

Les 5 du Vin



Banyols/Budd/Cobbold/Lalau/Vanhellemont

les5duvin.wordpress.com

24/11/2017

Marc Vanhellemont

Rivesaltes 1975, j'avais 20 ans

24/11/2017 par Les 5 du Vin | 3 Commentaires

Et ça ne nous rajeunit pas !

Mais peut-être est-ce mon teint légèrement ambré, comme ce Rivesaltes, qui me donne cet air de baroudeur...

On peut toujours rêver. Quoi qu'il en soit, les vins doux tiennent plus longtemps que nous.



À l'heure des journées qui raccourcissent, des températures qui chutent, associer un Vin Doux Naturel à notre quotidien nous est salubre et nous permet d'affronter la grisaille ambiante (tant au dehors que dans les esprits). C'est pourquoi, j'ai décidé de vous commenter ce 1975 reçu il y a peu du site (de vente) Idealwine. Ce site s'est spécialisé dans la vente de vins à maturité et possède au sein de son catalogue une belle série de VDN du Roussillon. Et vu ma petite expérience des vieux millésimes de Rivesaltes, de Banyuls ou de Maury, cela vaut la peine de s'offrir de temps à autres un flacon, de ces nectars trop souvent dénigrés.

Et pour qu'il n'y ait aucun quiproquo ou suspicion quelconque, je n'ai rien reçu d'autre que la bouteille de Rivesaltes 1975 et un petit dossier de presse.



Rivesaltes 1975 Riveyrac

La robe se teinte d'ambre rouge aux reflets marron. D'entrée, le nez mêle la noix verte à la sèche, ajoute quelques notes de moka, des accents de garrigue et d'algue marine, puis encore des épices orientales où se reconnaissent le curcuma, la cardamome et le santal.

Ce n'est pas fini, c'est le chic des Vins Doux Naturels, dès qu'ils s'ouvrent, ils n'en finissent pas de nous raconter plein d'histoires aromatiques. Et au plus vieux, au plus volubile, comme si le fait d'avoir été privé de lumière pendant autant de temps leur donnaient l'envie inextinguible de rattraper les années passées à attendre leur sortie au grand jour. Ce Rivesaltes entonné en 1975 fut embouteillé en 2014.

Son caractère séquentiel nous révèle encore des nuances minérales de pierres frottées, d'ozone comme après un orage, voire de goudron, puis revient à de plus classiques biscuits sablés un rien brûlés, de pignons de pin grillés, de fève de cacao, sans oublier cet indice flagrant du rancio, parfum particulier qui oscille entre la noix et l'anchois au sel (c'est difficile à décrire).

La bouche fraîche d'entrée se rafraîchit encore de notes iodées et de quinquina. Le petit rêche des tanins encore subtilement présents apporte du relief, viennent ensuite du cacao aux zestes d'orange confite, des marmelades de kumquat et de mandarine, de la gelée de rose qui lui apporte beaucoup d'élégance, puis du cumin, de la réglisse qui souligne le caramel à la fois sucré et amer, des noix sèches, de la noisette et de l'amande, ça n'en finit pas. Mais continue sur la douce amertume qui aidée de la fraîcheur laisse la bouche très peu appesantie par le taux de sucre.

À chaque gorgée de nouvelles sensations... On pourrait passer une heure à le respirer, puis deux heures à la boire, bref, c'est pas cher le verre.

Mais on pourrait aussi l'associer à quelques plats et bien entendu quelques desserts, mais c'est une fausse évidence, le sucre s'additionne, malgré les belles acidités des VDN, au sucre. D'autant plus que les desserts actuels sont souvent trop sucrés. Avec le chocolat, c'est du vu et du revu.

On va certes le garder pour le Roquefort et autres fromages marbrés avec qui les Rivesaltes s'accordent sans le moindre problème, mais pas que... Les VDN sont, et je l'ai déjà fait remarquer, une sorte de panacée pour le plateau, ils fonctionnent en général avec tous types de pâtes et de croûtes, un Rubis avec une croûte lavée style Munster, un Rancio sec avec un Camembert, un Banyuls blanc avec un Salers, et tous avec des Comté d'affinages différents.

