelle décennie en 2018. ■

*A ne pas manquer : la vente privée Dîner de Noël sur [www.idealwine.com](http://www.idealwine.com), du 7 au 19 décembre.*

## Notre sélection



1 2 3 4

### Maury

- ◆ Mas Amiel, 30 ans, 50 €. (1)
- ◆ Mas Amiel, Charles Dupuy Vintage 2009, 37,50 €.
- ◆ Clos des Vins d'Amour, Alcôve, 16,50 €. (2)
- ◆ Domaine de la Coume du Roy, 2014, 15 €.

### Banyuls

- ◆ Domaine Vial Magnères, Al Tragou 1990, 52 €. (3)
- ◆ Terres des Templiers, grand cru Henry Vidal 2003, 40 €.
- ◆ Domaine du Mas Blanc, (Dr André Parcé) Hors d'âge Sotrera, 45 €.
- ◆ Cave de l'Abbé Rous, grand cru Christian Reynal 2004, 37,50 €.

### Rivesaltes

- ◆ Marjorie et Stéphane Gallet, Ambré 1969, 60 €.
- ◆ Domaine Cazes, ambré 2003, 19 €.
- ◆ Domaine Cazes, tuilé 1990, 56 €.
- ◆ Singla Héritage du Temps, 2005, 25 € (4).
- ◆ Dom Brial, Grande Réserve 1989, 39 €.
- ◆ Domaine de Rancy, Le Temps d'un oubli, 15 € (50 cl).

### Muscats de Rivesaltes

- ◆ Domaine Cazes, blanc 2013, 12,50 €.
- ◆ Domaine des Schistes, Jolia 2015, 14 €.
- ◆ Domaine Gardiès, Flor 2016, 18 €.