



COUPS DE CŒUR IVV

Languedoc 2011 Le Blanc du Grand Crès « Roussanne - Viognier » de Pascaline & Hervé Leferrer à Ferrals

Quand Hervé Leferrer débarque dans les Corbières (entouré de sa famille), il est loin d'être novice en matière de vinification ; ses années passées comme régisseur du Domaine de la Romanée Conti lui ont permis d'apprivoiser THE Grand Vin. Il sait ce qu'il veut réaliser sur ce plateau de Lagrasse fortement caillouteux, à 300m d'altitude entre Alaric et Saint Victor, entouré de landes et de garrigues. Cette cuvée composée à 60% de Roussanne et 40% de Viognier a été vendangée manuellement en petites cagettes, a fermenté à température moyenne (entre 13 et 15°) pendant un mois ; elle n'a pas fait sa malo-lactique et a été élevée en cuve sur lies fines pendant 9 mois.

Et dans le verre : or vert bien soutenu, signe d'une macération pelliculaire bien menée. Au nez, le vin ne peut cacher la noble présence du viognier ; la violette et la pêche remportent notre suffrage haut la main. La bouche, ronde et bien juteuse, prolonge le plaisir par une belle concentration en extrait sec sur fond salin ; le vin a du volume et de la tenue. A table, il ne craint pas l'exotisme, faites-lui rencontrer quelques épices coquines, il saura faire causer.



*Daniel Marcil - Bernard Arnould - Marc Vanhellemont
Hervé Lalau - Johan de Groef*