

PELERIN
LA SEMAINE A DU SENS

Le COUP de CŒUR de Pélerin

HUMAN

**YANN ARTHUS-BERTRAND
RACONTE SON NOUVEAU FILM**

DRAME DES RÉFUGIÉS
La photo qui a réveillé les consciences

N°6928 • JEUDI 10 SEPTEMBRE 2015
WWW.PELERIN.COM



M 2226 4001 3 350 €

Boyard

vie de famille

Il en va de la viticulture comme de nombreuses activités. Le métier a ses grandes entreprises et ses artisans. Les seconds travaillent souvent dans l'ombre. Raison de plus pour les mettre en lumière.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ERIC HAHN, AVEC LE CONCOURS DE BENOÏT ET BASTIEN FIDELIN

UN TEMPS POUR VIVRE

Ces vins qui ont une âme

CHACQUE ANNÉE, à pareille époque, les foires aux vins envahissent les enseignes de la grande distribution. Et les prospectus inondant nos boîtes aux lettres ont beau faire assaut de pédagogie, difficile, parfois, de s'y retrouver dans une offre pléthorique qui, la plupart du temps, privilégie de grands domaines capables de fournir de gros volumes. C'est pourquoi nous avons préféré vous proposer nos coups de cœur, glanés chez de petits producteurs indépendants. Des hommes et des femmes pour qui un millésime n'est pas seulement l'aboutissement d'un cycle économique mais une aventure humaine chaque année renouvelée, dans le respect des traditions et d'un savoir-faire qui accompagne l'œuvre de la nature plus qu'il ne la contraint. Ces vins ont-ils une âme? Ils sont en tout cas toujours le fruit d'une passion, et pour la plupart de ceux que nous avons sélectionnés, issus d'une viticulture biologique ou raisonnée. ☺



46 • PELERIN N°6928 • 10 septembre 2015

vie de famille
CES VINS QUI ONT UNE ÂME

« J'y mets toutes mes valeurs et mon âme »

À DÉPART, elle voulait être archéologue. Puis elle a bifurqué vers des études d'ingénieur chimiste avant de s'inscrire, au final, dans la grande lignée familiale de vignerons présents depuis la fin du XVIII^e siècle dans le village de Loupiac, sur les rives de la Garonne, en Gironde. Un parcours varié qui permet aujourd'hui à Sandrine Darriet de gérer, avec une passion intacte pour la terre et de sérieuses compétences techniques liées au respect de l'environnement, un merveilleux domaine de 64 ha. En huitième génération, accompagnée de ses trois frères et sœurs, elle y produit, sur des vignes dont la moyenne d'âge est de 40 ans, des blancs liquoreux et secs, mais aussi des rouges couleur rouge rubis, vins d'une finesse extrême et d'une grande richesse aromatique. « Dans ce travail, dit-elle avec ferveur, je mets toutes mes valeurs et mon âme, n'oubliant jamais qu'il y a une part de divin dans le vin. »



SANDRINE DARRIET, GIRONDE, CHÂTEAU DAUPHINÉ-RONDILLON, LOUPIAC



La sélection d'Eric Hahn

- méridional du Beaujolais, tout en matière et en élégance, dans un style épuré du gamay.
 - ➔ Parfait sur un onglet de bœuf à la sauce vin rouge.
 - ➔ Tél. : 04 74 03 47 53.
- ➔ Cuisine asiatique.
 - ➔ 8 €.
 - ➔ Tél. : 03 85 35 81 44.
- ➔ Bouzeron 2013 du Domaine De Villaine, seule appellation de bourgogne 100 % aligoté.
 - ➔ 10 €.
 - ➔ Tél. : 03 85 91 20 50.
- ➔ Santenay Clos de la Confrérie 2012 du
- ➔ Château de la Créé. Ce 100 % pinot noir harmonieux et aux tanins soyeux offre une bouche assez acidulée et très fruitée.
 - ➔ A marier avec des œufs meurette, une pintade ou du gibier.
 - ➔ 16,50 €.
 - ➔ Tél. : 03 80 20 63 36.
- ➔ BORDELAIS Loupiac 2011 du château Dauphiné-Rondillon.
 - ➔ Un blanc liquoreux de grande finesse à base de sauvignon blanc, de sémillon et de muscadelle, auquel une belle dynamique en acidité apporte de la fraîcheur.
 - ➔ Idéal à l'apéritif, sur du fromage ou du foie gras.
 - ➔ 13,50 €.
 - ➔ Tél. : 05 56 62 61 75.
- ➔ Blaye côtes-de-bordeaux 2012 du Château Canteloup. L'élevage en fûts de chêne donne une bouche ample et dense aux tanins persistants.
- ➔ Vous régalerai sur les viandes rouges ou à déguster avec un plat en sauce.
 - ➔ 7,50 €.
 - ➔ Tél. : 06 87 84 42 53.
- ➔ Bordeaux supérieur 2012 du Domaine Émile Grelier.
 - ➔ Un 100 % merlot cultivé en biodynamie, aux arômes de cassis et de mûres sauvages teinté d'un côté floral et légèrement poivré et dense aux tanins persistants.
 - ➔ Parfait sur un cœur de pelerin.



