



Les vignobles du Sud font salon

Vinisud ouvre
ses portes
le 20 février
à Montpellier.

L'événement concerne
tous les domaines
situés autour
de la Méditerranée,
soit la moitié de la
production mondiale.

BERNARD BURTSCHY

MARCHÉ Quelle vitrine ! Avec le Languedoc, le Roussillon, la Provence, la vallée du Rhône, la Corse, mais aussi les pays autour de la Méditerranée comme l'Espagne, l'Italie, la Tunisie et quelques autres, Vinisud représente plus de 50 % de la production mondiale. Rien d'étonnant à ce que les professionnels accourent du monde entier.

Le salon a lieu tous les deux ans, en alternance avec Vinexpo. Il avait attiré en 2010 plus de 33 000 visiteurs professionnels dont un quart d'étrangers. À titre de comparaison, Vinexpo qui se veut le salon mondial du vin, talonne les 50 000 visiteurs.

Des prix modiques

Qui peut bien visiter un tel salon ? Pour la moitié, ce sont des acheteurs, des importateurs et des grossistes, pour un bon tiers des détaillants et la grande distribution. Ces acheteurs sont surtout attirés par les prix modiques et l'immense réservoir des vins de pays devenus dorénavant des IGP (indications géographiques protégées). Comme ces vins sont souvent dénommés par leurs cépages, chardonnay, sauvignon, merlot, leurs identifications sont des plus simples et ils sont parfaitement adaptés au marché mondial. Vous prendrez bien un verre de chardonnay ?



Le salon Vinisud a lieu tous les deux ans. Il avait attiré en 2010 plus de 33 000 visiteurs professionnels dont un quart d'étrangers. L'Asie et son immense marché seront cette année l'objet de toutes les attentions. BRUNO CAMPELS - PHOTOPQR - LE MIDI LIBRE

Plus de 1 700 producteurs répondront présent. « Toute mon équipe sera sur le pont », souligne Bernard Magrez, doublement concerné, pour avoir beaucoup investi dans le Languedoc, mais aussi en Espagne. Les grosses cylindrées seront sur place, comme les Jaboulet, Guigal, Advini et Gérard Bertrand qui devient l'acteur local incontournable. Ce dernier profitera d'ailleurs du salon pour présenter sa nouvelle gamme de vins, « Art de vivre ».

Comme un peu partout dans le monde du vin, l'Asie et son immense marché seront l'objet de toutes les attentions. Une cinquantaine d'acheteurs venant de Chine, du Japon, de Corée du Sud ou Singapour ont été présélectionnés. Beaucoup pensent que le marché chinois

est totalement inféodé à Bordeaux, mais les vins du Sud représentent en gros la moitié des exportations de la France, en valeur comme en volume. Pour bien cerner cet immense marché, l'image des vins méditerranéens a été auscultée par enquêtes auprès des professionnels et des consommateurs chinois. Il s'est agi de déterminer « les opportunités pour les vins méditerranéens sur le marché chinois ». Les résultats de l'étude seront présentés au salon. Ils sont d'autant plus attendus que la France a progressé de 79 % en valeur entre 2009 et 2010. Vinisud ne s'y est pas trompé et a organisé des conférences de presse à Tokyo, Seoul et Shanghai.

Une autre preuve patente que Vinisud bascule vers un grand salon résident dans le développement de son im-

portant « off », qui attire des producteurs venus d'un peu partout, et pas seulement du grand Sud. Un premier groupe de 25 producteurs, et non des moindres, « les gaillardi ses », vont se regrouper à l'aéroport Hôtel à Maugio pour présenter leurs productions. Un autre groupe de 27, « haut les vins » se réunira au château de Flaugergues. Une alliance encore plus conséquente, « le vin de mes amis » s'est donné rendez-vous au domaine Verchant.

Le Languedoc et le Roussillon avaient attiré l'attention au début des années 2000. Mais le décolllement des ventes s'est fait attendre. L'enjeu de ce dixième salon est de traduire en chiffres, par des actes d'achat, cette forte cote d'amour. ■

La tentation du vinsobres

Ce cru répond à toutes les espérances. Il monte en qualité, s'affine, mais conserve des prix sages.

TERROIR Vin et sobre, l'oxymore fait sourire. On le tient de l'archevêque de Vaison, Jean-Marie de Suares, en 1633 : « *Vinsobres ou sobre vin, prenez-le sobrement.* »

Aujourd'hui, avec le millésime 2011, vinsobres, petite appellation du Rhône méridional à 15 km au nord de Vaison-la Romaine, étrenne sa toute nouvelle bouteille officielle pour bien marquer l'identité de son cru. Si elle n'est pas la première à déposer sa bouteille, cette étape marque un nouveau palier dans la reconnaissance de la qualité. Pour la petite histoire, châteauneuf-du-pape

avait déposé, dès 1937, son fameux flacon armorié avec les clés papales. D'autres ont ensuite suivi comme vacqueyras, en 1992.

