



NOUS AVONS DÉGUSTÉ POUR VOUS LES CUVÉES DES APPELLATIONS DU SUD-OUEST (HORS CAHORS, QUI FERA L'OBJET D'UNE FUTURE SESSION), LABELISÉES POUR LEURS PRATIQUES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT. CONNUES POUR LEUR TANNICITÉ ASSUMÉE, CES AOC ONT NÉGOCIÉ UN VIRAGE DÉCISIF VERS PLUS DE RESPECT DU FRUIT, DANS LE VERRE ET DANS LES VIGNES. PARI GAGNÉ !

Par Anne Serres

LES ROUGES DU SUD-OUEST

« **D**ans le cadre du plan filière du bassin Sud-Ouest, en 2018, les professionnels se sont engagés à développer les pratiques respectueuses de l'environnement, et ce en plaçant au cœur du projet une démarche d'entreprise responsable », explique Paul Fabre, directeur de l'interprofession des vins du Sud-Ouest. « Afin d'atteindre cet objectif, des mesures, notamment des formations, ont été mises en place pour accompagner les structures dans leurs démarches environnementales. Les objectifs chiffrés qui avaient été fixés ont été largement dépassés, ce qui est la preuve que les viticulteurs ont bien conscience que cet engagement est nécessaire pour répondre aux attentes sociétales et des consommateurs. »

Avec cette dégustation, nos dégustateurs ont pu goûter la rencontre des pratiques vertueuses et de la typicité des AOC Madiran, Saint-Mont, Gaillac et Fronton. Ces appellations sont certes sudistes, mais, côté vignes, on est très nettement à l'ouest, avec un climat et des cépages résolument atlantiques. De la Méditerranée, il reste la syrah à Fronton (qui peut entrer dans les assemblages à hauteur de 50 %), mais, sinon, les familles océaniques des carmenets et des cotoïdes s'imposent. Elles comptent, d'un côté, les différents cabernets, le merlot, le braucol (ou fer servadou), et, de l'autre, le côt (ou malbec), le tannat (majoritaire à Madiran, Saint-Mont et jusqu'en Uruguay) et la négrette, signature des vins de Fronton. Nonobstant leur climat, aussi atlantique que leurs cépages, les vins du Sud-Ouest ont travaillé l'évolution de leur style. Le caractère « quitte ou double » de ce virage n'a pas échappé à nos dégustateurs. Les vins que nous avons sélectionnés se distinguaient par l'attention portée à exprimer un caractère charnu de fruit, des tanins mûrs, avec l'assurance d'une viticulture respectueuse de son environnement. On signe des deux mains.

## NOS DÉGUSTATEURS

Les dégustateurs invités :

- Thibaud Cristini, Tibo Vino (animations œnologiques)
- Clément Rogé, Le Temps des Vendanges (caviste à Toulouse)

Les sommeliers :

- Marie-Dominique Demolis, restaurant Château de la Garrigue, à Villemur-sur-Tarn
- Robert Desbureaux, président d'honneur de l'Union de la sommellerie française Sud-Ouest-Occitanie et président des Sommeliers formateurs
- Simon Megevand, restaurant du Vieux Pont, à Belcastel
- Philippe Subira, restaurant La Table du sommelier et président de l'Union de la sommellerie française Sud-Ouest-Occitanie

Les dégustateurs « Terre de vins » :

- Mathieu Doumenge
- Laure Goy
- Frédérique Hermine
- Serge Navel
- Anne Serres
- Sylvie Tonnaire

### Remerciements

L'interprofession des vins du Sud-Ouest a organisé l'appel à échantillons, la mise sous anonymat et l'ensemble des contraintes techniques de cette dégustation qui comptait 82 cuvées candidates au départ. La Maison des vins de Fronton nous a ouvert ses portes pour cette journée. Nous remercions ces deux équipes pour leur écoute, leur engagement, la mise en place de toutes les mesures de sécurité sanitaire et leur accueil attentionné. Il était impossible de déguster toutes les AOP et IGP de ce grand vignoble en une seule fois, mais nous comptons bien y revenir tant le nombre de coups de cœur a surpris nos dégustateurs.

**Château Saint Louis** **AB**

Libéré du soufre 2020

8,80 €

13,5/20

Une cuvée monocépage de 2020, 100 % négrette, vinifiée et mise en bouteille sans soufre. Elle montre agréablement les qualités aromatiques du cépage, les fruits noirs, la cerise bien mûre, le poivre noir, à condition d'approuver son profil « nature » avec sa pointe d'acidité volatile. À boire sur le fruit et la fraîcheur.



Un plateau de fromages des Pyrénées.

**Château Clamens** **HVE**

2019

8,90 €

15/20

Après une attaque vive et franche et une bouche expressive et complexe qui montre bien les qualités aromatiques de la négrette et celles, très proches, de la syrah – mûre, cassis, violette, pivoine, réglisse –, ce vin montre encore sa jeunesse. La finale, encore un peu chaleureuse et rustique, demande à se fondre.



Cassoulet au confit de canard.

**Domaine de Lescure**

À l'Avenir... 2020


9 €

15,5/20

Ce 100 % négrette porte la marque de la jeunesse, mais il est déjà bien en place avec ses arômes puissants de mûre, de cassis, de violette. La bouche, bien équilibrée, est d'une étonnante souplesse avec des tanins fondus et un beau velouté. La marque du terroir de boubènes ? D'une bonne persistance, sur la réglisse et le moka, il est prêt pour la garde.



Saucisse grillée, aligot.

**Château des Peyraux** **AB** 

Petite Négrette 2019

10,10 €

16,5/20

La bouche explose d'un fruit généreux qui exprime toutes les nuances de la négrette (100 %), les fruits noirs bien mûrs, les épices, tout en rondeur, pour finir sur des notes fumées et des tanins délicats qui marquent la recherche d'un profil élaboré. Une énergie à l'image de Marie-Emmanuelle Couderc qui achète un château en ruine à la Safer en 2016 et quelques vignes qui vont avec, tout en maintenant un emploi dans l'aéronautique. Un domaine complété par du fermage et de nouveaux plantiers qui indiquent que l'aventure ne fait que commencer. Cette cuvée montre ses exigences : porter le cépage à un haut niveau, le tout assorti de bonnes pratiques culturelles.



Joue de bœuf confite, purée de rutabaga.



