



Jean-Luc Matha, Domaine Matha | Aveyron



Séquence dégustation

Osez le rouge frais !

Un vent de fraîcheur souffle sur les vignobles d'Occitanie. Loin des règles établies, nos vigneronns invitent à une nouvelle expérience : déguster le vin rouge rafraîchi. Une alternative audacieuse pour savourer l'été autrement.

[Textes : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, Sébastien Dubos]

Toute l'année, les vins rouges s'invitent sur nos tables. Compagnon idéal de ces moments de partage où on laisse le temps s'étirer, le nectar pourpre est souvent mis au rebut dès les premières chaleurs estivales, à la faveur des rosés fruités et des blancs légers. Mais qui a dit que le vin rouge n'avait pas sa place dans les pique-niques ou sur les grillades d'été ? D'autant qu'en Occitanie, plus grand bassin viticole de France, certains vigneronns novateurs et inspirés ont décidé de détourner le vin rouge de son image traditionnelle pour le rendre plus frais, plus accessible et tout aussi séduisant. Ils exploitent toute la gamme des cépages et des terroirs pour produire des cuvées qui, légèrement rafraîchies, deviennent d'incroyables complices des chaudes journées d'été.

MiDi trace sa route des vins, à la rencontre de ces artisans qui osent redéfinir les règles établies et de quelques ambassadeurs qui embrassent cette tendance avec un plaisir non dissimulé. Alors, prêt à oser le rouge frais ?

ARIÈGE

Domaine de Lastronques : « Des vins en harmonie avec la nature »

Installée sur les coteaux de la vallée de la Lèze depuis 1988, la famille Zeller fait partie de la poignée de vigneronns qui, à la fin des années 1990, a tout mis en œuvre pour faire renaître le vignoble ariégeois. Laure Zeller raconte comment ses parents, Christian et Andréa, ont commencé par planter 2,5 hectares de merlot en 1998 et ont continué d'agrandir le vignoble, jusqu'à atteindre l'actuelle superficie de 16 hectares.

Avant de rejoindre l'exploitation familiale en 2017, la jeune vigneronne a beaucoup voyagé, notamment en Suisse et en Nouvelle-Zélande où elle a fait ses armes dans plusieurs vignobles. De ses périples, elle revient avec la volonté de convertir le domaine en bio, une suite logique au travail mené par ses parents avant elle pour préserver la biodiversité du site. ● ● ●



Famille Zeller, de gauche à droite : Laure, Christian et Andréa



Fabien Revol, Domaine de Brau | Audef



Julie Karsten, dans ses vignes de Castillon | Gard



le dossier

De cet écosystème préservé, le vignoble de Lastronques produit « des vins en harmonie avec la nature », dont deux cuvées qui se prêtent particulièrement bien à l'exercice du rafraîchissement. « Une cuvée 100 % merlot, La Percée, qui se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes de cassis, de fruits rouges et de sous-bois. Et une cuvée 100 % pinot noir, un vin élégant aux arômes de fruits noirs et de fruits rouges qui accompagnera aussi bien un apéritif qu'une ratatouille ou des grillades. »

L'INFO EN Prix : entre 10 € et 14 € selon les cuvées

AUDE

Domaine de Brau : « La fraîcheur de la terre au verre »

« Brau, c'est l'un des pionniers de la viticulture bio en France avec un vrai ADN sur l'innovation », expose Fabien Revol, son propriétaire depuis quatre ans.

Après avoir longtemps vécu à l'étranger, c'est sur les terres du Cabardès, à quelques jets de pierre de la Cité de Carcassonne, que ce petit-fils de vigneron a jeté son dévolu. Envouté par ce vignoble de 20 hectares où s'épanouit une impressionnante diversité de cépages, c'est aussi le potentiel de ce terroir marqué par la fraîcheur qui a séduit ce visionnaire, convaincu depuis longtemps de la nécessité de produire des vins faciles à boire.

