

■ ■ ■ On leur dit vous allez nous apporter une bouteille de vin qui vous plaît. On met nos vins au milieu. Vous allez les classer dans l'ordre du plaisir. Rien d'autre. Et il faut que nos vins se trouvent dans le premier tiers, sinon ça ne va pas, on se remet en question. Aujourd'hui, on fait vivre une entreprise. On n'abandonne pas l'appellation madiran, mais on attend de nouvelles générations. Il y a pas mal de filles qui reprennent et elles sont à l'écoute, elles avancent... »

La Poule aux œufs d'or

(Vin de France blanc)

100 % manseng. Nez pêche jaune, abricot, bouche tendre, sucrosité discrète, assez savoureuse, amertume agréable en finale. 10,50 €, 8,75 € par six bouteilles.

Les 2 Vaches rouges

(Vin de France rouge)

100 % tannat. Nez feuillage, mûre de fossé, bouche vive, fruité sauvage, baies noires, petits tanins croquants, accrocheurs en finale, touche réglisse en finale. 10,50 €, 8,75 € par six bouteilles.

Corse

JEAN-CHARLES ABBATUCCI

Domaine Comte Abbattucci

Casalabriva (Corse du Sud)

04.95.74.04.55

« J'ai été président de l'appellation ajaccio pendant dix ans et je représentais

la Corse au comité régional de l'Inao. Yves Leccia dans le Nord et moi dans le Sud. C'est grâce à moi si certains vieux cépages sont rentrés dans l'appellation, je leur ai fait goûter des cuvées avec des cépages anciens, du coup on a fait une commission pour demander de modifier le décret d'appellation. On a retenu trois cépages en blanc et trois cépages en rouge. En commission régionale, c'est passé très vite puis on a remonté ça au national. Ils ont dit pourquoi pas, mais ce n'est pas représentatif des appellations. C'était ridicule, ils ont raisonné par rapport à ce qui se faisait alors, pas en tenant compte de l'Histoire. Comme si tout avait commencé au XX^e siècle... Mais ces vieux cépages racontent notre histoire. J'en ai eu assez et j'ai décidé de poursuivre l'aventure sans l'appellation. J'ai fait un choix qui n'était pas évident, je suis sorti complètement du système, plus d'AOC depuis douze ans. J'avais des cinsaults, des carignans, des grenaches, j'ai tout surgreffé, je n'ai plus que de vieux cépages. Vin de France, en fait, c'est juste la liberté! La liberté de regarder ce que faisaient les anciens, une liberté à tous les niveaux, densité de plantation, rendements, on vit dans un monde avec des carcans intenable. »

Alte Rosso 2021

(Vin de France blanc)

100 % barbarossa. Nez fin, original, fruits blancs, amande amère, bouche très fine, en longueur, sapide, élégant. 44 €.

Val di Mare 2021

(Vin de France rouge)

100 % carcaghjolu neru. Traitement à l'eau de mer par pulvérisation, fruité expressif, baies sauvages, tanins savoureux, résine, maquis, myrthe, finale très sévère. 170 €.

Occitanie

AYMERIC ET MARCELINE BEAUFORT

Domaine de l'Ocre-Rouge

Le Grès, Dions (Gard)

06.17.79.64.28

Aymeric: « Je suis originaire de Champagne. J'ai fait des études d'ingénieur agro et d'œnologie à Montpellier et j'ai suivi un stage de fin d'études en Californie. Je me suis dit que le sud de la France, c'était un peu semblable. La Safer m'avait fait visiter quelques domaines, mais rien ne me plaisait. Il en restait un dernier, on est allés le voir, sans enthousiasme, et là... j'ai découvert des paysages magnifiques et un superbe terroir de galets roulés, j'ai dit: "c'est là!" Lorsque l'on s'est connus, avec Marceline, elle m'avait dit: "On se mariera quand tu seras installé." En février 1999, on a acheté, en avril on s'est mariés, et l'aventure a commencé... Marceline a arrêté ses études de droit et on a tout de suite travaillé ensemble. On fait tout en Vin de France. On est en bio, on a du grenache, de la syrah, mais aussi du pinot noir, du chardonnay, du merlot. L'AOC duché-d'uzès était en route quand on a commencé, on aurait pu en faire partie. Mais ils se sont rattachés à la vallée du Rhône avec un profil de vins très proches des côtes-du-rhône. Je pensais qu'il fallait faire autrement, se distinguer, affirmer un style. Ici, le terroir le permet. On produit deux mousseux, un blanc à base de pinot noir et de chardonnay et un rosé à base de pinot noir. Je ne pouvais pas y échapper, à la base ma culture c'est le champagne. En vins tranquilles, trois rouges, un blanc et un rosé. Le blanc tranquille, c'est un blanc de noirs à base de pinot noir et de grenache. Le rosé, c'est de la syrah. Puis on a un rouge 100 % pinot noir, un assemblage de grenache, syrah et merlot, et un troisième rouge issu du même assemblage mais élevé en foudres. Nos cuvées, on les a imaginées par hasard, petit à petit, en fonction des volumes des récoltes. »



Jean-Charles Abbattucci utilise un réfractomètre pour mesurer le taux de sucre des raisins.