

## Les meilleurs vins du Roussillon

Tendances / Vins et Alcools / Par Philippe Bidalon, publié le 24/11/2017 à 15:58 , mis à jour le 28/11/2017 à 17:00

45  
partages



Le parc de dames Jeannes du Mas Amiel, dans la vallée de l'agly, où les vins doux naturels du domaine séjournent. Mas Amiel

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.

Pourquoi 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...

Voilà 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."



Le parc de dames-jeannes du Mas Amiel, dans la vallée de l'agly, où les vins doux naturels du domaine séjournent. Mas Amiel

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 vigneron 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 (figues, dattes, 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 appellation 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 700000 hectolitres, il y a quarante ans, la production est tombée à moins de 130000 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 vigneronns 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 euros), mis en bouteilles après vingt-cinq ans de vieillissement ! Il faut noter la constance du Domaine de Rancy, "passionné 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 euros) et des trésors remontant à 1919 dorment dans les chais (10 millésimes disponibles, de 15 à 260 euros).



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

"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

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 euros, d'autant que les stocks se sont accumulés dans les caves. Le domaine Puig-Parahy propose un rivesaltes de 1910 à 530 euros, et celui de la Coume du Roy un maury de 1932 à 412 euros. Des raretés. Mieux, la société de vente en ligne IdealWine a mis la main, en 2005, sur de vieux VDN encore en bonbonnes, 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.