SAVEURS

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / NUMÉRO 256 / JUIN 2019 /

68 RECETTES GOURMANDES ET INÉDITES

PIZZAS MAISON
TOUT SIMPLEMENT IRRÉSISTIBLES

PRODUITS DE SAISON
ASPERGE, RHUBARBE, THON, FRAMBOISE...

RETOUR DE CUEILLETTE

UNE CUISINE FRAÎCHE ET NATURELLE À PARTAGER

BRETAGNE
DES PAYSAGES À COUPER LE SOUFFLE

PIQUE-NIQUE
ET SI ON DÉJEUNAIT SUR L'HERBE ?

AUTRICHE
L'ÉCOLOGIE, UN ART DE VIVRE

M 05377 - 256 - F: 5,00 € - RD

Bel./Lux. : 5,30 € - Port. (cont.) : 5,60 € - CH : 8,90 SFR - All. : 6,50 € - Can. : 9,99 CAD - ESP. : 5,60 € - USA : 9,99 USD - GR : 6,10 € - IT. : 5,60 € - Polynésie FR/S : 950 XPF - N. Cal./S : 950 XPF - N. Cal./A : 1 800 XPF - NL : 6,30 € - Ant./Réunion/Guy. S. : 5,50 €

Collioure
Un sacré terroir

Ce vignoble du Roussillon s'affirme comme l'un des plus originaux de l'Hexagone viticole. Entre mer et montagne, la spectaculaire géographie catalane le rend à la fois magnifique et rude.

Texte **Pierrick Jégu.** Photos **Louis-Laurent Grandadam.**

Au petit matin, les premiers rayons du soleil balaient les coteaux en pente forte de l'appellation Collioure aménagés en terrasse.

Cap sur les Pyrénées-Orientales, qui abritent le vignoble le plus méridional de la France continentale et sans conteste l'un des plus impressionnants, coincé entre les contreforts du massif des Albères et la Grande Bleue. De bon matin, il faut prendre un peu de hauteur, s'échapper de Collioure, Port-Vendres ou Banyuls pour emprunter les petites routes sinueuses qui grimpent à flanc de montagne. Le spectacle du soleil levant sur la Méditerranée, le littoral de la Côte Vermeille et les vignes se révèlent absolument bluffants. Le touriste se régale, mais le vigneron s'éreinte. Car posé sur un terroir pauvre de schistes aux nombreuses nuances, ce vignoble-là est l'un des plus exigeants et l'un des plus excessifs de l'Hexagone. Sous prétexte de Grand Sud, on imagine un climat facile : certes, l'ensoleillement est très généreux mais fait souvent flirter la région avec la sécheresse, les pluies sont rares mais parfois carrément torrentielles, et les vents – tramontane ou marin – peuvent être salutaires comme compliqués à gérer.

