

TOUTE LA RACE D'UN TERROIR BÉNI DES DIEUX

Chargé d'histoire, situé à la croisée des civilisations, soutenu par une géographie bénie, châteauneuf-du-pape surgit comme un don du ciel au paradis terrestre. Un don du ciel que certains producteurs égarés s'ingénient à souiller en cherchant à détourner leur vin de l'esprit de l'appellation d'origine. Quel bras arrêtera jamais ce fléau du complexe identitaire qui fait avoir honte de ce que l'on est ? D'un côté, les tenants du vin trophée, de l'autre, ceux du vin défait.

Les premiers chargeant la mule, et pas celle du pape, avec tout ce que l'œnologie de concours a mis à leur disposition pour concentrer et boiser le vin, de l'autre ceux qui, retombés en animisme bachique, laissent, par un retour à l'état sauvage, la nature défaire ce que l'homme a mis des siècles à édifier. Dans les deux cas, des vins imbuables, soit parce qu'ils sont devenus des monstres dont on ne peut finir le premier verre, soit parce qu'ils sont tellement dégradés que l'on hésite à le jeter dans le saladier. Criminels et imbéciles, alors que rien n'est plus simple à faire que le bon vin, surtout sur les bords du Rhône, pour qui veut bien mettre ses dogmes en sourdine. Quand on n'a que le soleil pour ennemi, on peut s'estimer heu-

reux. Dans ce dédale aux étiquettes sans éthique, nous avons trouvé, parmi d'autres gentils crus, notre bonheur avec « Les Sinards » du domaine Perrin.

Provenant d'un sol à base de molasse marine du miocène recouvert par le traditionnel tapis de galets roulés provenant d'un diluvium alpin, où le grenache, la syrah et le mourvèdre puisent les mystères et les secrets de ce terroir absolu, cette cuvée est issue des jeunes vignes de l'illustre Château de Beaucastel et de quelques autres parcelles en fermage. Élevé durant une année dans des grands foudres, le vin est mis en bouteille après une filtration préservant les matières fondamentales. À la dégustation, le vin présente une robe d'un rubis intense annonçant un nez de mûre et de cassis relevé d'une pointe de poivre. La bouche est ronde, soyeuse, avec des tanins subtils ouvrant sur des arômes de fruits noirs sauvages. Un très beau châteauneuf-du-pape qui comprend la cuisine provençale.

P. L.

DOMAINE PERRIN & FILS

CHÂTEAU DE BEUCASTEL 84350 COURTHEZON
TEL : 04 90 11 12 00
club@vinsperrin.com

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « LES SINARDS » 2006 : 26 €
EN VENTE CHEZ CHÂTEAUX CASH & CARRY : 25 €



VALLÉE DU RHÔNE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Domaine Perrin & Fils



Les frères Perrin et leurs fils