

Les femmes du Roussillon révèlent leur vin

Elles sont plusieurs à produire et à défendre le renouveau vinicole de la région

ENVOYÉ SPÉCIAL
EN FRANCE
JOËL GODAERT

BANYULS ▽ Beaucoup de vacanciers connaissent assurément la région, davantage la côte, sans doute, que l'arrière-pays. Le Roussillon, merveilleuse terre de vacances, révèle d'autres attraits que ses plages et stations balnéaires, très prisées lors des mois d'été. Il y a ainsi le charme des petites cités comme la pittoresque Collioure et ses ruelles typiques ou le petit port de Port-Vendres où il est possible d'acheter les poissons, crustacés et coquillages à peine sortis de l'eau.

Il y a bien d'autres découvertes à faire, sur le plan gastronomique par exemple. Et, à ce titre, l'une des incontestables vedettes de la région est le vin. Ce n'est pas neuf. Et pourtant, dans le Roussillon, comme l'a souligné notre spécialiste maison Eric Boschman dans les suppléments *Les Routes du Vin*, publiés en juin dernier dans la *DH*, la révolution est en marche. Très longtemps, les viticulteurs ont vécu ici grâce à leur production de vins doux, dont le Rivesaltes, le Banyuls, voire le Byrrh, étaient les plus populaires.

Nos parents et grands-parents appréciaient ces vins en guise d'apéritif, bien plus que ce n'est le cas aujourd'hui. Les modes changent aussi au niveau de la dégustation des liquides précieux.

À Banyuls et ailleurs, on demeure toujours très fier de présenter ce type de vins qui, par ailleurs, se conserve visiblement fort bien et même aisément. Nous nous sommes ainsi vu proposer des breuvages délicats remontant largement au siècle dernier, même carrément à l'année de notre naissance... Et l'on a tenu à nous démontrer, nombreux fromages à l'appui, que ces vins ne s'appréciaient pas uniquement à l'apéritif ou au dessert, mais étaient capables d'accompagner d'autres mets, tout au long du repas. Nous sommes certes convaincus et admettons ainsi que les trésors que recèlent, par exemple, les caves ancestrales du domaine de Rancy à La Tour de France méritent qu'on s'y attarde. Jean-Hubert et Brigitte Verdager en sont d'ailleurs parfaitement conscients et aiment à le faire savoir.

Mais nous n'avons pas (ou plus ?) l'habitude de boire de manière régulière ces vins doux et c'est pour cela que les viticulteurs du Roussillon ont dû se remettre en question. Il ne suffisait pas de disposer de beaux vignobles – le site viticole de Banyuls et Collioure est classé au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco –, encore fallait-il vendre sa production de manière régulière. Beaucoup l'ont compris, produisant des vins secs, rouges, blancs et rosés dont la qualité, désormais, rejoint



bien des crus réputés du Bordelais ou de Bourgogne. Le travail est différent, souvent plus délicat, mais le Roussillon est une terre qui, nécessairement, possède les atouts pour réussir à mener à bien ce nouveau défi.

Nous en avons eu, ainsi, la preuve au Domaine Mas Cremat qui compte déjà de nombreux clients en dehors de l'Hexagone. Outre un accueil des plus sympathiques, cette famille de viticulteurs installée à Espira d'Agly témoigne d'un savoir-faire indéniable. Issue de Bourgogne, elle a eu un coup de cœur pour ce do-



maine de 35 ha de vignes où elle produit principalement des vins secs, blancs et rouges (Côtes du Roussillon), cultivant les différents cépages, traditionnels, de la région, parmi lesquels Grenache, Macabéo, Vermentino, Mourvèdre ou autre Carignan. Nous avons dégusté là-bas des vins d'excellente facture, mais il paraît que de nombreux Belges connaissent déjà l'adresse et, s'éclipsant quel-

Les vignobles du Roussillon offrent à la région un superbe panorama, sur lequel veille le mont Canigou. De jolis domaines, comme celui de Mas Cremat, sont plantés au milieu des vignes. (D.R.)

ques heures des plages méditerranéennes, viennent y faire le plein de bonnes choses.

L'autre coup de cœur, nous l'avons pour Marie-Pierre Borries qui, sur les 15 ha du Domaine de Blanes situés à Pézilla de la Rivière, cultive sa vigne avec un amour quasi maternel et produit des cuvées d'émotion

comme elle tient à le souligner. Plus au sud-est, carrément sur la côte, sur ces vignobles de Collioure, Laetitia défend avec beaucoup de fougue et de conviction les vins du Domaine Piétri-Géraud qu'elle produit avec sa maman, Maguy. On le constate, les femmes sont à l'honneur dans ce Roussillon. Jean Ferrat prétendait qu'elles sont l'avenir de l'homme, elles sont peut-être, aussi, l'avenir du vin...

