



LE VAGABOND DES VIGNOBLES

Un petit air de fiesta

Bourrasques, froidures, pluies et grésils... Hou la la ! Il a mis les bouts, l'été indien. Histoire de nous rappeler que, quelque part, un certain "général Hiver" se prépare à nous larguer ses frimas. C'est donc bien fini la rigolade des derniers feux de l'été. Désormais, il faudra songer aux choses sérieuses. Comme s'il n'y avait pas assez de Sarko et de sa valetaille pour nous coller le bourdon !... Heureusement que les différents cortèges de "vins nouveaux", véritables anti-dépresseurs du populaire, sont là pour nous aider à faire un bras d'honneur aux vaqueries de l'environnement...

Plaisirs démodés ?

Pas certain du tout. Le vin nouveau (vin primeur) est un vin qu'il est de tradition de consommer dès la fin de la vinification. C'est donc un vin en pleine évolution qui peut perdre rapidement son caractère de jeunesse (souplesse, coulant, vivacité, fruité). Il ne se bonifie pas en vieillissant. Les A.O.C. et les Vins de Pays sont autorisés à mettre leurs "primeurs" en marché avant le 15 novembre. Chaque année, c'est toujours un peu la même chose. La chanson a beau être connue, ils sont attendus avec une sorte d'impatience, les primeurs. C'est de l'imprévu, prévu, qui se pointe, inclassable, déconcertant de naturel, sur le comptoir du bistrot, la table familiale, celle du resto. Et "sur le pouce" pour faire bonne mesure. "Comment se porte-t-il cette année ? Va-t-il se montrer fragile ? Hésitant ? Sera-t-il insolent ? Ou insolite ? Ou les deux à la fois ?" En fait, c'est un peu comme dans la vie, lorsqu'une rencontre peut parfois décider de tout. Sait-on vraiment ce qui se passe dans la tête d'une personne avec qui on a lié conversation ? Il en est de même lorsque s'établit ce mystérieux dialogue mental avec un vin primeur. Il nous livre

ses attraits, mais également ses doutes, ses contradictions. Et peut-être les nôtres. Pourquoi pas après tout ?

Nouveau COROLLE Rosé "Primeur". Côtes du Condomois. Merlot 80 %. Cabernet sauvignon 20 %. Ce rosé est un véritable confluent (c'est l'étymologie de Condom!) des plaisirs fruités. Et ce n'est pas sa robe aux reflets framboise qui va nous contredire. La bouche est friande, pulpeuse, avec une finale ronde et fraîche. Accords : pizzas et cabécous.

Prix départ cave : 4,20 euros. **Producteurs Plaimont (05 62 69 62 87).** Egalement cavistes Nicolas.

Gamay. Vin Primeur. MODESTINE 2009. Vin de pays de l'Ardèche. Vendange manuelle suivie d'une fermentation en milieu carbonique, destinée à préserver les arômes. Robe rouge cerise très vif. Olfaction harmonieuse qui s'appuie sur les fraîches séductions d'une salade de fruits

rouges. Bouche harmonieuse et fondue. Très belle présence, en finale, de saveurs de casis et myrtilles. Accords : charcuteries, fromages crémeux, grillades.

Prix départ cave : 3,20 euros. **UVICA vigneron Ardéchois (04 75 39 98 00).** Egalement cavistes.

Cuvée Orélie. Rosé Primeur 2009. Vin de Pays de l'Ardèche. Affriolant rosé, issu d'un assemblage de syrah et gamay. Robe "flashante", nez de fruits rouges où pointe la cerise griotte. Bouche longuement fraîche et désaltérante. Du très savoureux, avec quelques notes exotiques en finale. Accord : viandes blanches, tarte aux fruits.

Prix départ cave : 3,50 euros. **UVICA Vigneron Ardéchois** et circuit traditionnel de distribution.

Bonnes dégustations.

P.C



Retour du marché aux primeurs
Photo Murielle Dupuy

Brève de futaille

Trinquons allègrement aux bienfaits de la barricaille ! La Cave coopérative UNIVITIS, plusieurs fois signalée pour ses qualités de sérieux et son souci de viticulture "propre", organise, les 4, 5, 6 décembre 2009, sa dixième Foire aux Vins. Sa Foire aux Vins à elle, dans la bonne tradition conviviale qu'elle a su mettre en place et qui perdure... Pour le plus grand bien des papilles de ses fidèles. Occasions de franches lippées et de glouglous sympathiques, conseils œno-sensoriels d'un personnel aussi aimable que compétent, découvertes, avec les incontournables bordeaux, de cuvées "environnementales" (Bergerac, Duras) ancrées dans un séduisant paysage culturel. Comme, par exemple, ce **Château Mondésir 2007**, issu d'une propriété qui appartient à l'arrière-petite-fille du grand Montaigne, ou la **Cuvée Excellence du Grand Théâtre 2007**, clin d'œil affectueux aux aficionados de la capitale girondine... Dites donc, on ne s'ennuiera pas ! - Tant mieux ! Et tant pis pour les pisse-vinaigre !...

P.C.

Renseignements à : UNIVITIS, Les Lèves, 33220 Sainte-Foy-la-Grande. (Tél: 05 57 56 02 02).