CORINNE MAURO, LOT-ET-GARONNE, DOMAINE MAURO GUICHENEY, CÔTES-DE-DURAS

« Je fais avec ce que la nature m'a donné »

NÉE DANS UNE FAMILLE de viticulteurs, Corinne est tombée dans la vigne toute petite, initiée par sa grand-mère paternelle. « Elle m'a transmis l'amour de ce métier. J'ai d'abord été passionnée par la plante elle-même; elle représentait à mes yeux d'enfant quelque chose de magique. Puis j'ai appris au fil des ans qu'il fallait lui laisser une grande part de liberté. D'où mon orientation vers l'agriculture biologique, qui permet à la plante de s'exprimer. Très exigeante, j'apporte beaucoup de soins à la vigne, en amont, mais je m'interdis d'avoir une totale maîtrise sur les vinifications. Je fais avec ce que la nature m'a donné, en élevant mes vins le plus simplement possible. Cela suppose une certaine humilité, et chaque année apporte un millésime différent. On me dit souvent que j'éleve des vins qui sortent de l'ordinaire, un peu atypiques. Je prends cela pour un joli compliment. Mon objectif n'est pas de produire des vins formatés, mais d'apporter du plaisir à ceux qui vont les boire! »



- ➔ Moins de 10 €.
 - ➔ Tél. : 06 79 96 29 67.
- ➔ CHAMPAGNE Brut Réserve Bérèche & Fils. Produit entre la montagne de Reims et la vallée de la Marne Feuri, sur des notes d'amandes fraîches et de foie coupé.
 - ➔ Idéal sur des feuilletés et des poissons marinés.
 - ➔ 25 €.
 - ➔ Tél. : 03 26 61 32 8.
- ➔ Brut Réserve Bérèche & Fils.
 - ➔ Assemblage à parts égales de chardonnay et de pinot noir, un champagne vif et tendu au nez de fruits jaunes et d'acacia.
 - ➔ Un plaisir à l'apéritif ou sur des fromages comme le langues ou le chaource.
 - ➔ 18,80 €.
 - ➔ Tél. : 03 26 54 45 85.
- ➔ et une profondeur impressionnante.
 - ➔ Accompagne crevettes au basilic et tuiles de parmesan.
 - ➔ 24 €.
 - ➔ Tél. : 03 26 84 91 60.
- ➔ JURA CÔTES-DU-JURA 2012 du Domaine Courbet. Ce chardonnay au nez complexe de prune blanche et de noix fraîche.
 - ➔ Avec poissons de roches et viandes blanches à la crème et aux morilles.
 - ➔ 18 €.
 - ➔ Tél. : 03 84 73 98 67.
- ➔ LANGUEDOC-ROUSSILLON Fitou Anthocyane 2011 du Mas des Caprices. Mourvèdre, carignan et grenache, élevés seize mois en barriques de chêne, composent un rouge puissant et tanique.
 - ➔ Plats d'automne.
 - ➔ 15 €.
 - ➔ Tél. : 04 68 40 96 19 mas-des-caprices.com
- ➔ AOC La Clappe cuvée Amarante 2013 du Château de Rouquette-sur-Mer.
 - ➔ Mourvèdre, syrah, carignan et grenache s'associent pour donner un rouge assez tanique aux notes