J. G.

www.mascremat.com
www.vinsduroussillon.com

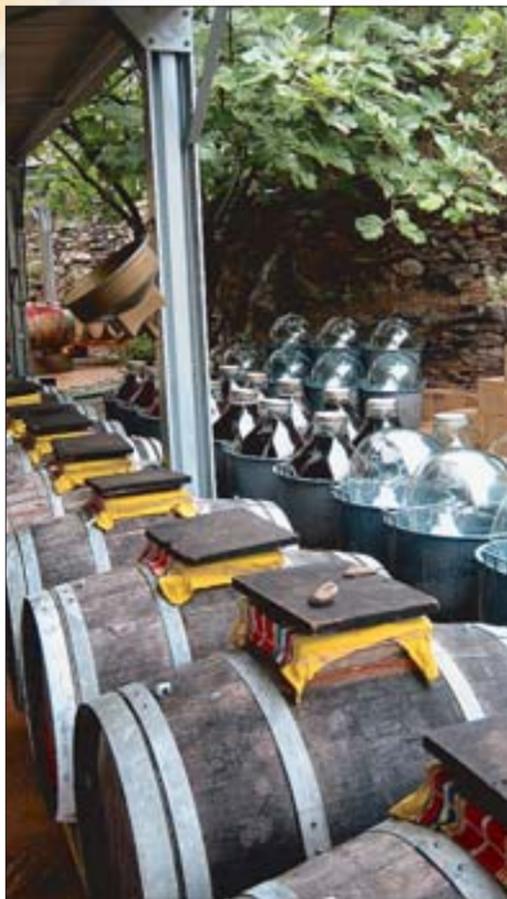
Le vinaigre, aussi, se goûte

Lorsqu'il n'est pas industriel, il se boit... à la petite cuillère

PORT VENDRES ▽ Dans le Roussillon, il y a la mer, la plage, mais aussi les vignobles et le vin. Il est donc logique qu'il y ait, aussi, du vinaigre. Par contre, si nous connaissions les dégustations de vins, nous n'avions pas encore été confrontés à celle de vinaigre. L'action se déroule en plein air, ou presque, entre vignes et oliviers, quasiment à flanc de colline. De multiples barriques, à peine protégées du soleil, sont proprement rangées les unes à côté des autres. Elles contiennent du vin, à l'origine, qui bientôt se transforme, sous les effets de la nature et des bactéries, en vinaigre. Mais pas n'importe lequel. Celui du domaine de La Guinelle n'est pas fait à la va-vite ni de manière industrielle. Il faut de longs mois pour le produire. Il se retrouve plus tard dans les cuisines de nombreux restaurants réputés de France et d'ailleurs et on le retrouve dans des magasins de produits fins. Nous y avons goûté, c'est réellement étonnant. Pour faire bonne mesure, nous avons d'abord trempé les lèvres dans un verre de Banyuls, vin qui servira à la production de ce vinaigre d'exception. Quatre vinaigres différents nous ont été proposés, chacun avec ses caractéristiques. Outre le traditionnel vinaigre de Banyuls, le Taliouine est conçu à l'aide de pistil de safran, le Vermeil est épicé de cannelle et de clous de girofle; quant au petit dernier, le Tchîn Tchîn, il a un goût de raisins frais et d'abricot. À noter quand même que le vinaigre, au contraire du vin, ne se goûte pas au verre mais à la petite cuillère...

Cette production tout à fait artisanale intéresse même l'Europe puisque la Communauté expérimente dans cette vinaigrerie l'influence des différents bois sur l'évolution du vin et du vinaigre qu'il produit!

www.levinaigre.com



Pour faire du très bon vinaigre, il faut laisser agir la nature et s'armer donc de patience...

J. G.

(JOËL GODAERT)

Fromage sucré-salé

Pas de vin sans fromage, le raccourci est un peu facile, certes. Mais il est vrai que certains fromages se marient fort bien avec les vins. Ceux produits à Estagel, en tout cas, sont susceptibles de bousculer les usages. Car dans cette fromagerie qui fabrique de l'excellent chèvre de manière traditionnelle, on ne se contente pas du produit de base. La spécialité de ces fromages fermiers des Fenouillères concerne des crottins mariés au sucré ou au salé. Au choix, ils sont enrobés de fruits secs caramélisés comme le pignon de pin, l'amande, la noix, le raisin ou le sésame, soit aux condiments (ce qui surprend moins) comme l'oignon, le poivre, la ciboulette, le paprika, le curry, l'ail, le pavot ou aux herbes. Tout cela fournit une multitude de fromages de chèvre aux goûts différents et aux couleurs parfois étonnantes. Sur un plateau, comme dans la bouche, ils ne passent en tout cas pas inaperçus.

J. G.

Fromagerie Estagelloise,
1, av. Salengro, à 66130 Estagel.