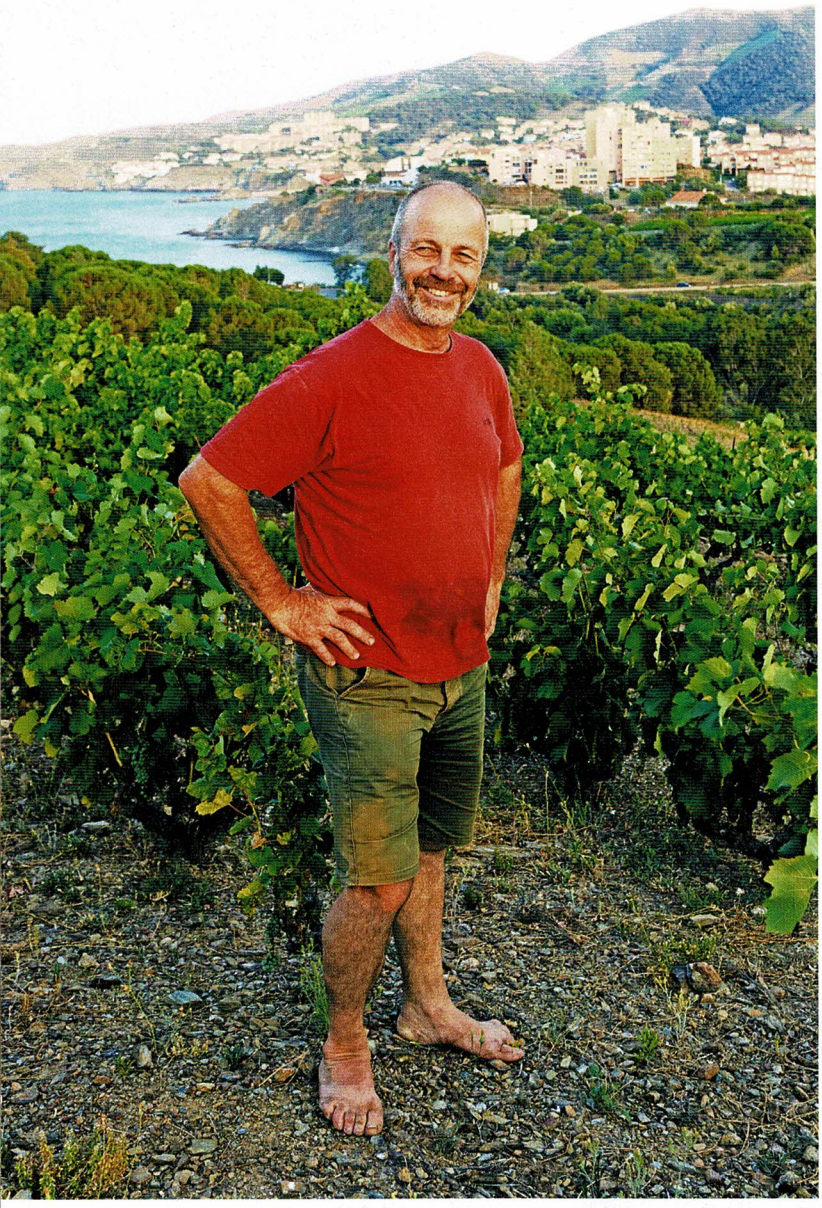
Des conditions difficiles

Il faut aussi faire avec le relief ! Pour tromper la pente, souvent forte, des parcelles étagées entre le niveau de la mer et 450 mètres d'altitude, il a fallu que les hommes montent pierre après pierre des milliers de terrasses, qu'il faut encore entretenir aujourd'hui, construisent un savant réseau de rigoles pour permettre l'écoulement des eaux le long des parcelles, ainsi que des casots (cabanons) pour y entreposer des outils. Bref, il y a ici un potentiel viticole reconnu et démontré, mais la géographie locale complique sa mise en valeur, en limitant les rendements et en empêchant en ■■■

DOMAINE DE LA CASA BLANCA

Dans le haut du village de Banyuls, la vieille bâtisse baptisée Casa Blanca abrite une cave restée dans son jus. Voilà le repaire de Valérie Reig, Hervé Levano (photo ci-dessus) et Laurent Escapa, qui patronnent l'un des plus anciens domaines de Banyuls, fondé en 1870. Le trio se partage le travail en fonction des compétences de chacun. Leur engagement commun ? Avancer toujours plus sur le chemin du bio, sur ce terroir pauvre et tourmenté où ils œuvrent au treuil et à la chenillette, ou assistés par cinq brebis pour maîtriser la végétation. Pour leurs nouvelles plantations, ils collaborent avec Lilian Bérillon, pépiniériste « durable » très réputé. L'effort est donc fait à la vigne pour rentrer des raisins de qualité, fidèles au lieu. Il serait donc indigne de trahir cette jolie promesse avec des coups de force et du maquillage en cave : les fermentations se font sous levures indigènes, les élevages sous bois mais surtout pas neuf, etc. « On vendange déjà bien mûr, donc pas question d'alourdir les vins au chai », ajoute Valérie. Résultat : des vins intenses, complexes, des cuvées qui « causent » sans fatiguer. À découvrir par exemple ? Le collioure rouge Lluminari 2017 (15 €), assez marqué par le mourvèdre, ici en assemblage avec grenache, syrah et carignan. Sans oublier la série des banyuls, qui valent aussi le détour par l'humble et emblématique Casa Blanca.

Domaine de la Casa Blanca, 66650 Banyuls-sur-Mer.



