




WEEK-END VINS

Les vins de la semaine

Les vins sont notés de  à  avec des 1/2.

 Le vin y gagne avec un séjour en carafe.

LA BELLE AFFAIRE

Labriole 2004, Côtes de Saint-Mont, Producteurs Plaimont (12,90 \$ - 516781)

Avec le délicieux Labriole blanc 2005 (12,90 \$ - 516773), une entrée de gamme qui sait bien se tenir avec une part de tannat (70 %) souple et passablement civilisée. C'est léger mais avec tout de même de la mâche, et ça ne manque pas de personnalité. De plus, le vin se faufille sur une foule de plats, alors... 1.



LE NOIRIEN

Bourgogne Cuvée Latour 2005, Louis Latour (21,95 \$ - 973214)

Cette cuvée se range du côté des pinots peu colorés, parfumés comme un champ de fraises des champs et agiles comme un lièvre chaud détalant à l'approche du chasseur. Pas très large, donc, plutôt sur le fil du rasoir, intense, articulée, avec ce qu'il faut de structure. Amateurs de vins noirs, passez votre chemin! 1.



LA PRIMEUR EN BLANC

Les Vignes Retrouvées 2005, Côtes de Saint-Mont, Producteurs Plaimont (16,40 \$ - 10667319)

Il se fait peut-être rare sur le marché mais ce n'est pas une raison de ne pas mettre la main sur cet assemblage explosif de gros manseng (70 %), de petit courbu et d'arruffiac qui titille le palais et fait jaser sans jamais vous lasser. C'est aromatique, tonique et diablement dégourdi, avec un fruité qui a du zeste et de l'originalité. 1.



LA PRIMEUR EN ROUGE

Château Bonnet Réserve 2003, Bordeaux (18,30 \$ - 099044)

André Lurton a joué les malins avec ce 2003 qui réussit le pari de la structure, de la densité, de la souplesse et de la richesse en ménageant la part belle à une fraîcheur exemplaire. Ajoutez un boisé judicieux liant à merveille merlots et cabernets sauvignons et vous avez une bouteille dont la personnalité va au-delà de l'appellation régionale. 1.



LE VIN PLAISIR

Rasteau 2005, Côtes du Rhône Villages, Cave de Rasteau (15,10 \$ - 113407)

Il vous faut redécouvrir ce classique des tablettes pour la saveur juste de son fruité, l'équilibre pertinent de ses composants et ce satiné de bouche chaud et captivant qui fera un petit malheur sur votre ragoût de boulettes maison. A petit prix, un rouge qui a de la gueule mais qui ne mord pas! 1.



Ces caves qui vous veulent du bien



Jean Aubry

Paris — À une époque pas si lointaine, la cave coopérative était un fourre-tout exploité par des coopérateurs qui ne coopéraient que pour la forme en oubliant l'essentiel: le vin. On produisait des hectolitres de pinards dont les défauts des uns étaient «ratrapés» par la qualité des autres pour livrer en fin de parcours un produit lisse et dépourvu d'émotions, hélas bien loin des aspirations des nombreux terroirs qui les avaient enfantés.

Fermez les yeux et dites-moi ce que représente pour vous, aujourd'hui, une cave coopérative. Pas réjouissant, comme image. Nos amis français vous diront que tout cela a besoin d'un sérieux *lifting* pour être de nouveau crédible, ne serait-ce que sur le plan qualitatif!

Puis, de coopérateurs, les membres sont peu à peu passés au statut de partenaires. C'est plus chic, plus sérieux, un partenaire. Et puis, c'est plus valorisant, plus participatif. Certaines caves s'y sont mises de bonne heure, bien avant qu'une crise du vin ne frappe de plein fouet, en mobilisant dès le vignoble ces partenaires vigneronnes devenus pour le coup plus sensibles à l'offre mondiale, surtout en matière de bons vins.

Leurs forces aujourd'hui? Évidemment, des volumes de vin conséquents et d'une qualité irréprochable, des prix très concurrentiels et une image forte sur le plan de la communication. Il y a bien sûr les

Val d'Orbieu en Languedoc, les Pfaffenheim en Alsace ou encore les Rasteau en Côtes du Rhône et les Producteurs Plaimont dans le Sud-Ouest, pour n'en nommer que quelques-unes. Des caves qui vous veulent décidément beaucoup de bien!

Rasteau et Plaimont

Elle est ancrée dans la rocaïlle depuis 1925, à deux lieues de Vaison-la-Romaine, dans un pays de truffe et de gibier balayé par le mistral, et elle gagne depuis une bonne dizaine d'années maintenant, sous la gouverne éclairée de son directeur général Jean-Jacques Dost, une crédibilité fort enviable. J'avais fait un détour à la Cave de Rasteau en 2001, tout juste après l'arrivée en fonction de son jeune œnologue Philippe Bru.

