

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Stéphanie Roussel, propriétaire de Château Lassolle, un vignoble de 12 hectares.

Vignoble peu connu, entre Bordeaux et Toulouse, les **côtes-du-marmandais** recèlent pépites et fortes personnalités.

Est-ce un appendice sudiste de Bordeaux ou une pointe nordiste des vignobles du Sud-Ouest ? Là est l'éternelle question pour cette appellation de 1 100 hectares (70 % rouge, 25 % rosé, 5 % blanc), partagée entre la volonté de défendre sa propre identité et le confort présumé d'un compartiment dans le train bordelais. Sauf qu'à Bordeaux les très grands crus roulent pour eux, et les appellations «secondaires» ne bénéficient plus de la renommée des vedettes. Alors, à Marmande, à 50 kilomètres au sud, on arrache des vignes. L'autre voie, celle de l'originalité, semble réussir au producteur leader de l'appellation, Elian Da Ros, bien diffusé par la restauration, les cavistes, et sollicité à l'export : «Ce sont les grands-parents qui sont venus ici après la guerre de 14, raconte-t-il. Ils étaient tous ou presque du même village de Vénétié. Ouvriers agricoles et maçons, puis métayers, fermiers et propriétaires... Il y avait un hammeau, Goutz, rien que des friches, dont les autres ne voulaient pas ; ils s'y sont retrouvés entre eux. On organise des cousinades entre Italiens. Les mémés chantent... Quand j'étais ado, j'allais aider ma grand-mère maternelle, elle faisait des blancs doux avec du plant du Rhin. J'ai fait l'armée. Puis cinq ans en Alsace,

chez Léonard et Olivier Humbrecht, et je suis rentré en 1998. Mon père était mort d'une leucémie à cause des produits phyto, ce qui m'a décidé à passer en bio et biodynamie.»

Depuis trois ans, nombre de vigneronns viennent au bio. La cave coopérative, qui produit 90 % des volumes, contrôle une exploitation de 50 hectares en conversion bio. Pas de nouvelles exploitations, mais quelques reprises : Frédéric Broutet a réalisé sa première vinification en 2009, sur 2 hectares, lui aussi en bio. Stéphanie Roussel, originaire de Normandie et «folle» de vin, avait créé à Bordeaux un bar à vins : Le Terroir-Caisse. «J'ai acheté 10 hectares ici, avec la maison, en 2002. J'ai flashé sur des vignes centenaires.»

Le vignoble est séparé par la Garonne. Rive droite argilo-calcaire, davantage de cépage merlot, et rive gauche argilo-graveleuse, plutôt cabernet, des vins plus sévères qui demandent plus de temps à s'exprimer. On rencontre aussi de la syrah (rive gauche), du cabernet franc, un peu de malbec et de l'abouriou, un raisin à gros grains et peau fine, pas très vif mais chargé en tanins, qui mûrit début et mi-septembre. Il donne des vins aux tonalités épicées, agréablement rustiques et colorés ■

SÉLECTION

ROUGES

Château de Beaulieu 05.53.94.30.40.

15 - L'Oratoire 2001. Noisette, amande, épices, bouche dense, vive, agréable, crémeux, long. 15,50 €.

15 - L'Oratoire 2005. Nez fermé, jolie bouche, souple, bien fruitée, tendre, élégante ; vin à carafier. 16 €.

Vignobles Boissonneau 05.56.61.72.14.

14 - Le Geai 2008. Nez encre, fumée, prune, bouche ronde, bien fruitée, vive, équilibrée, un peu râpeux en finale. 5,50 €.

Frédéric Broutet 06.77.55.86.35.

15 - Domaine de Beyssac 2009. Très coloré, bouche dense, veloutée, très beau fruit, rond, gras, sensation de sucrosité, bien rond. N'est pas encore en vente (prévoir juin, entre 8 et 12 €).

Clos Cavenac 05.53.83.81.20.

15 - Grand-Cros 2004. Nez légèrement animal, bois brûlé, bouche ronde, souple, fraîche, long, vif, acidulé. 9,50 €.

Domaine Elian Da Ros 05.53.20.75.22.

16,5 - Clos Baquey 2006. Boîte à biscuits, bouche assez fine, élégante, soyeux, fin, long, très élégant. 23 €.

16 - Chante-Coucou 2007. Bouche élégante, souple, tendre, fin, épicé, fraise des bois, très fin. 15 €.

15 - Le Vin est une fête 2008. Floral, prune, bouche dense, tendue, bien garnie, fruitée, tannique, bonne longueur. Équilibré, un bon vin de terroir. 7 €.

14,5 - Abouriou 2008. Baie de sureau, sauvage, épicé, poivré, tanins bien présents, assez rustique, original, long. 8,50 €.

Château Lassolle 05.53.94.55.73.

15,5 - Petit Lassolle 2005. Nez noyau, cerise, bois brûlé, bouche douce, élégante, tanins fins, élégants, joli fruit, long, frais, séveux. 8,50 €.

15 - Lassolle 2005. Nez grillé, résine, pin, long, puissant, tendu, vif, tanins serrés, résine. 15 €.

Cave du Marmandais « Origine »

05.53.94.50.21.

14,5/15 - Terrefort 2005. Nez fermé, bouche dense, serrée, tanins mordants, un peu sévère, boisé, belle allure, beau potentiel. En grande surface uniquement : autour de 6,90 €.

14,5 - Tersac 2005. Nez épicé, alcool, bouche puissante, peu fondue, tendue, vive, pas mal. 5,50 €.

14 - Château La Bastide 2006. Fruité, floral, réglisse, bouche douce, élégante, bien fruitée, un peu épais, rusticité sympa. 4,65 €.

BLANCS

16 - Domaine Elian Da Ros

Coucou blanc 2007. Nez poire, pêche jaune, bouche riche, pleine, élégante, très gourmande, un peu de sucre mais équilibre parfait. 15 €.

14,5/15 - Château Lassolle

Sauvignon gris 2005. Très réduit, demande de l'aération. Réglisse, plein, pêche jeune, long, gras, vif, dense. 13 €.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR lepoint.fr