



Au Mas Seren

Etamin, un blanc venu du ciel



Attention : ce vin est un vrai coup de cœur. Et pour la première fois nous vous faisons faire quelques kilomètres pour vous emmener jusqu'à Anduze. Sur les contreforts des Cévennes, à Monoblet très exactement. Emmanuelle Schoch cultive, seule, six hectares de vigne perchés à 300 m d'altitude et coincés entre les bois de chênes, de châtaigniers et la garrigue. Un endroit sauvage et magique

CÉPAGES :

80 % de roussane,
20 % de grenache blanc.

TARIF : 12 euros.

où les parcelles sont étagées en coteaux et accueillent des vignes âgées de 4 ans à 50 ans. La maîtresse des lieux pratique le labour d'hiver pour aérer les sols. Et ce sont les brebis du berger voisin qui assurent le désherbage des parcelles de la fin de l'automne au début du printemps. «En même temps, elles engraisent naturellement le sol» dit en riant la vigneronne. L'enherbement est ensuite maîtrisé au

gyrobroyeur. Ici, tout est fait pour respecter la vigne et les rendements sont naturellement modérés, se situant entre 25 et 30 hl/ha. Et les vendanges, qui sont effectuées lorsque le fruit est à maturité parfaite, sont, bien entendu, manuelles. Sur cette terre, les vins appartiennent majoritairement à l'IGP Cévennes. Mais la cuvée Etamin, du nom de l'étoile la plus brillante de la constellation du dragon, que nous avons choisie pour accompagner le plat de Lionel Levy, porte l'IGP Duché d'Uzès sur son étiquette. Élevé sur lies fines pendant six mois, ce vin aux nez de fruits à chair jaune et d'épices offre une bouche structurée avec une belle fraîcheur qui devrait se marier idéalement avec le velouté de châtaigne, les oursins et la muscade.

Les vins du Mas Seren sont distribués à Marseille par Le Bistrot à vin (17 rue Sainte), Vins compris (32 rue Mazenod) ; à Aix-en-Provence par Simplement vin (31 av. Robert Schuman) ; à Saint-Rémy-de-Provence par Le ballon rouge (50 av. du Maréchal Juin).

Par Michel Egéa

→ Mas Seren, 1820 route de Saint-Jean du Gard, 30 140 Anduze. Tél. 06 79 41 13 29.

DE SAISON

Il est revenu le temps des bonnes soupes de légumes et des marrons grillés au feu de bois ou au four. Et au moment de faire vos courses, n'oubliez pas de privilégier les produits locaux.

LES FRUITS

C'est le moment de sauter sur les clémentines de Corse. Elles sont succulentes, sucrées à point. Incontournables, aussi, en ce mois de décembre, les pommes et les poires de la vallée de la Durance. Il y en a pour croquer et d'autres pour cuisiner. Cuites au four ou en tartes classiques ou tatin, pommes et poires vont faire merveille. Au moment d'acheter les fruits secs pour les 13 desserts, vérifiez qu'ils soient bien produits en France. Enfin, les kiwis, kakis et grenades sont aussi de sortie.

LES LÉGUMES

C'est le temps béni des betteraves et des soupes de grand-mère. Carottes, céleris, navets, oignons, panais, poireaux, pommes de terre, potiron, courge, topinambour sont autant d'ingrédients qui peuvent composer le potage. Choux pour la potée, chou-fleur pour le gratin et choux de Bruxelles pour l'accompagnement sont sur les étals tout comme les endives, la mâche et les sals