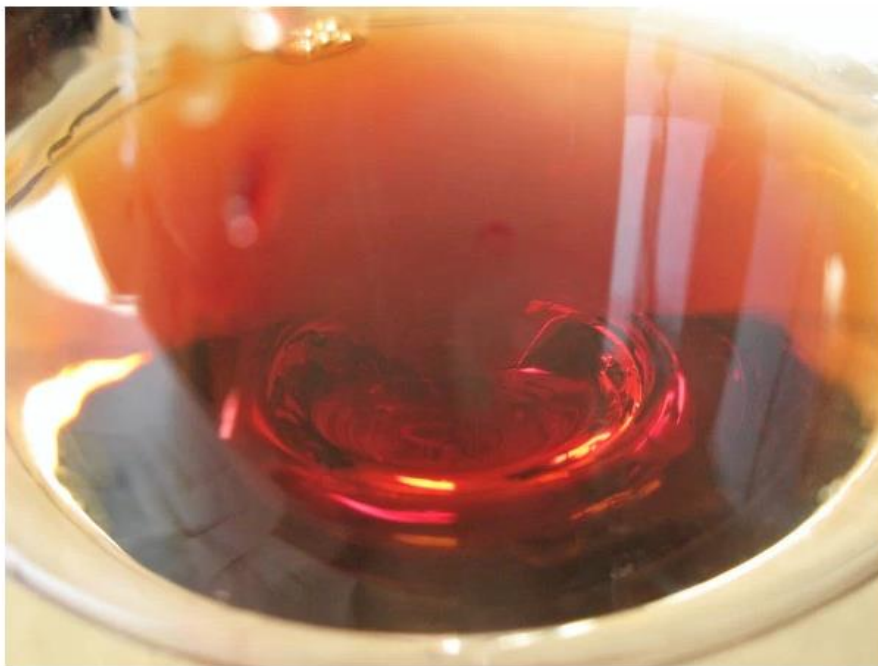
Onctuosité du fromage et suavité du vin s'épousent avec une grâce mêlée de puissance. En partenaires avertis des choses de la vie, rien ne les effraie et c'est avec enthousiasme qu'ils échangent expériences et richesses acquises.

Le premier, le Comté, s'ouvre sur ses tonalités lactées, ses envolées fruitées, sa profondeur minérale. Le second, le VDN, parle de la maturité de son fruit, des épices qui le soulignent, de ses accents torréfiés et biscuités qui parfois le font croire venu d'un orient imaginaire.

Ce sont des accords magiques, envoûtants qui ne laissent personne indifférent.

Mais le cœur du repas lui va tout aussi bien, une daube de veau à la provençale, un lièvre à la gelée de mûre ou plus exotique, un canard laqué à la mode de Pékin.

Faudra aussi que j'essaie le Rancio sec sur les sushis, ça devrait fonctionner.



Bon, j'espère vous avoir convaincu de tenter l'expérience VDN.

Et pour faire un peu de promo pour mon fournisseur de Rivesaltes 1975, je vous signale qu'Idealwine organise une vente privée spéciale « *Dîner de Noël* » du 7 au 19 décembre. Cette vente comportera un grand nombre de Rivesaltes, Maury, Banyuls proposés dans une large gamme de millésimes qui remontent pour le plus vieux à **1874*** (au prix de 3€ et une chique par année en comptant jusqu'à aujourd'hui). Et pour les nostalgiques de leur date de naissance, quelques millésime en '8'.

www.idealwine.com

**1874 Première exposition de l'Impressionnisme, le 15 avril 1874, une trentaine de peintres exposent leurs œuvres dans l'atelier de leur ami, le photographe Félix Tournachon, plus connu sous le pseudonyme Nadar, au 35, boulevard des Capucines.*

Ça le fait !

