

coin gourmand | vins de provence



Esprit bio

TEXTE & PHOTOS B. GIANI

Viticulture du futur

Avec 1500 fois le taux de pesticides résiduels autorisés pour l'eau, certains vins sont de véritables breuvages chimiques. Et parmi les plus grands crus. Dans ce dossier, nous avons voulu privilégier les vins bio ou, en cours de certification, ou en démarche biodynamie. Sachant que certains vignobles s'approchent de cet esprit, il serait profitable pour toute la viticulture qu'ils accélèrent leur conversion. Bien sûr il n'est jamais facile de basculer un domaine dans une nouvelle pratique de la culture du raisin, mais aujourd'hui où les consciences s'éveillent, il apparaît évident d'abandonner les anciennes méthodes. D'autant que bio et grands vins ne sont plus incompatibles, bien au contraire. La démarche de culture au naturel rejoint les fondamentaux du métier, à savoir qu'un vin naît d'abord et avant tout de la culture de la vigne et d'un terroir. Mais attention, les normes bio n'incluent pas la vinification. Certains domaines compensent les carences en traitement de la vigne par des adjonctions en cave qui ne sont pas contrôlées. Pour avoir des vins réellement naturels, il faudra que les normes mondiales obligent à indiquer sur l'étiquette la composition du vin. Il importe à présent

pour le respect de la planète et des êtres vivants, en toute conscience, de convertir à l'esprit bio un maximum de domaines tant sur le plan de la culture du raisin que sur la vinification. Les consommateurs sont à présent sensibles à cet argument commercial. Souhaitons que les vignobles du sud-est soient des leaders en la matière. ■

Olivier Labarde

Dans son bistro à vin de la Part des Anges à Nice, il a été le précurseur des vins bios, non soufrés, productions confidentielles. Il a sélectionné quelques vins de cœur pour les amateurs de vins naturels, mais surtout des cuvées aux fragrances subtiles, aux notes de fruits, des flacons où l'on retrouve le goût du raisin et du terroir, richesse du patrimoine du sud-est de la France, Provence et Vallée du Rhône. *La Part des Anges*
17 rue Guernatis - 06000 Nice
Tél. 04 93 62 69 80





BLANC

GOURMANDISE

Château Malherbe

Le domaine s'inscrit dans une faisabilité de conversion en Bio et utilise d'ores et déjà des produits autorisés par le label de l'agriculture biologique. La culture est raisonnée - rendement de 30 hl/hectare - et l'utilisation de tout herbicide est proscrite depuis plus de 10 ans à la propriété. Balayé par le vent marin du littoral, le vignoble bénéficie du climat méditerranéen, paramètre essentiel des beaux terroirs de La Malherbe. Parmi les blancs produits au domaine, la cuvée "Pointe du Diable" 2008, à 90 % Rolle, gourmandise, rondeur et fraîcheur renforcée par des arômes de fruits exotiques.

A.O.C. Côtes de Provence
Cuvée "Pointe du Diable" 2008
Château Malherbe - 1 route du bout du monde - 83230 Bormes-les-Mimosas - Tél. 04 94 64 80 11
chateau-malherbe@wanadoo.fr
www.chateau-malherbe.com
Vente au domaine :
13,10 € la bouteille.



ROUGE

NATUREL

Domaine Turenne

Culture bio certifiée depuis quelques années, les vieux carignans et vieilles syrah sont travaillés à l'ancienne, les vinifications sont très peu interventionnistes pour laisser le vin le plus pur possible. La cuvée "Le Haut" est un vin nature aux arômes de fruits frais. À la fin des fermentations alcooliques le vin, mis en demi-muid pour terminer son élevage est mis en bouteille sans filtration et sans SO₂. Un vin très gourmand qui surprend dans cette région.

A.O.C. Côtes de Provence
Cuvée "Le Haut" 2008
Domaine Turenne
Route de Pierrefeu
83390 Cuers
Tél. 04 94 48 68 77
www.domaineturenne.com
Prix boutique : 9,50 €



ROUGE

ÉLÉGANCE

Domaine Hauvette

Original et authentique, ce domaine de 15 ha enrichi de quelques fermages conte l'histoire d'une passion de femme, celle de Dominique Hauvette. Aux commandes de ce petit vignoble, elle a tout de suite opté pour la culture biologique qui laisse la part belle à la nature ; les vinifications sont d'une grande simplicité pour éviter trop d'interventionnisme et dénaturer le produit ; les élevages se font désormais dans des cuvés béton en forme d'œuf qui rappellent les grandes amphores géorgiennes, grecques ou romaines. Les vins sont racés et en même temps élégants et soyeux avec des arômes de fruits noirs très murs et des touches épicées et d'olives noires.

Côteaux d'Aix-en-Provence
Rouge 2004
Domaine Hauvette
Chemin Trou-des-Bœufs
La Haute Galine
13210 Saint-Rémy-de-Provence
Tél. 04 90 92 03 90
Prix boutique : 33 €