Aussi, quand on évoque les vins rouges à déguster frais, le vigneron est particulièrement inspiré. Il souligne : « sur notre gamme de vins nature, les vinifications sont très courtes et produisent des vins avec une belle acidité. On peut citer la cuvée Regain, un 100 % pinot noir, fruité, tendu et frais. Vient ensuite Brautiful, un 100 % fer servadou très juteux qui accompagnera très bien un tartare de thon. Son homologue, en version classique, se prêtera également très bien à l'exercice du rafraîchissement », précise le vigneron. « Mais ce n'est pas tout, il y a encore Yau Ma Tei, un 100 % cabernet franc à servir aux alentours de 12 degrés et, pour terminer, notre petite cuvée d'assemblage syrah et cabernet sauvignon dans notre gamme Pop With Love. »

L'INFO EN Prix : entre 8,40 € et 14 € selon les cuvées

AVEYRON

Domaine Jean-Luc Matha :

« Un vin authentique qui ressemble à mon terroir »

C'est au cœur du terroir de Marcillac que Jean-Luc Matha s'est installé au début des années 80. « Sur une exploitation de 16,5 hectares », se souvient-il. S'il n'est pas du genre à se mettre en avant, le vigneron est pourtant de ceux qui ont largement contribué à l'obtention de l'AOC en 1990. Mais au-delà de cette reconnais-

sance, l'homme admet avoir beaucoup travaillé pour produire des cuvées représentatives d'un terroir qui roule les "r". Soucieux de produire un vin authentique qui ressemble à son terroir, il travaille dans le plus grand respect de l'environnement depuis le début. En 2016 et sans difficulté, le domaine a d'ailleurs obtenu la labellisation bio. Mais la chimie n'a pas plus sa place à la vigne que dans la cave du vigneron affable, où il produit « des vins sauvageons mais honnêtes » selon son expression. Exclusivement élaborée à partir du fer servadou, unique cépage de son vignoble, sa gamme se compose d'un large choix de cuvées dont une pépite à déguster rafraîchie. Comme cette pépite change de nom tous les ans, le millésime actuellement à la vente porte le poétique nom de Baiser retrouvé. « Dans le verre, le nectar rafraîchi ouvre les coeurs et rend l'homme sage », souligne Jean-Luc Matha. Une promesse fruitée, légère et gourmande qui s'accordera à merveille avec des plats un peu riches.

L'INFO EN Prix propriété : 10,50 € (par carton de 6)

GARD

Julie Karsten : « Les vins joyeux de l'est de la région »

Dans le Gard, Julie Karsten est à la tête d'une dizaine d'hectares de vignes qui s'épanouissent sur la rive droite des Côtes-du-Rhône méridionales. Conduit en agriculture biologique depuis l'installation de ses parents en 1993, le vignoble abrite tout un écosystème qu'elle se fait un devoir de préserver pour maintenir ses vignes qu'elle qualifie volontiers de "joyeuses". Dans sa quête incessante de la qualité, Julie Karsten mise sur une extraction des arômes primaires en début de fermentation pour avoir des vins aux tanins fins et souples. Attentive aux

ACCORDS METS-VINS

ILS LE METTENT AU FRAIS

Le Pichenouille : le charme rafraîchissant du vin catalan

À Maury, Laurent Vidal a repris le restaurant Le Pichenouille en 2011. S'il possédait un vignoble d'une dizaine d'hectares bien avant d'enfiler son tablier, il explique avoir préféré se consacrer entièrement à sa nouvelle activité sans pour autant cesser d'aller dans les vignes « donner un coup de main à mes amis vigneron ». Avec convivialité et cuisine sincère, Laurent Vidal accueille ses hôtes à la manière catalane. Avec des spécialités du secteur, comme des côtes de porc "Tirabuixò" grillées aux ceps de vigne ou des incontournables moules gratinées à l'aioli. Dans le verre, un bon "cru du coin". Pourquoi pas la cuvée Les Maurynates, produite par Les Vignerons de Maury. Plus ancienne cave coopérative des Pyrénées-Orientales, c'est aussi celle où, depuis son arrière-grand-père, chaque génération de sa famille y a apporté son raisin. Outre le joli clin d'oeil, voilà un « 100 % carignan qui exprime bien le fruit et le terroir de Maury ». Et, une fois rafraîchi, Laurent le conseille volontiers « sur une planche de charcuterie catalane », tout en anticipant qu'à mesure que le nectar se réchauffera, « il accompagnera très bien le plat qui suivra ».

