

LA CABOTTE: BOIS OU TERRE CUITE ?

24/09/2018 - La Cabotte est une perle du Rhône méridional qui nous séduit un peu plus chaque année. Ce domaine de 30 ha est conduit en biodynamie par deux vignerons passionnés, Eric Plumet et Marie-Pierre d'Ardhuy.

Une bonne partie de leurs vignes se trouvent dans l'appellation Côtes-du-Rhône Villages Massif d'Uchaux, sur des sols mêlant grès, calcaires et un peu de silex.

Nous avons eu la chance de déguster leur 100% Clairette dans ses deux versions, et qui plus est, dans un millésime solaire: 2015.

D'abord, La Sauvageonne, vinifiée et élevée sur ses lies dans des barriques de 224 litres, âgées de 7 à 9 ans; puis le même millésime, mais récolté un peu plus tard, et présenté sous une autre étiquette, vinifié sur ses lies également, mais en dolium de terre cuite, d'une contenance de 220 litres.

Deux cuvées bien sèches de clairette de petit rendement (27hl/ha) et qui présentent toutes deux 13,5° d'alcool.

La première cuvée présente une robe or pâle aux reflets nacrés.

Son nez opulent nous offre des fleurs du verger et du coing bien mûr.

A l'agitation, s'ajoutent des notes d'agrumes et de minéralité.

La bouche, elle, présente un fruit frais et persistant, et qui s'articule autour de cette minéralité. Le côté juteux du début de bouche se mue en une savoureuse amertume en finale. Faites chauffer la bouillabaisse ! Ou bien apportez un bon petit chèvre frais...

La deuxième version, celle vinifiée en dolium, à partir de raisins récoltés un peu plus tard— présente une robe d'un or plus prononcé. Son nez impressionnant de richesse nous propose des abricots mêlés de fleurs blanches et d'amandes, puis quelques notes de pommes à cidre.

La bouche révèle un vin puissant, rond et velouté à la fois, mais non dépourvu d'élégance grâce à sa belle minéralité. Le début de bouche, juteux, est agrémenté de notes d'anis et de réglisse.

Puis l'on retrouve cette savoureuse amertume qui finit la bouche en beauté.

On voit bien ce vin sur une blanquette. Mais le plateau de fromages ne lui ferait pas peur.

Lequel des deux vins j'ai préféré? Choisir, c'est renoncer! Alors profitons plutôt de leurs différences. Le dolium laisse s'exprimer la clairette dans toute sa richesse naturelle, alors que le bois la présente sous un joli maquillage. Sous ses deux aspects, la blonde beauté nous séduit.

Johan Degroef

www.cabotte.com (<http://www.cabotte.com>)

www.dulst.be (<http://www.dulst.be>) – www.vinikusenlazarus.be (<http://www.vinikusenlazarus.be>)

Pour accéder aux autres Coups de Coeur, cliquer **ici**
(<https://www.invinoveritas.be/fr/category/focus/coups-de-coeur/>)

Partager :

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/?share=twitter&nb=1>)

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/?share=facebook&nb=1>)

 (<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/?share=google-plus-1&nb=1>)

Articles similaires

Clairette du Languedoc : pour y voir plus... clair
(<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/>)
10/05/2017
Dans "Focus"

L'Autriche face au reste du monde
(<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/>)
13/03/2018
Dans "Focus"

Pascal Guilbaud, l'autre visage du Muscadet
(<https://www.invinoveritas.be/fr/le-bois-ou-la-terre-cuite/>)
24/01/2017
Dans "Portrait"