

## De la vigne et du vin

**Languedoc.** Le parc des Cévennes, classé réserve mondiale de biosphère, est habillé, dans son piedmont, par de courtes parcelles de vigne aux talents trop méconnus.

# Vins des Cévennes languedociennes

Les vigneron du département du Gard proposent de découvrir leurs vins IGP\* à travers deux grandes indications géographiques aux formules porteuses : Coteaux du Pont du Gard et Cévennes. La première qui jouxte le Rhône et la mer est plus méridionale (et plus papiste). La seconde au nord d'Uzès est plus septentrionale, plus en altitude (et plus parpaillote). L'importance des sujets nous oblige, pour aujourd'hui, à ne traiter que de la partie cévenole.

## LE VIGNOBLE CÉVENOL

Les vendanges sont terminées. Les douceurs de l'automne accompagnent la vigne libérée de ses grappes. Des tons mordorés commencent à naître ici est là. La nature se recroqueville sur elle-même pour affronter les rigueurs de l'hiver. Nous découvrons le plus haut vignoble près du village de Monoblet. A 300 mètres d'altitude, les parcelles en coteaux ont été gagnées sur la garrigue. Elles sont ceinturées de larges étendues de yeuses et de chêne kermès. Les éclats calcaires, levés par les labours, affleurent les sols pauvres propices à la naissance des meilleurs vins. Ce sont les 6 hectares du Mas Seren conduits par une vigneronne : Emmanuelle Schoch.

## DES VINS CÉVENOLS

Les IGP Cévennes produisent 60 000hl de vins dans les 3 couleurs. Les vins sont différents et leurs dissemblances reposent sur la diversité des terroirs, sur les nombreux cépages utilisés et sur le choix du vigneron à rechercher des vins simples et friands ou plus concentrés. Dans tous les cas ils sont bien faits et méritent que l'on s'y arrête.

## MAS SÉREN

Tout est mis en œuvre pour obtenir le mieux du mieux comme les

vendanges manuelles en cagettes. Emmanuelle concocte 6 cuvées différentes. Pour ce blanc fait de roussanne (80%) et de grenache (20%) on a procédé à un élevage sur lies fines durant 6 mois. Aromatique avec une bouche fraîche, des notes fleuries sur une dominante de fruit blanc... Ravissant ! (12 euros) 30140 Anduze - Tél. 06 79 41 13 29

## DOMAINE DES ARNASSEAUX

Guihem Peladan propose une dizaine de cuvées, dans la tradition simple et fruitée des vins de Pays. De petits prix (de 3.90 à 5.40 euros) pour des cuvées facile d'accès comme « Duos de blanc » assemblage de chardonnay et de sauvignon. De jolis arômes fleuris soulignés d'un trait d'agrumes... (4.30 euros) 30350 Cardet - Tél. 04 66 61 77 84 / 06 82 65 69 62

## DOMAINE DES VIGNES ROUGES

Séverine et Raphaël, un couple à l'esprit fortement bio, cultivent l'exception et élaborent en bio dynamique 5 cuvées remarquables. Aphyllante 2011 est le fruit d'un assemblage peu commun de syrah, carignan, grenache et alicante. Son élevage en barrique a arrondi les angles. Des tanins charnus mais savoureux. Un vin riche juste soutenu par un joli boisé... (8.50 euros) 30360 St Césaire de Gauzignan - Tél. 06 84 22 19 29

## CAVE DES CÉVENNES

Elle présente parmi un large panel deux cuvées obtenues à partir de cépages hybrides, Chasan (listan/pinot) et Marselan (cabernet/grenache). Le second, rouge, aux arômes complexes s'avère particulièrement souple. Le premier, blanc, d'un joli goût beurré mais assez frais... (3.80 euros) 30140 Massillargues-Atuech - Tél. 06 07 62 86 21

PIERRE GALAUD

\*IGP Indication Géographique Protégée



**Rhône septentrional.** Deux cépages uniques pour la confection d'un rouge et d'un blanc

## Marsanne et Syrah

Sur les deux rives du Rhône, autour de la colline de Tain l'Ermitage, trois cépages seulement composent les rouges et les blancs de cinq appellations à la renommée florissante. Les blancs sont surtout issus de marsanne et éventuellement de roussanne, deux cépages complémentaires. Les rouges sont issus de la seule syrah avec toutefois une possibilité, peu utilisée, d'un assemblage minoritaire avec de la marsanne et de la roussanne. Les Cornas sont toujours 100% syrah et les Saint-Péray sont fait de marsanne

et quelquefois de roussanne.

### Domaine Courbis

Laurent et Dominique Courbis, forts de leur trentaine d'hectares sur les appellations Saint Joseph et Cornas, élargissent leurs compétences aux St Péray et Crozes-Hermitage. Deux superbes cuvées à découvrir sans tarder.

### Crozes-Hermitage H 26

Sur des sols de galets roulés sur argiles, de jeunes syrahs produisent un vin plein de ferveur au nez de fruits noirs légèrement épi-

cés et une bouche bien équilibrée entre de jolis tanins et une certaine minéralité...Une caresse ! (14 euros)

### -Saint Péray H 07

Seule la marsanne est utilisée dans la confection de ce vin né sur des sols granitiques. Une bouche parfumée, riche, ronde, vanillée, peu marquée par le bois, mêlant avec bonheur onctuosité et fraîcheur...Un plaisir ! (14 euros)

P.G.

07130 Châteaubourg - Tél.04 75 81 81 60

**Vallée du Rhône.** Balade gastronomie et Costières au cœur de Nîmes.

## Nîmes Toquée

A vos agendas ! L'évènement Nîmes Toquée revient pour sa quatrième édition le dimanche 24 novembre prochain. Le temps d'une journée, les œnophiles, armés de leur nécessaire à dégustation, découvriront Nîmes sous un jour nouveau. Au détour de 6 haltes gastronomiques, les vigneron et négociants de l'AOC Costières de Nîmes proposeront une dégustation des vins de l'appellation dans des lieux atypiques ou emblématiques que sont les chiqueros des arènes, le majestueux lycée Daudet et l'incontour-

nable amphithéâtre du site universitaire Vauban.

Laissez vous guider, au fil des six étapes, par les chefs des restaurants nîmois : Aux Plaisirs des Halles, Le Lisita, L'Imprévu, Vincent Croizard, Wine Bar et Vergne Gourmet pour le fromage...Et puis surtout par les vigneron, qui vous feront déguster leurs plus belles cuvées.

RECUEILLI PAR P.G.

Réservation : Vignerons des Costières de Nîmes - Tél. 04 66 36 96 20 - www.costieres-nîmes.org