L'INFO EN 33 avenue, Jean Jaurès à Maury, Pyrénées-Orientales | Tél. : 04 68 59 02 18

La Chèvre à Deux Becs : Raphaël rafraîchit l'Occitanie

Dans sa cave à vins du quartier de Saint-Simon, au sud-ouest de Toulouse, Raphaël propose une remarquable sélection de vins singuliers et identitaires. Attaché à mettre en valeur les produits et les producteurs de nos terroirs, ce caviste a toujours une anecdote à raconter ou un bon conseil à donner. Pour les lecteurs de MIDI, il a dégusté quelques vins rouges de la région à oser déguster frais durant l'été. D'abord, et sans hésitation, il recommande

tendances actuelles, elle indique qu'elle tend à « produire des vins rouges qui vont de plus en plus vers la souplesse et la buvabilité, des vins glouglou avec beaucoup de fraîcheur ». Dans le verre, la promesse est tenue : les cuvées sont désaléantes et gagneront même à être rafraîchies avant consommation. « À l'exception de la cuvée Enfant Gâté, toutes se prêtent à un tel exercice souligne-t-elle. Mais particulièrement Merlot Moqueur, une cuvée hommage à la chanson Le Temps des Cerises, que ma mère aimait beaucoup. Produite en quantités confidentielles, elle est issue d'une toute petite parcelle d'un merlot qui donne des vins très sympas sur le fruit, la myrtille, la mûre, la cerise et la violette avec des tanins très souples. À accorder avec une charcuterie en chiffonnade, du fromage de chèvre frais ou même avec des fraises au vin rouge. »

L'INFO EN Prix domaine : 9,50 €



Laurent Vidal restaurant Le Pichenouille | Pyrénées-Orientales

Le Vin à Boire de Jean-Luc Lapeyre, « idéal sur un pique-nique champêtre, au bord d'une rivière dans laquelle on peut mettre la bouteille pour la garder au frais », conseille l'homme avec le plus grand sérieux. Puis, « il y a cette super cuvée de Combel-la-Serre, La Vigne Juste Derrière Chez Carbo, qui casse les codes de Cahors avec un vin hyper souple et facile à boire, idéal sur une charcuterie ». Vient ensuite Viti Vini Bibi, « un Minervois sur les fruits rouges, super pour l'apéro ». Du côté du Gers, Raphaël recommande « le 100 % merlot de chez Matilat, un vigneron très peu connu qui fait des vins qui mettent tout le monde d'accord ». Enfin, sur la discrète mais dynamique appellation de Saint-Chinian (34), le caviste invite à découvrir Régalade et Pur Jus, du Domaine La Bosque. « Régalade, c'est un 100 % cinsault qui sera top sur un apéro dinatoire. Quant à Pur Jus, c'est un vin assemblé avec un cépage endémique de Saint-Chinian, le morrastel, qui donne un vin vin épicé et avec plus de mâche. Il ira très bien sur des légumes froids comme des caviers d'aubergines ou sur de la tapenade. »

L'INFO EN 62, Chemin de Basso-Cambo à Toulouse | Tél. : 09 83 25 49 89

GERS

Domaine de Pouypardin : « Un effet millésime »

Au Domaine de Pouypardin, « nous n'avons pas forcément la volonté de produire des vins rouges que l'on peut déguster frais », assure son propriétaire, Stéphane Picarelli. Pour autant, MiDi a eu l'occasion de déguster sa cuvée Euphorisant Béguin dans son millésime 2021 (chronique parue dans MiDi du 26 mars 2023) et, « par un effet millésime très net qui a conduit cette cuvée à avoir un profil beaucoup plus léger que d'habitude », voilà un vin qui à toute légitimité à être cité dans ce tour des vins rouges d'Occitanie à déguster frais cet été. Ses tanins très fins et sa fraîcheur naturelle sur des arômes de cerise griotte en feront un allié hors pair des « charcuteries, tapas et grillades », conseille le vigneron.

L'INFO EN Prix domaine : 8 €

HÉRAULT

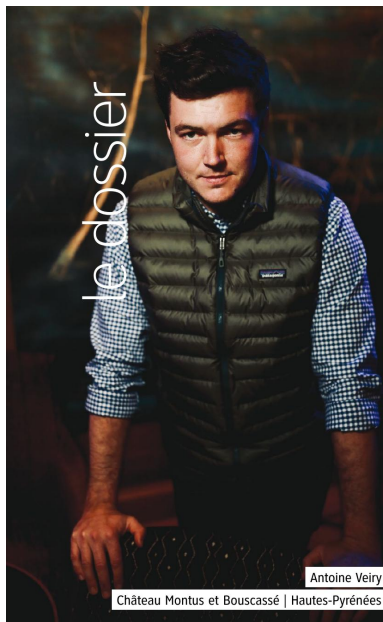
La Croix Gratiot :

« Des vins vifs, frais et justes »

