



MAS CORIS ROSÉ

« COULEE DOUCE » 2017

Force est de faire mon mea culpa ! Il y a une dizaine d'années, dans cette même revue, j'avais exprimé mes réticences et mes préjugés à l'encontre des vins rosés. Depuis, la vague rosée submerge la France viticole : 24 M d'hl en 2014, 30 % des vins tranquilles, progression de 50 % sur 12 ans... Toutes les régions s'y sont mises, car les jeunes à 80 % les plébiscitent, et il faut reconnaître les remarquables progrès qualitatifs de ces vins.

A lors, l'été arrivant, je vous propose un très agréable rosé provenant non pas de Provence, où les prix deviennent excessifs, souvent au-delà de 20 €, mais du Languedoc (qui talonne maintenant la Provence en volume produit) à un tarif très doux, inférieur à 10 €.

Le Mas Coris a été créé en 2009 par Jean et Véronique Attard, lui de formation scientifique, puis journaliste féru en plongée sous-marine, elle graphiste et artiste peintre, qui, au tournant de la cinquantaine, décidèrent de changer radicalement de vie et, quoique totalement néophytes, de se lancer dans la viticulture, heureusement (bien) conseillés par de nombreux amis vigneron. Ils eurent le coup de cœur pour 2 petits ha de vignes en conversion bio dans l'appellation Languedoc-Cabrières. L'objectif était ambitieux : obtenir le meilleur vin bio possible dans les 3 couleurs. De très gros travaux furent entrepris, pour transformer un vieux bâtiment en chai, bien l'équiper avec cuves thermorégulées, barriques, acquérir progressivement quelques nouveaux ha...

Sur ce site classé Natura 2000, protégé par les premières pentes du pic du Visso, le Mas Coris bénéficie d'un emplacement idéal sur le terroir de Cabrières, où les schistes gréseux affleurent partout donnant puissance, gourmandise, fraîcheur et équilibre au vin. Le domaine s'étend sur 8 ha, dont 5 plantés

de vignes. L'environnement de chênes verts, de genêts, de genévriers, de cistes, de garrigues le protège et lui offre les meilleurs des arômes de la flore méditerranéenne. Avec une pente assez marquée sur la plupart des parcelles, une exposition dominante au sud-est, les atouts qualitatifs du vignoble sont nombreux : ensoleillement favorable, drainage naturel des eaux de pluie, altitude relativement élevée permettant des écarts thermiques jour-nuit importants, gage d'une meilleure préservation des qualités aromatiques des raisins.

La viticulture bio, comme les traitements, utilise, pour engrais, des composts et des bourbes de raisin. Le désherbage par labours exclut tout produit chimique. Les rendements

sont maîtrisés par ébourgeonnage strict, taille courte, écimage, parfois vendange au vert. Les parcelles sont vendangées séparément au meilleur de leur maturité, exclusivement à la main permettant un 1er tri. Les raisins sont cueillis très tôt le matin, pour leur garder toute leur fraîcheur et éviter l'oxydation. La cuvée « Coulée Douce », assemblant 70 % de cinsault et 30 % de grenache, est un pur rosé de presse. Après rapide foulage, sans éraflage, les grappes triées sont immédiatement mises dans le pressoir. Le premier pressurage doux est suivi d'un autre pour mieux extraire le jus qui est mis en cuve thermorégulée et refroidi à 10°, pour entamer le débouillage, après lequel la température est maîtrisée entre 15° et 18° et la fermentation enclenchée pendant une dizaine de jours. L'élevage en cuve dure 6 mois. Le sulfitage est réduit au minimum.

UNE BOUCHE GÉNÉREUSE

La jolie couleur rose très pâle, « cuisse de nymphe » presque diaphane aux reflets brillants de cette cuvée « Coulée Douce » 2017, annonce une personnalité délicate et raffinée. Les arômes de fruits acidulés mariant la fraise des bois, le pomelo, la pêche de vigne et la cerise introduisent une bouche

rafraîchissante, généreuse, exprimée par une caresse tendre et vive sur le palais. La finale énergique fait ressortir des notes d'épices, de poivre blanc, de fraise écrasée. Le degré alcoolique de 13,5° ne se ressent pourtant absolument pas !

FRAIS ET GASTRONOMIQUE

Ce rosé du Mas Coris tonique et primesautier, servi bien frais, est un vin de vacances, de soleil, de barbecue, mais son ampleur lui permet aussi certaines rencontres gastronomiques. Il s'exprimera parfaitement en apéritif avec tapenade, anchoïade, poivrons marinés, feuilleté de sardines. Il accompagnera à ravir des poissons tout juste sortis de l'eau qui seront doucement grillés, tels rou-

gets, daurade, loup, bien valorisés par une ratatouille. Et, bien sûr, il donnera une note festive et rafraîchissante à votre barbecue de saucisses, mer-

guez, brochettes, etc. Mais vous pouvez, sans crainte, marier ce rosé avec des plats plus élaborés : un poulet fermier juteux aux herbes, une épaule de lapin confite. Curieusement, il trouvera un bel accord avec la fine cuisine thaïe, si elle n'est pas trop épicée, tel le « tigre qui pleure ». Lors des festins de vacances, il n'est nul besoin de mélanger les vins, cette « Coulée Douce » suivra tout votre repas avec des fromages de chèvre frais, type banon, et, en dessert, des tartelettes aux fraises ou aux cerises.

Véronique et Jean Attard ont remarquablement réussi leur nouveau projet de vie. En moins de 10 ans, leurs vins, non seulement le rosé « Coulée Douce », mais aussi leurs rouges, et plus encore leurs blancs, sont au sommet de l'appellation. Véronique a vaincu sa fibromyalgie malgré (ou grâce à) son travail forcené dans les vignes, Jean a conservé un petit souvenir de ses plongées sous-marines en dénommant son domaine : Coris, petit poisson méditerranéen vif et coloré. ■

Véronique et Jean Attard
34800 Cabrières

« Greffez des plants de rosiers sur des plants de vigne, ça fera du vin rosé naturel »

Pierre Dac