

Inoubliable voyage au pays des saveurs

Dans le cadre des 3^{es} Rencontres méditerranéennes du Muscat à Perpignan le dernier week-end du mois de janvier 2009, j'ai eu le très grand privilège de participer à la dégustation de "100 ans" de vins doux naturels organisée par le CIVR et didactiquement conduite par Eric Aracil devant un parterre de journalistes spécialisés internationaux.



ne peut matériellement pas se reproduire régulièrement.

Le travail de recherche, de centralisation, de classification, de dégustation de toutes les appellations en Vins doux naturels, Muscat de Rivesaltes, Maury, Banyuls, Rivesaltes et cela sur un siècle représente un énorme effort de convictions qui, donne un atout énorme à cette catégorie de vins, véritable mémoire patrimoniale de notre département.

Ce privilège exceptionnel m'impose de ne pas garder ces moments de plaisir très personnels à la seule délectation de ma mémoire mais d'essayer de le transmettre à toutes les personnes qui veulent comprendre d'où vient l'enracinement dans notre culture vinicole.

La cuvée Rivesaltes veuve Parahy 1910 était agrémentée d'une photo du groupe de vendangeurs de l'époque. En liant le plaisir de cette cuvée de grenache noir essentiellement assemblée à une faible proportion de carignan et qui a encore quelques années de vie devant elle de part la fraîcheur qu'elle recèle, je ne pus m'empêcher de penser à ces visages et de me demander si, ils avaient pensé un seul instant qu'ils donneraient encore de la joie à leurs semblables cent ans plus tard.

Ces trois heures de dégustation nous ont fait voyager dans l'espace et le temps par une farandole de saveurs de tilleul, verveine, citron confit, marmelade d'orange avec le Muscat du château les Pins 1993 ; le poivre gris,

les fruits rouges sur maturés avec une pointe vanillée élégante sur le Banyuls Hélios 2003 ; l'Ambré 1974 Terrassous nous a fait traverser les océans avec un coté vieux rhum, une fraîcheur mentholée, la noix de coco, le brou de noix, les agrumes. Le Maury du Mas Amiel 1969, cachait le pain d'épices fort, le raisin de Corinthe, l'orange confite sous de la fourrure. Le Rivesaltes tuilé Marcel Vila 1959, avec son bel équilibre au bénéfice de l'alcool révélait des notes mentholées et de la chicorée. Avec le Rivesaltes ambré Amédée 1945 de De Besombes Singla ce fut le triomphe de la truffe, des champignons secs, de la noisette, de la cannelle, du mazapapan. En 1932, c'est un Maury de la Coume du Roy, qui mit à l'honneur la vieille cire de meuble, le cacao, la figue confite, la prune. La complexité, le raffinement et les tanins en fin de bouche de ce doux breuvage appelait la comparaison avec un vieux cognac.

Voilà le voyage se termine et je peux assurer qu'il fut mémorable comme l'image de mon voisin de table jour-

naliste britannique qui entra dans une excitation graduelle pendant la dégustation jusqu'à éructer un "God !" sur un des plus vieux millésimes.

Maintenant nous le savons, ces vins existent, ils sont répertoriés, classés, valorisés, goûtés, ils sont également disponibles mais pas inépuisables. Sur la base de bouteilles de 75 cl, les prix s'échelonnent de 7 à 420 euros. Alors ne laissez pas les privilèges aux privilégiés.

Messieurs les sommeliers, les restaurateurs ce sont des vins pour vous. Messieurs les œnophiles faites des dégustations comparatives en groupe, le bonheur est parfois très abordable, et l'humain y gagnera à coup sur.

Enfin, pour les fêtes à souhaiter, les cavistes trouveront dans notre patrimoine la bouteille adéquate.

Albert Forcade

Président de la Coordination des cavistes Catalans