

# Balade hors des vignobles battus

À l'écart des Bordeaux, Bourgogne et Pays de Loire, il existe de vraies pépites viticoles, notamment en rosés. Partons à la découverte de ces terroirs discrets.

Ils ne sont pas petits, mais souvent cachés derrière les grands. Ces vins, bien à l'abri de ceux qui préfèrent les routes nationales aux chemins vicinaux le long desquels les arbres verdissent, annoncent le renouveau dans l'assiette et le verre. Toutefois, pour éviter de s'y perdre et avant de partir en terroirs inconnus, il faut prendre conseil. Au cœur du « boboland » parisien, rue Montorgueil, Laurent Decaux, le gérant de Nysa, écrit la première page de notre road book vinicole, à l'encre rosée des vins de Provence. Souvent décriés, il tient à nous réconcilier avec ces flacons en recommandant le Domaine de Rimauresq. « *Le cru classé 2008 (12,50 euros) est un vrai vin de repas. Un nez crémeux comme un Pouilly fruité et l'attaque enveloppante du Chardonnay, alors que c'est un cépage Grenache-Syrah. Il fait particulièrement merveille sur des poissons de caractère comme le saumon. Avec un budget moindre (8,50 euros), j'insisterais sur le Var et le Domaine Triennes.* » Savant assemblage de Cinsault, Syrah, Carignan et Merlot, son nez exhale le fruit rouge et fini en bouche par une note de cassis. Normal dans le Var !

Plus surprenant, et pour tout dire confidentiel : le rosé du Jura ! C'est Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde qui fête cette année les 25 ans de son Bistrot du boulevard Haussmann, qui nous susurre à l'oreille le Château d'Arlay Corail. Suggestif le millésime 2005, il le ressent acidulé, groseillé, mais aussi épicé et oriental. Cet assemblage des cépages locaux se voudra l'ami des terrines de volaille et de légumes, voire d'un joli rouget.

## Savoie et Auvergne !

Si, après cela, la réticence pour les rosés n'est pas levée mais que la papille demeure curieuse, allons voir du côté des blancs et rouges. Tout d'abord, oublions l'Apremont à raclette des coopératives, mais restons en Savoie avec le Chignin Bergeron de la famille Quenard cuvée Les Damoiselles. « *Floral, printanier avec une pointe de minéralité, il s'accommodera particulièrement aux crustacés à la plancha* », conseille Philippe Faure-Brac. Laurent Decaux, lui, met en avant le Languedoc avec le Domaine de l'Hortus et sa cuvée de la Bergerie (10,80 euros) : « *Un vin facile où l'agrume est adouci par la pêche et même la passion.* »

Autre terroir, souvent délaissé, la Corse recèle des pépites blanches, comme le Domaine Gentile d'Yves Leccia en cépage Património ou encore le Domaine de Musoleu qui, pour à peine 9 euros, offre ses arômes de châtaigne et d'amande sur une subti-

le minéralité. « *Il faut aussi absolument découvrir le Muscat du Cap Corse* », insiste Philippe Faure-Brac. « *On a l'impression de croquer le raisin.* » Et pour le sublimer, des fromages à pâte persillée, des tartes aux agrumes ou des verrines de mangue et mascarpone ! Quant à la pépite rouge, Philippe Faure-Brac met le cap sur Ajaccio avec le Clos d'Alzetto, autour de 11 euros, dont le cépage Sciaccarellu veut dire littéralement « qui croque sous la dent ». Couleur pâle, parfum de fruits macérés et de myrte, l'attaque est franche mais veloutée et le tannin élégant.

Enfin, les deux spécialistes, sans s'être concertés, avouent une même faiblesse. Direction les contreforts de l'Auvergne pour y débusquer les côtes roannaises du Domaine Robert Serol. « *Issu de très vieilles vignes, le Gamay de la cuvée Les Blondins, surprend d'abord par sa robe claire, presque translucide.* » Et en bouche, l'éventail est large : d'une attaque « pêche de vigne » à une finale « fruits rouges-myrtilles ». Pour à peine 8 euros, vous aurez alors à votre verre un vin qui fait le bonheur de la table Troisgros.

**Thierry Devige**

## CARNET D'ADRESSES :

- **NYSA : 94, RUE MONTORGUEIL 75002 PARIS, TÉL. : 01 40 26 17 80.**
- **LE BISTROT DU SOMMELIER : 97, BD HAUSSMANN, 75008 PARIS, TÉL. : 01 42 65 24 85.**