Perchée sur les collines qui dominent l'étang de Thau, Anaïs Ricôme prolonge une tradition familiale commencée par son père et son oncle dans les années 80. « La superficie du vignoble était de 60 hectares et cela me faisait peur alors je suis partie faire des vinifications en Nouvelle-Zélande. » Loin de ses terres natales, ses amis lui font prendre conscience de la chance qu'elle a de pouvoir conduire son propre vignoble. Aussi la jeune femme revient, s'installe à temps plein et, petit à petit, ramène la superficie à une trentaine d'hectares. Très sensible à la question de la biodiversité, elle convainc son père et associé de s'orienter vers l'agriculture biologique. « La clé de la réussite de cette transmission, c'est que mon père »



Anaïs Ricôme, La Croix Gratiot | Hérault



le dossier

Antoine Veiry

Château Montus et Bouscassé | Hautes-Pyrénées



Catherine Misonneuve, Domaine Cosse Misonneuve | Lot

LE CONSEIL

TEMPÉRATURE PARFAITE

Pour être sûr de déguster le vin rouge à parfaite température, la bouteille doit être placée au froid deux heures avant son service, entre 10 et 13°. À boire bien sûr avec modération.

•••

m'a donné carte blanche pour gérer la cave », pointe-t-elle. D'expérimentations en expérimentations, elle teste ainsi de nouvelles approches dans ses méthodes de vinification et signe des vins vifs, frais et justes. Et, parmi ses cuvées pleines de vitalité, elle recommande de servir frais sa cuvée Rouge Cerise. Qu'elle présente comme « un vin de copains dont le profil recherché était précisément celui du prix plaisir. De la vigne à la cave, aucun artifice. Ce 100 % syrah est simplement récolté à une maturité optimale parce que je pratique une cuvaison très courte pour garder une trame croquante ». S'il accompagne bien les grillades estivales, les plus gourmands se régaleront sur un dessert au chocolat.

INFO Prix domaine : 9,50 €

LOT

Cosse Misonneuve : « Faire des vins construits »

Né de la rencontre entre Matthieu Cosse et Catherine Misonneuve, le domaine qui porte leur nom, est de ces vignobles que l'on cite volontiers en exemple lorsque l'on évoque le renouveau du paysage viticole cadurcien. « Nous avons créé ce domaine en 1999 avec la volonté d'y produire des vins identitaires et jusqu'au-boutistes », se souvient Matthieu Cosse. Le domaine compte aujourd'hui 25 hectares de vignes, soigneusement cultivées en biodynamie sur les troisièmes terrasses de l'appellation. « La diversité géologique de leur vignoble, particulièrement adaptée à la culture de différents cépages nous permet de faire

des vins construits avec beaucoup de fraîcheur, quel que soit leur niveau de densité et de concentration. Aussi, la plupart de nos cuvées se prêtent à un rafraîchissement pour en accentuer cette caractéristique », précise le vigneron. Il conseille notamment Abstem, un 100 % gamay qui exprime avec précision son terroir et sera tout aussi plaisant dans sa jeunesse qu'après 10 ou 15 ans de garde. Pour les aficionados de malbec (le cépage phare de Cahors), les cuvées Cheval en Tête, sur la pleine expression du fruit ou encore Solis, très fin et élégant, feront également de bons compagnons des journées chaudes d'été. Tous ces vins restent cependant « des vins de gastronomie », précise Matthieu. Aussi ce dernier les conseille en accompagnement d'apéritifs à base de cochonaille ou avec une viande blanche.

INFO Prix moyen : entre 12 € et 16 € selon les cuvées

LOT-ET-GARONNE

Mouthes-le-Bihan : « Désaltérante thérapie »

Au cœur de la discrète mais prometteuse appellation Côtes-de-Duras, le domaine Mouthes-le-Bihan est le fruit du dévouement de Catherine et Jean-Mary le Bihan. Pourtant, qui aurait imaginé au début des années 2000 que ce couple sans vocation viticole, comme le raconte Jean-Mary, deviendrait l'une des propriétés viticoles les plus réputées du Sud-Ouest ? A l'écoute d'un vignoble de 13 hectares conduit en biodynamie, le couple produit aussi bien des vins taillés pour la garde que de superbes vins légers

