

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

Biodyvin, HVE, AB, nature..
**Dans la jungle
des labels verts**

**BORDEAUX
PRIMEURS
2022**
L'ANNÉE
SUBLIME!
300 vins
commentés

**LES NAZIS
ET LE VIN**
Le livre qui
relance
la polémique

**SAUTERNE
EN COCKTAIL**
Buvez-le
frappés



Nos **100** plus grands blancs
de **Méditerranée**

Provence, Corse, Châteauneuf, Languedoc, Roussillon :
Notre feuille de route pour affronter la chaleur de l'été

L 13477 - 671 S - F: 7,50 € - RD



D.R.

De Bellet à Collioure Nos 100 plus grands blancs de Méditerranée

De la Corse au Roussillon, le climat méditerranéen favorise l'élaboration de grands blancs issus de cépages autochtones, dont voici les plus beaux représentants.

Une dégustation de Jérémy Cukierman, Caroline Furstoss, Christian Martray, Roberto Petronio et Karine Valentin

Il n'y a pas qu'en Bourgogne ou en Alsace que les grands vins blancs se distinguent en France. De la Corse au Roussillon, en passant par la Provence, le Rhône méridional et le Languedoc, le sud de l'Hexagone s'illustre lui aussi avec de belles cuvées à ne pas manquer dont nous avons sélectionné ici les plus beaux représentants dans chaque vignoble.


Région emblématique du rosé, la Provence ferait presque oublier qu'elle est une terre de blancs. Depuis quelques années, cette couleur retrouve peu à peu sa place. À la faveur d'une certaine lassitude pour le rosé, les blancs se taillent ainsi une belle part du marché. Ramassé tôt dans l'année et pour peu qu'il ne subisse pas de stress hydrique, le raisin blanc provençal, rôle en tête, planté sur les sols de la Provence calcaire ou les grès et schistes de la Provence cristalline, affiche un subtil alliage de fraîcheur et de gras. Le soleil et la lumière sont deux atouts majeurs pour ce type de blancs, renforcés par l'influence maritime pour les natifs de bords de mer. Pour accompagner ce rôle omniprésent, la palette de cépages est vaste : clairette, ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, muscat, marsanne, roussanne, sémillon... Parmi les meilleurs blancs de Provence, certains sont élevés simplement en cuves. Et quelques domaines savent produire des vins qui conservent longtemps leur jeunesse.

CAPSUR LA CORSE

Grâce à son climat tempéré, influencé par la mer et la montagne, profitant du record national d'ensoleillement et de la fraîcheur maritime, la Corse se positionne très logiquement parmi les vignobles les plus privilégiés de Méditerranée en matière de production de vins blancs. Même si l'Île de Beauté – succès commercial de la couleur oblige – produit 67 % de rosés chaque année, les vins blancs arrivent à quasi-égalité avec les vins rouges en matière de volume. Sur sols argilo-calcaires, grès, sables ou granites, la qualité est au rendez-vous grâce notamment au retour en force de cépages autochtones. Ces vins expriment leur caractère minéral bien trempé et leur profil insulaire, conjugués à une capacité de vieillissement digne des plus grands vins blancs continentaux. Notre sélection de blancs illustre avec brio la diversité et la complexité de ces vins de l'Île de Beauté.

LE CHARME DES CRUS DU RHÔNE SUD

Le sud de la Vallée du Rhône regorge d'un large panel de terroirs et de cépages pour produire de grands blancs méridionaux. Châteauneuf-du-Pape en premier lieu. À travers la diversité de ses sols, l'appellation donne naissance à de blancs singuliers. Des producteurs talentueux produisent



Les vignes de Collioure
livrent de superbes cuvées
de blanc, notamment
au domaine de la Rectorie.

aussi de grands blancs ailleurs, comme le domaine Montvac à Vacqueyras ou le château de Fonsalette dans le massif d'Uchaux. Même si la tendance s'oriente vers les vins qualifiés de tendus et l'envie de vendanger tôt, ces blancs gorgés de soleil resteront toujours plus riches qu'un blanc septentrional. Une richesse qui fait leur singularité et leur charme. Comme le soulignent avec pertinence les frères Coulon (domaine de Beurenard à Châteauneuf-du-Pape), un grand blanc méridional doit être généreux pour conserver son élégance. La perception de la fraîcheur doit provenir du sol, par sa minéralité et sa salinité, et non de l'acidité. La date de vendange ne peut pas être la simple réponse à la quête de fraîcheur. Les grands blancs rhodaniens sont gourmands, mais sans opulence, avec une délicatesse confortée par l'amertume.

