

Compte rendu de la soirée du 04 Mars 2004

Vins du Roussillon du Domaine CAZES

32 membres présents dans une ambiance studieuse, probablement inspirée par la période du carême.

Nous avons accueilli trois nouveaux membres sympathiques et cultivés. Nous avons eu une pensée amicale pour Evelyne Marc : « Un grand coup de chapeau pour ton courage et ton sourire ». A très bientôt, ta place est gardée au milieu de nous.

Soirée animée par Bernard Cazes. Il s'agit d'un vignoble que la famille Cazes possède depuis des années et dont le pilotage est assuré par les deux frères depuis plusieurs décennies. Ils ont succédé au père et ont augmenté alors la taille du vignoble. Leur succession est déjà assurée par des jeunes dynamiques et authentiques comme on les aime.

Le vignoble est situé dans la plaine près de Rivesaltes, les vignes ont moins de 30 ans car il faut adapter l'encépagement aux goûts changeant de nous autres les consommateurs. La notion de vieilles vignes, très populaire ces dernières années, devient obsolète. Une vigne adulte, plantée dans un terroir adapté, est capable de donner de meilleurs résultats qu'une vieille vigne entretenue de façon inadéquate. Faisons un parallèle hardi entre la vigne et l'homme : un vieillard a un faible rendement car la sève qui irrigue ses vaisseaux ne coule pas toujours à un débit suffisant pour alimenter un cerveau pourtant demandeur. Un adulte dans la force de l'âge aura un rendement d'autant plus efficace que sa sève sera canalisée dans les zones de production (le cerveau par exemple ou d'autres organes selon le moment). Un vieillard bien stimulé pourra ainsi donner des résultats comparables à un jeune bien contrôlé. Une vigne adulte, non amendée et taillée sévèrement vieille donnera un vin aussi bon qu'une vigne bien entretenue. Quand les armées de vieillards hormonés donneront-ils un coup de mains solidaire aux jeunes dont l'activité s'explode entre le travail, la télé et la play-station ?

Nous avons déjà invité Bernard Cazes en Novembre 1996 dans le chai, soirée découverte de cette région alors très peu populaire coté viticole. Ce fut le dernier compte rendu de Laurent Beydon qui anima la gazette du CEP de 1993 à 1996.

Nous avons retrouvé ce jour le même vigneron avec quelques kilos en moins et une nouvelle méthode de culture : la biodynamie.

L'origine de ce changement radical de culture (il ne nous a pas donné d'informations sur son régime !) remonte à l'année 1997 où des analyses ont révélé une altération réelle et durable du sous sol jusqu'à une profondeur d'au moins 3 mètres. La seule solution pour préserver les sols était de réduire la pression de pollution induite par des traitements par trop radicaux. Fort heureusement, après 3 ans de cette nouvelle politique, les sols sont revenus aux équilibres antérieurs. Le travail manuel a remplacé la chimie au dépend des coûts qui se sont majorés de 30%. Cette mutation n'est pas sans poser de réels problèmes dans un vaste vignoble et les principes doivent être appliqués avec réalisme.

La taille sévère, l'absence de désherbant et de pesticide, la diminution de l'assistantat (de la vigne...) améliorent le comportement de la vigne lorsqu'elle est soumise aux aléas climatiques. Ainsi, après de très fortes pluies, juste avant la vendange de 2002, l'excès d'eau accumulé dans les raisins a pu être éliminé avant que la pourriture n'attaque : la vigne s'est défendue elle-même, évitant à la famille Cazes les déboires d'une récolte catastrophique. Lors

de la sécheresse de 2003, la vigne n'a pas manqué d'eau car l'absence d'engrais a augmenté la profondeur de l'enracinement et lui a permis de puiser l'eau aux tréfonds du sous sol. Néanmoins, la chaleur a grillé certains raisins qui se sont deshydratés et sont rapidement tombés. Le rendement a été ainsi inférieur à la normale. Les vendanges ont été très précoces (11 Août) à l'achèvement de la maturation phénolique. La biodynamie a sauvé les 2 dernières années

LA DEGUSTATION

▪ **Muscat canon du maréchal Blanc 2002 (muscat sec)**

Canon parce qu'on le boit et maréchal parce que les vignes ont appartenu au maréchal Joffre. Assemblage de muscat d'Alexandrie (le muscat de table) et de muscat petits grains récolté avant maturité et vinifié en sec. L'idée initiale était de faire un muscat de type primeur mais la commercialisation s'est avérée désastreuse. Le changement d'étiquette et de technique de vente a relancé la vente de ce vin sur le marché.