Vinsobres est devenu « cru » en 2006, ce qui l'autorise aujourd'hui à porter fièrement le nom de vinsobres plutôt que côtes-du-rhône-villages. Le petit millier d'hectares de vignes plantées est cultivé par une vingtaine de producteurs et trois caves coopératives qui regroupent environ 150 vignerons.

La dégustation du millésime 2009 effectuée sur place confirme le statut de cru. La trentaine d'échantillons testés

démontre qu'un style émerge lentement de l'appellation répartie sur quatre terroirs différents (plateau, collines, coteau et première terrasse). L'unité est assurée par le cépage grenache (75 % des surfaces), suivi par la syrah (25 %), les autres cépages - carignan, cinsault et mourvèdre - demeurent anecdotiques.

Les domaines à suivre sont ceux du Moulin, Jaume, du Tave, l'Ancienne-École et la cave coopérative La Vinso-braise. Le Cellier des Dauphins fait un retour remarqué avec sa cuvée Signature.

La syrah représente un quart de

l'encépagement, mais les meilleures cuvées contiennent 30 % à 40 % de ce cépage, soit nettement plus que la moyenne, d'où des notes poivrées du meilleur aloi et une belle finesse. Comme les prix sont restés très sages, l'oxymore de l'archevêque n'est pas facile à respecter. ■ **B. B.**

www.vinsobres.fr



... une raclette ?

**PAR ENRICO BERNARDO,
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2004**

La tradition de cette recette du Valais suisse s'est étendue à toutes les stations de montagne, au point de devenir symbolique des vacances de neige. À l'origine, on dressait près de lâtre une demi-meule d'un fromage gras et parfumé (bagnes, anniviers, abondance...) dont on raclait la tranche au fur et à mesure qu'elle fondait. Depuis une quarantaine d'années, des appareils électriques ont permis de transporter l'opération au milieu des convives. Ce qui a opportunément ouvert le monde à la recette. Aujourd'hui, si « le » raclette du Valais, spécialement dédié, est protégé par une AOC, on produit des fromages comparables en Savoie (dans le massif de la Chambotte principalement), au Québec, et même en Australie ! L'accompagnement – charcuteries de montagne, pommes de terre vapeur ou « sous la cendre », légumes – est aussi de tradition récente. Cependant, on notera que le « gras » (du fromage et de la charcuterie) est dominant, comme la simplicité des saveurs. On évitera donc les vins complexes et âges dont la richesse aromatique et la longueur en bouche domineraient l'assiette : mieux vaut rester sur des vins de cépages qui se livreront spontanément et sans retenue. Rouge ou blanc ? Pour ma part, je préfère le deuxième pour sa nervosité et pour son accord à la fois plus académique et plus juste. Mais le premier sera peut-être plus consensuel. De fait, il y a la un double choix qu'il ne sera pas aisé de résoudre : un blanc de cépage roussette, doté d'une belle minéralité, d'un fruité bien présent et d'une réelle fraîcheur en bouche,

s'opposera très opportunément au gras du fromage : mais un rouge de mondeuse, grâce à ses tanins et à sa longueur, complètera bien le sale du jambon de montagne et la texture de la pomme de terre. La roussette des frères Berthollier (Domaine La Combe des Grand'Vignes à Chignin) me paraît idéalement adaptée grâce à sa fraîcheur et à sa puissance contenue qui souligneront et compléteront sans aller jusqu'à l'affrontement. Quant à la mondeuse, j'irais la chercher sur la même commune, au Domaine Jean-François Quénard : dotée d'un fruité délicieux et de tanins presque polis, d'un équilibre très précis entre sucrosité et acidité, entre élégance et concentration, elle tiendra parfaitement sa place sans rien sacrifier de la simplicité du moment.

MA SÉLECTION
Domaine La Combe des Grand'Vignes
berthollier@chignin.com
Domaine Quénard
www.jf-quenard.com

www.ilvinobyenricobernardo.com



S. SORIANO / LE FIGARO



« A-t-on besoin de justifier ses goûts ? » par Jean-Paul Kauffmann, journaliste-écrivain

En tant qu'ancien rédacteur en chef de *L'Amateur de bordeaux* et fondateur de *L'Amateur de Cigare*, je défends passionnément la notion d'amateur : celui qui aime et veut faire partager sa délectation. Par opposition à l'expert

qui ne veut rien partager du tout. Nous mourons de la culture du spécialiste, de l'initié.

Du haut d'un savoir souvent relatif, ces derniers instaurent un rapport d'hégémonie. L'amateur ne boit pas pour exhiber sa science et son habileté

de dégustateur mais pour mieux comprendre ce qu'il aime en se fiant à son propre jugement.

Sa seule règle : j'aime, je n'aime pas. Il peut expliquer ses préférences, mais a-t-on besoin de justifier des goûts et des couleurs ? » ■

**PROPOS RECUEILLIS PAR
CLAUDINE ABITBOL**

« Voyage à Bordeaux »
et « Voyage en Champagne ». Éditions des Équateurs, 12 €

BERNARD BISSON/JDD/SIPA