

**QUELLE ÉPOQUE! À BOIRE**

POUR 69,7 % DES FRANÇAIS, LE BORDEAUX RESTE UNE VALEUR SÛRE. PRÈS DE 31 % D'Y

SNOBÉS PAR L'INTELLIGENTSIA BACHIQUE  
**VIVE LES VINS  
PROLÉTAIRES !**



Les crus naissent libres et égaux en droits.  
Faux. Il est un pays où les étiquettes  
à particule supplantent les bouteilles en sabots.  
Du beaujolais au muscadet,  
tour de France des parias de la vigne.  
Pour ne pas toujours boire chic et con. PAR PÉRICO LÉGASSE

**L**e scandale coule comme un non-dit mais les élites du goulot bien-pensant ferment leur clapet : on peine aujourd'hui en France à trouver du muscadet, du sylvaner, du beaujolais, du bordeaux supérieur ou du corbières à la carte des restaurants. Bannis par cette caste de prédicateurs que sont la plupart des sommeliers, ces vins ne semblent pas assez chic pour figurer sur les cartes étoilées par les guides. C'est d'autant plus stupide qu'ils sont souvent les plus indiqués pour donner la réplique à certains mets. Rien ne peut ainsi remplacer un muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie face à un plateau d'huitres ou un beaujolais bien frais sur un jambon persillé. Il est pourtant des restaurants de poisson et des bistrotts gastronomiques à la mode où ces deux appellations ne mettront jamais le goulot.

### DÉDAIN ARBITRAIRE

L'auteur de ces lignes essuie régulièrement le regard effondré des porteurs de bouteille déguisés en pingouin lorsqu'il réclame l'un de ces vins. Un dédain arbitraire, passé dans les us et coutumes bachiques de la petite bourgeoisie, ayant provoqué la discrimination de vignobles désormais montrés du doigt. Les clichés les plus bêtes ont la vie dure. Il suffit de prononcer les mots « corbières », ou « gamay », pour susciter la moue des buveurs d'étiquettes sûrs de leur expérience. Supplantés par les mixtures à la mode de Cairanne et du pic Saint-Loup, pour lesquels les gourous de la carafe ont des trémolos dans la voix, le bordeaux et le



photos : périco légasse

### CORBIÈRES SOUS LE CHARME DE LA VOULTE GASPARETS

Parmi les domaines qui ont contribué à dorer le blason de cette région bénie des dieux, le Château La Voulte-Gasparets ne s'est pas contenté de produire l'un des tout meilleurs corbières que nous ayons jamais goûtés, il a également contribué à hisser vers le haut les valeurs de cette appellation d'origine. Sous la férule de la famille Reverdy, dont Patrick et son fils Laurent portent aujourd'hui l'étendard, ce domaine a prouvé que ce terroir peut donner de grands vins. Tout contribue en effet à ce que La Voulte-Gasparets réunisse les conditions idéales pour donner un nectar exceptionnel. Outre le climat, apprécié par le raisin, la pureté des sols, leur richesse géologique et l'ancienneté des vignes, il est évident que la passion avec laquelle les Reverdy apportent leurs soins méticuleux à ce petit paradis bachique contribue au renom de ce respectable domaine. Plantées sur des coteaux caillouteux formés par une terrasse d'alluvions anciens d'éléments limoneux, gréseux et calcaires, sur laquelle s'étend une épaisse couche de galets roulés, les vignes sont composées pour moitié de grenache et pour le reste de mourvèdre, de syrah et de carignan. Une très belle assise culturale qui précède une vinification privilégiant le fruit et la fraîcheur. Il en résulte un vin racé et vif, voluptueux en bouche, qui s'ouvre sur un nez de groseille et de framboise annonçant une très jolie matière. Derrière un palais nerveux et franc apparaissent de sublimes arômes de fruits rouges rôtis. A déguster sur de la belle cuisine.

**CHATEAU LA VOULTE-GASPARETS**, 11200 Boutenac. Tél. : 04 68 27 07 86.  
Corbières rouge « Cuvée réservée » 2011 : 8,80 €. Rosé 2012 : 8 €.

### BORDEAUX SUPÉRIEUR UN BORDEAUX EN PLEIN MÉDOC

Alors que la plupart des bordeaux supérieurs se situent dans l'Entre-Deux-Mers, Château Barreyre s'est niché à Macau, au cœur du Médoc, non loin de l'appellation Margaux. Une situation lui donnant de la structure et des tanins plus serrés, donc une attente un peu plus longue avant ouverture, mais une garde en conséquence qui aboutit à un vin charmant et courtois, avec une bouche superbe, aux tanins soyeux et au fruité élégant. Un rouge délicat qui se déguste à toute heure. Le type même du bordeaux classique. Une très jolie bouteille à savourer sur une belle entrecôte persillée ou une lotte à l'armoricaine.

**CHATEAU BARREYRE**, 33460 Macau. Tél. : 05 57 88 07 64.  
Bordeaux supérieur 2010 : 8,60 €. Expédition.

► bordeaux supérieur sentent le gaz. Le corbières poursuit son chemin de croix sur le calvaire des vins « tripotés » (nous sommes toujours en 1907...). Quant au sylvaner, frappé d'anathème, il a tout bonnement disparu des caves françaises, au point que la viticulture alsacienne l'a remplacé par des cépages « nobles ». Absurde ! Hormis dans leur région de production, où indigènes et visiteurs les apprécient de bon cœur, ce qui ne signifie pas que ces vignobles soient exemptés de piquettes (ils en comptent autant que ceux de la Bourgogne et du Bordelais), tous ces vins sont victimes d'une discrimination flagrante. Résultat, faute d'essor commercial régulier, contraints de se battre pour écouler leur production, de nombreux producteurs arrachent les vignes ou cessent leur activité. D'où vient cette disgrâce ? Sans doute du statut de vin populaire auquel ces crus sont assimilés, en ce sens qu'ils n'ont jamais été médiatisés par la critique, ni jugés dignes de figurer dans aucun palmarès. Pour les nouveaux aristos du nectar bobobachic, gavés de références dictées par l'intelligentsia officielle de la grappe, c'est bon pour les ploucs. Il est vrai que le beaujolais et le muscadet furent

