



TENDANCES VINS

Daniel Coulon
Domaine de
Beaurenard

« On a une passion pour les vieux millésimes. On a presque tous les millésimes en cave depuis 1929. On est une des rares familles à avoir toujours produit du châteauneuf blanc et à le garder ! »

CHATEAUNEUF DU PAPE

Le blanc est à marier

Produits en petite quantité, les Châteauneuf du pape blancs se révèlent des vins de garde délicieux, que la cuisine du Sud met en valeur.

Par Jacques DUPONT

Sous ce climat et ce soleil, sur ces galets qui sont autant de réflecteurs pour la chaleur, on imagine mal le vin blanc. Vivacité et fraîcheur sont les qualités habituellement associées au blanc ; sans doute parce que nos références premières sont en Loire, Bourgogne, Alsace ou encore Savoie. Avec Châteauneuf, il faut les oublier. Le mode d'emploi est purement gastronomique, et pour la quête des mets idéalement accompagnateurs, la boussole doit être orientée plein sud. Rougets avec un filet d'huile d'olive, bouillabaisse, tomates confites, tapenade, anchois, parmesan, jambon ibérique...

Nous avons, sans protestations excessives, réalisé un essai avec une fine tranche de truffe posée sur du pain tiède. Des

truffes ramassées le matin même... Le goût est encore en bouche.

Il n'y a pas un modèle de Châteauneuf blanc comme on pourrait définir, grâce à la minéralité, un chablis. Les assemblages varient au gré des cépages et ils sont nombreux. L'appellation en rouge et blanc avait adopté comme signature de communication : « La symphonie des treize cépages ». Mais rares sont les domaines qui possèdent effectivement l'orchestre au complet. Avec les rouges, grenache et syrah jouent le plus souvent en duo dominateur. En blanc on conserve davantage cette diversité historique. Bourboulenc qui apporte l'acidité, clairette rose et blanche parfumées garrigue et fleurs sauvages, roussanne, grenache blanc, picpoul et picardan (plus rares) se mêlent dans des proportions variées.

Donc, ils font du blanc, et c'est très bon ; mais, tout de même, ça ne se conserve pas ? Eh bien si, et c'est même une délicieuse surprise. Plutôt floraux dans leur prime jeunesse, ces vins semblent s'affaiblir, se rider assez vite, puis renaissent sous une autre forme aromatique : mirabelle, miel, parfois des touches de pétrole comme les vieux riesling, cannelle... C'est peut-être même dans ce second âge qu'ils sont les meilleurs. Comme le Boisrenard 2001 ou, plus vieux de vingt ans, le 1981 du Domaine de la Solitude, ou encore le Boisrenard 1967 en magnum, pas très long, mais quel parfum !