



ALSACE, BAS-RHIN (page 29)

3
BOURGUEIL
L'AUTRE FACE DES ROUGES
DE LOIRE

13
CÔTES-DU-RHÔNE > AOC VILLAGES
MASSIF-D'UCHAUX
UCHAUX,
UNE ÎLE DANS LES CÔTES...

21
LIVRES

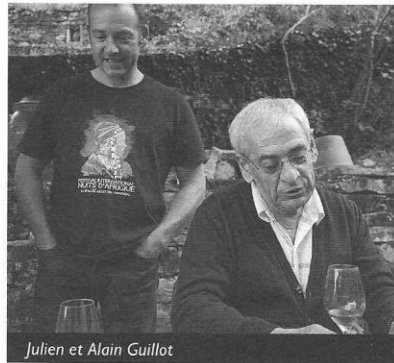
28
À SUIVRE...
DOMAINE
LA VIGNE MOUTON

29
ALSACE > BAS-RHIN >
BARR-MITTELBERGHEIM-
ANDLAU

44
PORTRAIT
ANTOINE KREYDENWEISS

22
À LA RENCONTRE DU...
CLOS DES VIGNES DU MAYNES

La famille Guillot – Pierre hier, puis Alain, et aujourd'hui Julien – a vu défiler de fortes têtes depuis la création du domaine, trois générations de vignerons engagés dès la première heure dans une bataille pour que le vin produit soit le plus naturel possible, de la vigne à la cave.



Julien et Alain Guillot

Domaine La Cabotte

Dans la rencontre d'un vigneron et de son domaine il y a parfois des moments de grâce qui tiennent de la combinaison de la magie d'un lieu, de la chaleur d'un accueil et du partage d'un plat inoubliable. C'est ce qui nous est arrivé par une belle matinée d'hiver, avec Marie-Pierre et Éric Plumet au Domaine La Cabotte (cf. n° 112). Le lieu, une grande table dans une salle de dégustation, au sein d'un superbe petit bâtiment en bois très "design" en pleine nature, une table illuminée par une immense baie vitrée ouverte sur les vignes et l'infini du ciel. La chaleur de l'accueil, c'est celle d'Éric et de Marie-Pierre, vignerons d'une touchante sincérité, totalement investis dans la biodynamie et infatigables travailleurs. Le plat, une "simple" omelette aux truffes du pays, plus noire que jaune et qui met en valeur les différentes cuvées du domaine proposées au fil de la discussion et des bouchées... La Cabotte c'est aussi un petit miracle. Le miracle d'une héritière d'un grand domaine bourguignon (Domaine d'Arduy) qui ose préférer vinifier les grenaches d'Uchaux plutôt que les pinots de la Côte-de-Nuits ! Le domaine, acheté par le père en 1981, comprenait au départ une dizaine d'hectares d'un seul tenant qui ont été plantés dans la foulée. Il s'est agrandi progressivement de parcelles attenantes pour atteindre aujourd'hui 27 ha dont la moitié en appellation Massif-d'Uchaux (plus deux petites parcelles à Châteauneuf-du-Pape). Le domaine est en bio depuis 1996 et en biodynamie depuis 2007. Tous les préparats sont réalisés sur place, y compris pour plusieurs autres domaines de la région rassemblés au sein d'une association. Cet hiver, il y avait ainsi plus de 2000 cornes de vaches enterrées sur le domaine !

Dans une cave très moderne, tout le travail se fait par gravité. Les vins sont vinifiés en cuves Inox thermorégulées, sans aucun intrant (en levures indigènes, bien entendu, et sans soufre pendant la vinification). En appellation Massif-d'Uchaux, le domaine produit deux cuvées. *Garance*, un assemblage de parcelles de grenache (pour moitié environ) avec de la syrah et du mourvèdre. Élevage en cuve uniquement pendant un peu plus de 12 mois. *Gabriel* est une cuvée parcellaire de grenache et syrah à parité, vinifiés ensemble en cuves, puis élevés de 16 à 18 mois (1/3 en barriques, le reste en cuve). Deux vins qui brillent par leur fraîcheur fruitée, avec une belle profondeur dans la matière du second. Dans le reste de la production du domaine, nous avons été particulièrement séduits par deux blancs : la cuvée *Colline* en Côtes-du-Rhône et la cuvée *Sauvageonne* en Côtes-du-Rhône-Villages mais issue des terroirs Massif-d'Uchaux.



Marie-Pierre
et Éric Plumet