

Couleur « pétale de rose »

Cabrières | Au nord de Montpellier, entre cirque de Mourèze et vallée de l'Hérault, le cinsault a fait la réputation de ce vignoble intimiste où le rosé est gravé dans le marbre depuis un demi-siècle.

Soixante que ça dure. Soixante ans que le cinsault de Cabrières fait la réputation de cette petite commune du centre Hérault, dominée par la silhouette aiguë du Pic Vissou. Dans cette vallée aux flancs de schiste, aux escarpements de calcaire, où le vignoble dessine des mosaïques compliquées entre les bosquets de pins et les landes de bruyère, le rosé est la couleur de la tradition dans les chais. Plus exactement le « pétale de rose », ainsi que Pierre Trinquier qualifie la robe exquise de ces vins frais, aux saveurs gourmandes.

Pierre Trinquier, barbiche blanche, lunettes à fine monture, est le sage de l'appellation dont il préside le syndicat de défense. Et cette appellation a commencé avec le rosé. Il a déjà une place distincte du rouge dans le décret de 1955 qui attribue le label « vin délimité de qualité supérieure »... un cas rare en France et unique en Languedoc-Roussillon.

Tirer le meilleur du cinsault

1955, c'est le rosé de la reconversion. On a compris très tôt ici que les temps du vermouth étaient comptés, que les propriétés ne vivraient pas éternellement de la vente de vin aux grandes marques apéritives, qu'il fallait trouver une autre économie... Une économie de la qualité, pas de la quantité. Sur ces sous-bosquets aux terres rugueuses, il était hors de question de faire « pissier la vigne » comme on le faisait en plaine. « Il fallait tirer le meilleur du cinsault qui, chez nous, ne pouvait donner que de petits rendements. Nous démarquer », explique Pierre Trinquier. Et on se démarqua à Cabrières avec



■ Richard Cullié, président de la coopérative, Pierre Trinquier, Jean Attard, vigneron indépendant et Bernard Dross, directeur de la coopé.

Photo MICHAEL ESDOURRUBAILH

ce VDQS qui fixait strictement le champ des possibles : 45% de cinsault minimum, 20% de grenache minimum, les deux cépages devant impérativement atteindre les 70% et... pas plus de 46 hl/ha !

Depuis, on a tourné la page du VDQS, ouvert celle de l'AOC Languedoc avec dénomination « Cabrières », depuis, on songe fortement à

une reconnaissance en appellation d'origine protégée communale (AOP) mais la démarche n'a pas changé : tirer le meilleur du cinsault qui donne au vin son croquant, sa minéralité, ses notes florales, sa fameuse robe « pétale de rose » ; tirer le meilleur de la générosité du grenache ; rajouter une pointe de syrah pour sa fraîcheur ; bref, « faire du ro-

sé comme on doit le faire à Cabrières », selon la sentence de Pierre Trinquier. Et on le fait, à Cabrières, sans utiliser la saignée mais au pressoir. On ajoute, au temps de presse, un petit supplément de deux heures pour parfaire la macération pelliculaire, on débouche à 17° pour limiter les arômes fermentaires, on utilise des levures neutres. « À la coopérati-

ve comme dans les cinq domaines qui concourent à l'appellation, l'objectif est le même : exaucer le terroir. Ici, le rosé ne se fait pas qu'à la cave, il se fait aussi à la vigne », juré Pierre Trinquier. Et les vignes sont belles à Cabrières.

Il faut le boire pour le croire. Avec modération bien sûr.

JEAN-PIERRE LACAN

LA SÉLECTION DES VINS

La Dame Jeanne de la Bergerie du Capucin

Languedoc Pic Saint-Loup 2013

● La Bergerie du Capucin, s'étend sur plus de douze hectares, dans les terres héraultaises du Pic Saint-Loup, sur les communes de Lauret et de Valflaunès. Sur ce territoire, les fruits naissent au cœur de sols variés, argilo-calcaires sur sous-sols marnieux et forment leur caractère au fil de saisons contrastées. Composée de syrah, grenache et mourvèdre, la cuvée Dame Jeanne rosé 2013 propose un équilibre délicat et complexe de fruits rouges frais et épicés. Dans le verre, tournoient les arômes subtils, suaves et poivrés des garrigues peuplées de chênes verts. Sa belle robe rose exalte parfums, couleurs et beauté des terres régionales (9,90 €).