LE LANGUEDOC S'HABILLE AUSSI DE BLANC

Le Languedoc n'est pas une région de blancs, du moins sur le papier. Seuls 10 % de la production sont voués aux vins blancs secs. Les IGP Pays d'Oc, avec des profils variétaux assumés, sont destinés principalement à la grande distribution. On observe cependant un regain d'intérêt de certains vigneron pour l'élaboration de grands blancs, avec un travail de fond mené sur les cépages, à l'instar de la cuvée 100 % carignan blanc du domaine du Pas de l'Escalette ou du chenin travaillé avec succès par Rémy Pédreno (Roc d'Anglade). Mais la plupart se concentrent sur l'adaptation des cépages méditerranéens face à un climat de plus en plus sec. Les grandes signatures sont au rendez-vous, comme Marlène Soria (Peyre Rose) et Olivier Jullien (Mas Jullien). On relève aussi de très belles cuvées dans des secteurs comme Picpoul de Pinet sur la partie littorale ou Limoux dans les terres.

**Le soleil
et la lumière
sont deux
atouts
majeurs**

LE ROUSSILLON ET SA MOSAÏQUE DE BLANCS

Quant au Roussillon, c'est l'une des régions viticoles les plus inspirantes en matière de blancs secs. La diversité de l'encépagement, des vignobles d'âge vénérable et une multitude de terroirs sont autant de raisons de s'intéresser à cette région multifacette et à ses blancs de haut vol. Des vins pourtant produits dans un climat extrême, qui comptent parmi les plus purs et salivants de France. La palette de styles est très large : vins de texture et de bouche, vins droits et verticaux, vins parfumés

ou plus discrets, etc. La mosaïque de sols contribue à cette variété. Schistes bruns et gris, marnes et schistes noirs, calcoschistes, calcaires, argiles, gneiss, quartz, poudingues, grès, tuffeau, arènes granitiques... qui dit mieux ! Les émotions embouteillées reflètent naturellement cet incroyable patchwork. Les choix de viticulture et de vinification viennent ensuite apporter la touche finale. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. C'est

finalement la marque de fabrique des plus grandes régions que de confirmer cette ouverture tout en continuant à nous surprendre.

Le constat est sans appel : le pourtour méditerranéen est un secteur incontournable en matière de grands blancs secs sur lequel beaucoup de cuvées se démarquent par leur justesse malgré le climat méridional.

Conditions de la dégustation

Les vins de la Vallée du Rhône méridionale ont été sélectionnés et dégustés par Roberto Petronio, ceux de Provence par Karine Valentin, les vins de Corse par Christian Martray, ceux du Languedoc par Caroline Furstoss et ceux du Roussillon par Jérémie Cukierman. Les prix indiqués sont ceux des millésimes actuels.

Les Dégustations

Nos 100 plus grands blancs

93/100 **DOMAINE** **LES HAUTES TERRES**

Limoux Céleste 2020 🌿
Céleste est un blanc tout en pureté et en équilibre. Un pur chenin issu des jolis terroirs d'altitude de Roquetaillade. Le fruit reste discret, et des notes d'origan et de fenouil apparaissent au nez. La texture est enveloppante, avec de fins amers et une belle acidité bien mûre. 27 €

93/100 **DOMAINE** **DE MONTCALMÈS**

Languedoc 2020 🌿
Une expression franche et ouverte de fruits jaunes, de miel d'acacia et de foin frais. La bouche offre du volume et du gras, et le milieu de bouche marque une action salivante. Un vin complexe à l'élevage très bien intégré. 35 €

93/100 **LES VIGNES OUBLIÉES**

Terrasses-du-Larzac 2020 🌿
Assemblage de clairette, roussanne et grenache blanc pour ce vin subtil, au nez délicat sur les fleurs blanches et les agrumes. Tenu par ses très beaux amers, il se présente digeste, complexe et persistant. 21 €