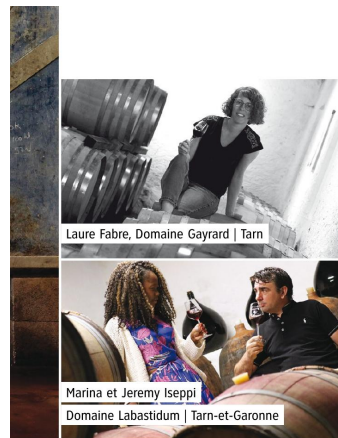
aux tannins délicats, nés d'une anecdote que Jean-Mary partage volontiers : « Un jour, en me rendant chez l'une de mes filles, je suis tombé sur une bouteille de vin abandonnée dans un placard. Je l'ai ouverte et l'ai fait déguster à ma femme à l'aveugle. Elle pensait que c'était un vieux millésime rosé de notre domaine ! Cela m'a donné envie d'essayer de faire la même chose en rouge et c'est ainsi qu'est née Terre à Pie, une cuvée issue de terroirs généralement destinés à la production de nos grands vins ». Le pari est un succès. Dans le verre, il y a bel et bien de quoi hésiter sur l'origine du nectar tant la bouche est croquante, juteuse et dépourvue de tannins. On y retrouve des similitudes avec La Pie Côleite, cuvée emblématique de Mouthes-le-Bihan. Naturellement désaltérants, ces deux vins gagneront à être dégustés frais.

INFO Prix domaine : environ 11 €

HAUTES-PYRÉNÉES

Montus et Bouscassé : « Des pinots noirs élégants et fins »

Si l'on ne présente plus Alain Brumont, figure emblématique du paysage madiranaise auquel il a consacré sa carrière si ce n'est sa vie, c'est désormais Antoine Veiry, qui a repris la gestion des vignobles Montus et Bouscassé en 2018. Beau-fils de celui que l'on surnomme le pape du Madiran, il raconte sa chance d'avoir pu travailler dans de nombreuses régions viticoles avant de mettre son talent au service de l'exploitation familiale. Admiratif du travail accompli par son beau-père pour sortir des tannats sur la finesse, l'homme l'est tout autant de ce que ce dernier a réussi à faire avec le pinot noir, après avoir été le premier à le réintroduire dans les années 90. « Le pinot noir aurait été ramené par les moines bourguignons il y a plus de 200 ans », explique Antoine. « Une fois n'est pas coutume, Alain Brumont a voulu montrer qu'il était possible de produire de beaux pinots noirs sur ces



Laure Fabre, Domaine Gayrard | Tarn

Marina et Jeremy Iseppi
Domaine Labastidum | Tarn-et-Garonne

terroirs et, quinze ans après la sortie de la première cuvée, ces vins sont élégants et fins, capables de rivaliser avec de grands vins rouges de Bourgogne ou de l'Oregon. » Sur les terroirs d'argiles et de galets roulés de Montus, ils produisent des vins longs, suaves et salins que le vigneron recommande de servir aux alentours de 14 degrés sur des viandes rouges ou des viandes blanches. Quant aux pinots cultivés sur le terroir de Bouscassé, « ils donnent des vins graphites, très minéraux et longilignes » note Antoine Veiry.

INFO Prix : environ 20 € pour la cuvée du Château Bouscassé et environ 50 € pour la cuvée du Château Montus

TARN

Domaine Gayrard : « Le caractère bien trempé des cépages de Gaillac »

Propriété historique de la région de Gaillac, le domaine Gayrard a été parmi les premiers à vendre du vin en bouteilles à une période où l'usage courant était de vendre le nectar bacchique en vrac. Bien que l'exploitation viticole ait temporairement été mise de côté au profit de la culture céréalière, Pierre et Laure Fabre ont souhaité réintroduire la vigne dès leur arrivée en 2013. Laure Fabre raconte : « nous sommes repartis de zéro, nous avons replanté 9 hectares puis, en 2018, nous avons eu l'opportunité de reprendre une propriété en fermage située sur un terroir très différent du nôtre ». Entre-temps, ils prennent le virage de l'agriculture biologique avant de prendre celui de la biodynamie et, aujourd'hui, ils produisent des vins purs et authentiques qui expriment aussi bien le caractère bien trempé des cépages de Gaillac que les différents terroirs de l'exploitation. Grâce à cette diversité géologique, le duo a enrichi sa gamme de vins avec des vins rouges légers et digestes, comme les cuvées Braucot et Duras que la vigneronne sert volontiers frais. Dans le verre, le 100 % braucot exprime des notes de fruits noirs, de cassis et de fines notes de poivron vert

qui se marient très bien avec des grillades, des tapas ou une jolie piperade. Quant au 100 % duras, parce qu'il exhale la cerise griotte et offre en filigrane de délicates notes de poivre noir, il sublimerait un poisson ou un plateau de chèvres frais.