J'y suis retourné la semaine dernière. Jamais les Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages blancs et rouges à base de grenache blanc, de bourboulenc, de clairette, de grenache noir, de syrah et de mourvèdre ne me sont apparus aussi lumineux et aussi détaillés sous la baguette fine de cet œnologue dynamique.

Comment s'y prend-il pour convaincre les 80 viticulteurs répartis sur 700 hectares de lui fournir une telle matière à conviction? Comme pour dénicher une truffe sous un chêne truffier, c'est-à-dire en agissant sur le terrain et en flairant la tendance. La tendance? Elle est double.

Tendre vers une meilleure lisibilité sur le plan de la communication avec la création de la marque Ortas permettant de mieux situer l'ensemble de la production et, à l'intérieur du flacon, celle visant à offrir des vins frais, authentiques et parfaitement circonscriés, sans la moindre lourdeur, avec ce petit quelque chose de soyeux dans le tanin qui fait saliver. Surtout sur la *tuber melanosporum*!

Maintenant, rêvons un peu. Imaginons que l'Institut national des appellations d'origine (INAO), dans un éclair de lucidité, décerne demain matin l'AOC à une cave coopérative. Pas de doute que l'Union des producteurs Plaimont, qui écoule 98 % de l'appella-

tion Côtes de Saint-Mont (avec 1200 hectares et 600 vigneronnes, pour plus de neuf millions de cols), serait au sommet de l'affiche. Mais voilà, depuis 1981, date à laquelle l'appellation a accédé au statut de VDQS, pas de temps à perdre. Pas même le temps de traîner dans les officines bureaucratiques pour exiger son dû. Ressusciter les cépages anciens comme les tannats, pinencs, gros et petits mansengs, petits courbus et arruffiacs exige de s'investir à fond. Et la bande du charismatique André Dubosc ne lésine pas sur l'huile de coude!

L'idée derrière le truc est simple: démarrer sur des vignobles-pilotes — Château de Sabazan, Château Saint-Go et Château Bascou —, tous traités aux petits oignons (vendange manuelle, viticulture raisonnée, maîtrise des rendements, vendange en vert, etc.) pour ensuite appliquer le tout en fonction du vin qu'on veut présenter au consommateur à l'intérieur de trois marchés distincts (Grands Vins, Haut de Gamme et Tradition).

Une série de vins qui conservent une farouche individualité en raison de leurs différents terroirs mais qui sont aussi vinifiés avec brio. Un certain Denis Dubourdieu traînerait même derrière les cuves... La top cuvée? Elle s'appelle Le Faïte, en blanc comme en rouge, et se veut l'expression accomplie des trois terroirs des côtes de Saint-Mont. Dommage toutefois que le haut du panier de la production ne soit pas disponible à la SAQ, où existe un marché de connaisseurs. André Dubosc consentirait sans peine à faire un prix d'ami. Ne reste plus au monopole qu'à nous faire rêver!

LAOC Bordeaux Supérieur

C'est autour du millésime 2004 que les dixièmes «Talents des Bordeaux Supérieur» se sont déroulés, le 18 janvier dernier, dans le calme feutré du Pavillon Ledoyen et de ses jardins au cœur des Champs-Élysées. Après une présélection, la finale a réuni un jury (dont votre humble serviteur) désireux de trancher



JEAN AUBRY

Cave des Vignerons de Rasteau.

par la dégustation parmi 24 échantillons de Bordeaux Supérieur. Le résultat? Tenez-vous bien, car la première position est allée, en nombre de points récoltés, au Domaine des Chapelles, qui s'avère être une cave coopérative (qui nous veut du bien!), en l'occurrence la Cave coopérative de Puisseguin, à Lussac-Saint-Émilion! Quatre autres finalistes l'accompagnaient en tête du palmarès, soit les châteaux Lamothe-Vincent «Héritage», Le Pin Beausoleil, Pey La Tour (des vignobles Dourthe, dont je vous ai parlé dans la dernière chronique) ainsi que le Château la Verrière. Tous, hormis Le Pin Beausoleil (un minivan de garage passablement sophistiqué), vendus sous la barre des dix euros départ chai.

Potentiel de vieillissement du vin 1: moins de cinq ans; 2: entre six et dix ans; 3: dix ans et plus.

Jean Aubry est l'auteur du Guide Aubry 2007 — Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$, paru en octobre dernier.