93/100 **MAS DES CAPRICES**

Corbières
Le Blanc de l'Œuf 2022 🌿
La principale parcelle entrant dans la composition de cette cuvée est une vigne complantée en 2012 alliant grenaches blanc et gris et quelques pieds de muscat à petits grains apportant d'emblée une belle hétérogénéité et de la complexité. Des parfums de fleur d'oranger, de pêche blanche et de fenouil. L'élevage sur lies en œufs béton donne son nom au vin et apporte une certaine patine en bouche, une impression d'écorce de pamplemousse et une finale salivante. 16 €

92/100 **CHATEAU PECH REDON**

La Clape La Centaurée 2022 🌿
Un assemblage 80 % bourboulenc et 20 % grenache blanc qui montre le potentiel de vieillissement du bourboulenc. Le nez est complexe, avec des notes de céréales légèrement toastées, et surtout une bouche précise et fluide qui offre une belle allonge sapide, tout en finesse. 22 €

92/100 **CLOS CENTEILLES**

IGP Côtes du Brian
C de Centeilles 2019 🌿
Cet assemblage d'araignan, rivairenc et grenache donne un blanc époustouflant sur terroir argilo-calcaire de grès siliceux. Floral et délicat, il détonne dans le paysage languedocien ! Il offre une telle chair en bouche qu'on a l'impression de mordre dans une poire bien juteuse. L'acidité souligne parfaitement l'ensemble. 26 €

92/100 **CLOS DU GRAVILLAS**

Minervois L'Inattendu 2021 🌿
Sur le plateau de Cazelles, au-dessus de Minerve, naissent de grands blancs menés par ce sol très calcaire avec un support d'argile. On peut ici aisément parler de minéralité et de sensation de cailloux, enrobée par un fruit jaune bien mûr. Une association heureuse de grenaches et macabeu à poser sur table. 20 €

92/100 **LA CROIX GRATIOT**

Picpoul-de-Pinet
Bréchalune 2022 🌿
Voici le renouveau de la partie littorale, sous l'impulsion d'Anaïs Ricome. Une sélection parcellaire dont le terroir, c'est la mer ! L'occasion de découvrir le cépage piquepoul blanc, aux délicates notes d'agrumes avec une touche de verveine. La bouche est longiligne avec une très belle allonge. 8,50 €

Domaine Les Hautes Terres, à Roquetaillade



Geneviève et Gilles Azam produisent des blancs élégants.

D.R.

Chenin, chardonnay, mauzac, des blancs différents

Posé entre les Pyrénées et le Massif central, avec une influence méditerranéenne, le village de Roquetaillade est le fief de la famille Azam depuis des générations. Gilles a pourtant décidé de s'affranchir du système coopératif pour donner une version plus personnelle des vins il y a maintenant plusieurs décennies. Avec sa femme Geneviève, il produit principalement des vins blancs et des bulles d'une grande élégance, à partir de chenin, chardonnay et mauzac. Ce terroir argilo-calcaire, par endroits très caillouteux, du secteur en altitude de la Haute Vallée de Limoux produit des vins mûrs, dotés d'une grande fraîcheur. **C. Furstoss**

92/100 **TURNER PAGEOT**

Vin de France La Rupture 2019 🌿
Emmanuel Pageot propose des blancs avec tout ou partie de macération, ce qui donne une forte personnalité aux vins. Ici, il s'agit d'une vinification classique de piquepoul blanc et d'une macération de six semaines de sauvignon blanc. On est sous le charme de son aromatique exotique, de ses fruits du verger et de sa pointe de poivre blanc en finale. 16 €

91/100 **DOMAINE LES ÉMINADES**

Saint-Chinian Montmajou 2021 🌿
Montmajou est une parcelle sur calcaires du Jurassique. Ce vin complet allie parfaite-

ment gras et tension. Grenache blanc et marsanne élevés en barriques pendant onze mois sur lies donnent une certaine patine à ce vin qui propose un relief intéressant. 16,50 €

91/100 **CANET VALETTE**

Vin de France
une et mille nuits 2022 🌿
Connu pour ses cuvées de rouge à Saint-Chinian, Marc Valette signe en 2022 ce séduisant assemblage de piquepoul et bourboulenc à l'aromatique de pomme et de poire. La bouche est cristalline, soutenue par des notes de fleurs séchées. Un élevage sans bois renforce la sensation pure du fruit. 12 €

🌿 En cours de conversion bio 🌿 Vin biologique 🌿 Vin en cours de conversion à la biodynamie 🌿 Vin biodynamique