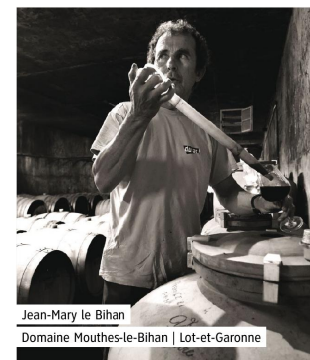
INFO Prix domaine : 9,40 € pour la cuvée Braucot et 11,20 € pour la cuvée Duras

TARN-ET-GARONNE

Domaine Labastidum : « Le désir ardent d'offrir le meilleur »

Fort d'un héritage viticole dont il incarne la septième génération, Jeremy Iseppi a pris la suite du domaine familial que son grand-père Angelo avait acheté dans les années 1950. En seulement quelques années, et avec l'aide de sa compagne Marina, le domaine s'est imposé comme l'une des exploitations les plus dynamiques de Fronton. Le couple ne cesse en effet de surprendre par la qualité et l'audace de chacune de ses cuvées. Singulières et sincères, leurs créations naissent d'un vignoble conduit en agriculture biologique, avec « le désir ardent d'offrir le meilleur », confie Marina. Une philosophie également de rigueur dans leur cave qui, malgré son exigüité, abrite une impressionnante diversité de contenants dédiés à la vinification et à l'élevage de leurs vins. Amphores, cuves en grès, jarres côtoient ici des cuves plus traditionnelles pour produire les vins les plus justes possible. Ainsi, dans l'intimité de la petite bâtisse, le tandem travaille avec ses tripes et son intuition. Et de cette intuition est née Solis, « un mélange harmonieux de négrette et de jeunes vignes de malbec dont le bénéfice d'un rafraîchissement a été découvert par hasard, durant l'été 2021, quand la chaleur extrême nous a poussés à mettre la bouteille au réfrigérateur, raconte Marina, on a découvert un vin fantastique, comme si j'avais croqué dedans ». Idéal sur des charcuteries, des fromages ou encore des viandes blanches, il s'accorde également très bien avec les plats indiens, conseille cette dernière.

INFO Prix, environ 12 €



Jean-Mary le Bihan
Domaine Mouthes-le-Bihan | Lot-et-Garonne

LES CONTACTS

CARNET D'ADRESSES

DOMAINE DE LASTRONQUES

09210 Lézat-sur-Lèze
Tél. : 05 61 69 12 13
www.domainedelastronques.fr

DOMAINE DE BRAU

111, chemin de Villejean
11620 Villemoussou
Tél. : 04 68 13 01 41
www.brau.wine

DOMAINE JEAN-LUC MATHA

12, rue de la Pantarelle
12330 Bruejols
Tél. : 05 65 72 63 29
www.domainematha.fr

JULIE KARSTEN

1, chemin de la Berrette
30210 Castillon-du-Gard
www.juliekarsten-vigneronne.com

LA CHÈVRE À DEUX BECS

62, chemin de Basso Cambou - 31100 Toulouse
Tél. : 09 83 25 49 89
www.lachevrea2becs.fr

DOMAINE DE POUYPARDIN

Béguin - 32100 Condom
Tél. : 05 62 68 34 77
www.pouypardin-vin-gers.com

LA CROIX GRATIOT

Sainte-Croix, Montagnac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 25 27 88
www.croix-gratiot.com

COSSÉ MAISONNEUVE

920, route des Béraudies
46700 Lacapelle Cabanac
Tél. : 05 65 24 22 37
www.chateaudugaudou.com

MOUTHES-LE-BIHAN

Lieu-dit "Mouthes" - 47120 Saint-Jean-de-Duras
Tél. : 05 53 83 06 98
www.mouthes-le-bihan.fr

CHATEAU MONTUS

65700 Castelnaud-Rivière-Basse
Tél. : 05 62 69 74 67
www.brumont.fr

LE PICHENOUILLE

33, avenue Jean-Jaurès - 66460 Maury
Tél. : 04 68 59 02 18

DOMAINE GAYRARD

1, hameau de Capendu - 81130 Milhavel
Tél. : 06 98 17 58 35
www.maison-gayrard.com

DOMAINE LABASTIDUM

400, chemin de Loubet
82370 Labastide-Saint-Pierre
Tél. : 06 78 73 52 52
www.domainelabastidum.com



MIDI le magazine 11