► Bergerie du Capucin, Boisset, 34270 Valflaunès.



Valjulius Coteaux de Béziers 2013

● A Corneilhan, au nord-ouest de Béziers, le domaine Valjulius profite d'une situation entre terre et mer. Après avoir fait ses classes chez Jean-Michel Alquier à Faugères, Julien Sarda s'est lancé dans l'aventure viti-vinicole. Aujourd'hui, l'exploitation rayonne sur une petite dizaine d'hectares. La qualité du terroir argilo-calcaire parsemé de cailloutis siliceux en surface conjugue à une belle exposition et un travail minutieux permettent aux cépages d'atteindre une maturité parfaite qui exprime souplesse et finesse aromatique. Côté rosé, son vignoble produit un nectar rose soutenu, rond et savoureux, aux arômes de griottes et de fraises des bois. La bouche a du relief et de la puissance. La finale tire sur la réglisse et les épices (7,50 €).

► Domaine Valjulius, chemin de Boujan, 34490 Corneilhan.



La folie d'Inès du domaine Saint-André

IGP Colline de la Moure 2013

● Sur les bords de la Méditerranée, face au Mont Saint-Clair, le domaine de Saint-André à Mèze, s'étend sur 40 hectares d'un seul tenant. Chaque parcelle est vinifiée de façon indépendante afin d'optimiser les assemblages. Fierté d'Inès et Thierry Hébert, l'agriculture raisonnée domine la philosophie du domaine. Tous les moyens technologiques nécessaires à une bonne vinification ont été mis en œuvre. La folie d'Inès, leur rosé 2013, offre une jolie robe rose pâle fleur d'amandier. Nez floral et agrumes. La bouche est ronde, fraîche et généreuse. Voici un rosé de saignée de grande qualité (7 €).

► Domaine Saint-André, route de Marseillan, 34140 Mèze.



« Poisson rouge » et rosé des saveurs

EN CUISINE

Nous sommes à Frontignan, très à l'ouest du port, là où le canal du Rhône à Sète vient flirter avec ce qui était autrefois un quartier de pêcheurs. Au « Poisson Rouge », une table de haute tenue, les pieds dans le sable. De la salle, ou mieux encore de la terrasse, il n'y a que deux pas à faire pour être sur la grève. Au « Poisson Rouge » officie Christophe Pembroke, jeune chef amoureux du grand large et Benjamin Chassaing, son conseiller caviste. Car ici, on ne traite pas à la légère les accords mets/vins et Benjamin, montpelliérain d'adoption mais originaire du Var, est un expert en rosés passion.

Des rosés héraultais

Lui, penche non pas pour le « rosé piscine » avec ses robes fades mais pour le « rosé gastronomique ». Il préfère les notes beurrées, levurées, celles qui donnent du caractère tout en laissant s'exprimer les saveurs des plats chaleureux. Car, pour le duo, la première des qualités du rosé est de se marier magnifiquement avec les épices. Benjamin travaille sur les accords avec les cuisines asiatiques : pad thai, raviolis, beignets de crevettes où un vin servi à 8 °C, capable de soutenir la concurrence tropicale, s'impose.



■ Le duo de Frontignan. Ch. PALASZ

Au « Poisson Rouge », où l'horizon qui s'offre au chef est celui, azuré, du golfe du Lion, on met en avant la personnalité des rosés héraultais de nobles extractions : Mas Jullien, Mas Cal Demoura, Mas Bruguière... Et ces vins-là célèbrent élégamment les noces des grands terroirs et de la cuisine du large. Ils épousent tendrement la pêche du jour, grillée ou à la plancha, le loup, la daurade, l'encornet, les notes de basilic, de parmesan, les condiments au grill et à l'huile d'olive. Ils épousent tendrement la Méditerranée.

JEAN-PIERRE LACAN