Nez fruité muscat. En bouche, le vin est équilibré avec des notes de fruits et d'agrumes. Il est rond mais court. C'est un vin de soif. M. Cazes recommande ce vin pour accompagner les asperges ou la cuisine asiatique.

▪ **Libre Expression 1996 (vin de table)**

L'histoire de ce vin résolument atypique a commencé par l'achat en 1996 d'une parcelle de Macabeu (cépage peu estimé en général). Les raisins ont été récoltés à la fin d'une vendange d'un millésime exceptionnel. Personne ne croyait vraiment aux résultats de cette récolte et le vin (muté) s'est fait tout seul, laissant libre court à son expression. En 1997, la dégustation a révélé un vin étonnant dont la commercialisation a été décidée. Ce vin n'est fait que dans les millésimes exceptionnels pour obtenir une concentration suffisante.

Au nez, vin alcooleux avec quelques arômes, s'ouvrant progressivement (les notes d'alcool disparaissent au profit d'un bouquet complexe). En bouche, le vin est très typé et épicé. Les arômes sont complexes et assez atypiques. On peut se risquer à avancer des notes de verveine et de quatre épices avec de la cardamome ...

Il est nécessaire d'ouvrir la bouteille longtemps à l'avance pour laisser le vin s'aérer.

Servi avec des langoustines au mesclun et purée d'épices, l'alliance était intéressante bien que le vin l'emportait sur la délicatesse de ce plat. Recommandé pour tous les plats qui sont difficiles à accompagner et pour lesquels le thé vert, l'eau ou le rosé glacé sont proposés (homard, tapas, gingembre). Il s'agit du partenaire fidèle à solliciter dans les situations désespérées (belle fin pour un cépage à la réputation douteuse).

▪ **Ego 1998 Cotes du Roussillon villages (AOC)**

Grenache 40%, Syrah 40%, Mourvèdre 20%. Ce sont les cépages traditionnels de la région et ce vin est typique de l'appellation : du fruit, une belle longueur et un vin fondu où les tannins ne sont pas ou peu perçus. Il est important de les récolter à maturité complète (jus et surtout pépins) et un temps ensoleillé est indispensable (coup de chance pour les vigneron, le Roussillon est très ensoleillé !). Lorsque la récolte est trop précoce, l'astringence des pépins l'emporte et le vin devient pour le moins difficile à consommer. Ce n'est pas le cas de ce millésime qui était déjà bon à boire en 1999. Ces vins sont vieillis en cuve sans passage dans le bois (fût neuf ou barrique vieille ou foudres ancestraux). Ce même vin élevé en barriques prend le nom de « Alter »

Le nez est très présent sur les fruits noirs. La robe est foncée. En bouche, le vin est ample, dominé par le fruit qui masque les tannins. Et pourtant, ils sont présents ! Après une heure en

bouteille, le vin s'est ouvert : il est plus ample, avec des notes de gras en milieu de bouche. Le final est agréable.

Belle complémentarité avec le pigeon servi avec des raisins et des pignons de pin.

- **Credo 1998 (VDP)**

Cabernet Sauvignon et merlot. Elevage à la bordelaise dans des fûts majoritairement neufs pendant 1 an.

Ce vin est un Vin de Pays car ses cépages n'entrent pas dans l'AOC

Nez fruité et tannique (tannins vanillés). En bouche, le vin est plus présent avec une dominante tannique qui ne masque pas des notes de terroir. Ce vin est assez long et le final est résolument boisé. Globalement, on a quand même l'impression de boire du Bordeaux et pas du Roussillon ! Il a un potentiel de vieillissement réel. Après une heure d'attente, le vin s'est modifié avec l'apparition de notes réglissées sur un fond tannique.

Ce vin, selon M. Cazes est à boire dans sa jeunesse ou après 6 ans car entre 2, il se ferme.