## LES SABOTS DE CES PUE-LA-SOIF VALENT BIEN LES PARTICULES DES FLACONS PRÉTENTIEUX ET HORS DE PRIX.

longtemps des vins de comptoir, « petit blanc sec » ou « ballon de rouge » servis sur le zinc d'un café de banlieue ; le sylvaner et le corbières sont assimilés à des vins vulgaires ; quant au bordeaux (générique) et au bordeaux supérieur, ils restent les parents pauvres confinés dans l'ombre des grands crus du Médoc et du Libournais. Aberrations consécutives au poids des modes et des tendances fixées par les faiseurs de marché.

Ayant toujours combattu le lynchage, à plus forte raison lorsqu'il résulte d'une injustice ou d'un mensonge, *Marianne* est allé à la rencontre de ces petits, de ces sans-grade, de ces exclus, de ces pue-la-soif dont les sabots valent bien les particules des flacons prétentieux et hors de prix avec lesquels on désapprend à boire. Voici quelques flacons pour trinquer à la bonne franquette. ■ P.L.



## SYLVANER JUSTE SOIF AU DOMAINE CASIMIR-METZ

Sec, vif et fruité, le sylvaner fut longtemps le complice du muscadet à l'heure d'ouvrir une douzaine d'huîtres. Comme son compère, sinon en pire, il subit aujourd'hui un discrédit qui menace son avenir. Méprisé par la viticulture alsacienne contemporaine, il serait quasiment disparu si une poignée d'héroïques vigneron, dont André Ostertag (qui, hélas, n'en a jamais à vendre tant son vin est prisé) n'est pas le moins méritant. Nous avons eu un coup de cœur pour le sylvaner du Domaine Casimir-Metz, à Itterswiller, dont le nez fleuri et la bouche souple et ronde apportent beaucoup de fraîcheur à une dégustation de crustacés. Nerveux et fruité, ce sylvaner 2011 se pose comme un si bémol de plaisir sur la partition des sept cépages que cultive Eric Casimir. Un grand vin sec qui annule toutes les bêtises entendues sur le sylvaner et redonne sa légitimité à ce cépage prolétarisé par le néolibéralisme viticole.

**DOMAINE CASIMIR-METZ**, 23, route du Vin, 67140 Itterswiller. Tél. : 03 88 57 80 25. Sylvaner 2011 : 5 €. Expédition.



## MUSCADET DE SEVRE-ET-MAINE JOSEPH LANDRON, ORFÈVRE DU TERROIR

Il n'est rien de plus juste, ni de plus précis en ce monde que la réplique du muscadet aux expressions iodées du coquillage armoricain. A La Louvetrie, elle prend des allures de tirade littéraire tant le jus de la vigne et le fruit de la mer aiment à s'interpeller. Ciselée dans son terroir, sertie de talent, la cuvée « Domaine » de Jo Landron se pose comme une perle au creux de l'huître. Un ouragan de fraîcheur et de vivacité qui dispense de toute soif pour entamer le deuxième flacon. Landron soigne sa vigne avec la même exigence et la même passion qu'en montraient le comte de Lur-Saluces pour son château-d'yquem ou Pierre Ramonet pour son Montrachet. Voici un pur joyau du muscadet, vivace au nez, d'une pâleur cristalline et d'une fraîcheur sensationnelle en bouche. Le cépage melon de Bourgogne, nom du raisin dont est issu ce vin blanc, révèle ici des accents princiers sur un fruit magistral. Caché derrière sa moustache celtique, Jo Landron savoure son bonheur de vigneron fibre. Produire du muscadet présente quand même un avantage, celui de ne pas être dérangé pour rien.

**JO LANDRON**, Domaine de la Louvetrie, Les Brandières, 44690 La Haie-Fouassière. Tél. : 02 40 54 83 27. Cuvée « Domaine » 2011 : 6 €.



## BEAUJOLAIS LE SEIGNEUR DU CHÂTELARD

Si la France comptait plus de vins de ce genre, elle n'aurait rien à craindre du merlot pressé sino-bordelais et d'autres sirops de syrah australo-chiliens devant lesquels se pâment les œnotarés du mythe parkérien. Perché sur un galbe pentu des collines du Beaujolais, le Château du Châtelard ne domine pas que la vallée de la Saône, il se situe aussi sur les sommets de l'appellation Beaujolais. Arrimé à un coteau orienté sud-est, ce vignoble, cultivé depuis Charlemagne, bénéficie d'un terroir à dominante argilo-calcaire où le cépage gamay prend son pied, mais aussi ses racines. Vinifiée dans le strict respect de l'appellation d'origine, la cuvée « Les Chalandières » 2011 montre une robe assez dense et un nez de fruits noirs. D'une incroyable fraîcheur pour un millésime si chaud, sa bouche révèle des tanins délicats mais racés, obtenus par des vendanges manuelles à maturité optimale, soutenant des arômes persistants de mûre, de pivoine et de cassis.

**CHÂTEAU DU CHÂTELARD**, 69220 Lancié. Tél. : 04 74 04 12 99. Beaujolais cuvée « Les Chalandières » 2011 : 4,90 €. Expédition.

photos : périco légasse