DOMAINE DU TRAGINER

Qu'est-ce qu'un *traginer* ? Un « muletier » en catalan. Anicet, l'oncle de Jean-François Deu, fut le dernier et le plus célèbre des muletiers du cru : « Le nom du domaine est un hommage rendu à mon oncle qui m'a appris beaucoup de choses. » Lui-même travaille à la mule une part importante de ses 16 hectares répartis en deux secteurs, l'un montagneux et l'autre plus maritime avec quelques parcelles merveilleuses au contact quasi direct de la mer. Cet enfant du pays n'a pas attendu que le bio soit à la mode pour s'y convertir, dès la fin des années 1990, et de vite enchaîner sur la biodynamie. Comme pour être plus en contact avec ses vignes, Jean-François Deu marche souvent pieds nus… Et comme les autres « bios », il y passe du temps ! Une fois la vendange rentrée et le vin en cours d'élaboration, il ne l'afflige d'aucun intrant, à l'exception d'un rien de sulfites à la mise en bouteille, et cherche à l'élever sur la longueur. Collioure blanc, collioure rosé, collioure rouge, mais aussi de superbes banyuls et banyuls Grand Cru, voilà le générique du domaine. Ses vins sont d'une franchise absolue, certains accessibles dans leur jeunesse – les blancs ou le rouge Garnatxa (16 €), fin et fluide – d'autres davantage taillés pour la garde, comme la Cuvée d'Octobre (21 €).

Domaine du Traginer, 66650 Banyuls-sur-Mer.

grande partie la mécanisation. La chimie vient donc au secours de pas mal de vignerons avec sa cohorte d'herbicides. D'autres la refusent et préfèrent gérer leurs parcelles avec des moyens alternatifs, des petits chenillards, des charrues tirées par des treuils ou des mules dans les pentes très raides, des pioches appelées *xadic*, ou des brebis en guise de tondeuses. L'image du vigneron tranquillement juché sur son tracteur dans des rangs de vignes de plusieurs centaines de mètres n'est pas vraiment habituelle dans le coin.

Des pratiques plus respectueuses

Au Domaine Casa Blanca comme dans d'autres exploitations, le virage est largement pris vers des pratiques culturales les plus respectueuses possible de l'environnement. Le bio fait son chemin. Au Domaine du Traginer, Jean-François Deu, à la tête de 16 hectares de vignes, dont la majorité travaillée au mulet, a sa certification en poche depuis plus de vingt ans, et est officiellement en biodynamie depuis 2013. Lui est un enfant du pays. D'autres vignerons, notamment ceux de la famille « bio-nature », sont venus d'ailleurs, attirés par la beauté des paysages et par le foncier peu onéreux. Originaire de Touraine, Bruno Duchêne a débarqué en 2002 et s'est tout de suite mis au bio : « Au début, on fait plein d'essais. C'est pas évident de comprendre le métier de paysan, d'autant plus ici car le vignoble est compliqué, avec des parcelles très différentes. » À la tête de 4 hectares, il achète aussi des raisins à des copains pour les vinifier ensuite dans son chai, Les 9 Caves, qui héberge une petite dizaine de ses collègues. En appellation Collioure ou en Vin de France – certains se voient refuser leurs vins à l'agrément ou ne les proposent même pas –, les vignerons les plus inspirés de la région mettent en bouteille des vins de belle facture. En rouge, le cépage roi reste le grenache, même si l'AOC autorise aussi le carignan, la syrah ou le mourvèdre. En blanc, grenache gris, grenache blanc ou encore vermentino demeurent les variétés principales.

Vers la fraîcheur

Comme dans tous les vignobles du Sud, où le climat – sans oublier son réchauffement – fait grimper les degrés de vins naturellement généreux, le combat est celui de la fraîcheur : en gros, préserver de la vivacité dans les vins pour contrebalancer leur puissance intrinsèque. Certains domaines continuent de signer des cuvées très, voire trop chaleureuses, mais d'autres relèvent le défi avec bonheur dans les trois couleurs, sans perdre pour autant l'identité locale. Et si les blancs ne représentent que 18,3 % de la production totale de l'appellation Collioure – 58,6 % pour les rouges et 23,1 % pour les rosés – et sont peut-être méconnus du grand public, il ne faut surtout pas les négliger car les meilleurs montrent à la fois une personnalité affirmée et un équilibre réjouissant. Dessinée comme un amphithéâtre entre terre et mer, l'AOC Collioure s'étend sur 1 400 hectares. On allait presque l'oublier : son aire est aussi celle des appellations Banyuls et Banyuls grand cru, grandes et douces traditions locales perpétuées par la plupart des propriétés. ❖

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES P. 122.