Donc patientez jusqu'à l'année prochaine, il sera plus épanoui

Les Rivesaltes

Il s'agit de vins doux naturels (VDN) c'est-à-dire de vins mutés. Pendant la fermentation alcoolique, l'ajout d'alcool (5 à 10%) dans le vin stoppe la fermentation. Au décours de cette opération, le vin titre 15 à 17° avec du sucre résiduel. Les trois cépages qui entrent dans la composition de ces vins sont : le grenache (bien connu), la macabeu (cf plus haut) et la malvoisie (cépage du madère). L'élevage de ces vins est très particulier avec intervention du bois vieux et de l'air. Il est en effet gardé plusieurs années en cuves de bois vieux, non fermées. L'oxydation détruit la couleur et les tannins y apportent des arômes nouveaux.

Il s'agit essentiellement de vins d'apéritif qui ne détruisent pas les papilles (il est possible de boire un chablis sans problème quelques dizaines de minutes après). Après une journée de labeur et de stress en tout genre, ce nectar vous redonne une dimension du plaisir sur terre et vous fait oublier vos soucis (plusieurs des membres du CEP en font l'expérience quasi quotidienne). Ces vins peuvent également être servis sur un plateau de fromage (pâtes persillées) ou sur un dessert de la même couleur. Avec des rivesaltes de couleur ambrée, on peut proposer du chocolat ou des pruneaux. Avec du muscat (couleur jaune), il convient de choisir un dessert avec des fruits comme la mirabelle. Avec un vintage de couleur grenat, les desserts aux fruits rouges s'allient très bien (cerises en particulier).

- **Rivesaltes tuilé 1986**

Le tuilé 86 est fait de grenache noir élevé pendant plus de 5 ans en foudre de chêne.

Robe rouge tuilée. En bouche, grande intensité avec une dominante pruneaux. De la rondeur et beaucoup de velouté

Belle alliance avec un superbe plateau de fromage dont un bleu dont j'ai oublié le nom et un stilton des familles.

- **Muscat 2002**

Ce vin apparaît de prime abord simple : du fruit + du fruit + du fruit. En fait, sa vinification est délicate et il est important que ces vins ne soient pas trop moelleux pour garder toute leur finesse. Le muscat se boit toujours très frais et très jeune. Les collectionneurs patients peuvent le goûter après 15 ans. Il est alors confit et miellé avec des arômes tilleul. Un muscat ne doit pas être bu entre 5 et 10 ans.

Ce muscat 2002 est fin et équilibré. Il est très fondu et persistant. Cette persistance fait qu'il est parfois délicat de le servir en début de repas (et jamais en début de dégustation). Il est indispensable de changer les verres après un muscat et d'éviter les vins blancs secs.

▪ **Cuvée Aimé Cazes 1976**

Il s'agit d'un grenache blanc ayant passé 22 ans en barrique puis 4 ans en bouteille. Ce vin est exceptionnel par cette méthode de vinification. Il n'est élaboré que dans les grandes années, environ une fois tous les dix ans.

Il s'agit également d'un challenge de dégustation tellement ce vin se modifie dans le verre. Il est de tout façon intense et complexe. Notes confites débutant sur le pruneau puis évoluant sur l'orange avec des notes cuir. Il aurait fallu noter les impressions toutes les cinq minutes pour bien décrire cette rareté. Ceci n'a pas été fait et il ne vous reste plus qu'à l'acheter et à le découvrir .

BON DE COMMANDE

NOM :

Date limite de commande : 15 avril 2004

	Millésime	Prix unitaire €	Nb de bouteilles	Prix total
Libre Expression	1996	14,30		
Canon du Maréchal blanc	2002	5,80		
Ego	1998	7,30		
Ego	2000	8,10		
Alter magnum	1993	26,30		
Credo	1998	11,30		
Credo magnum	1996	32,80		
Rivesaltes tuilé	1986	13,80		
Muscat de Rivesaltes	2001	9,60		
Rivesaltes ambré	1993	12,80		
Rivesaltes Aimé Cazes	1976	45,80		
TOTAL	//////////	////////////////////////////////////	////////////////////////////////////	

Chèque à l'ordre du « Club Epicure Paris » à adresser à :
Monique Pagès
Clos de la Gaucherie
Rue de la Gaucherie
37140 RESTIGNE