

Vins & co

Plaisirs insulaires

Notre expert ès flacons sirote les tendances et noie les idées reçues. Cette semaine, il part à la recherche de raisins méditerranéens pas comme les autres.

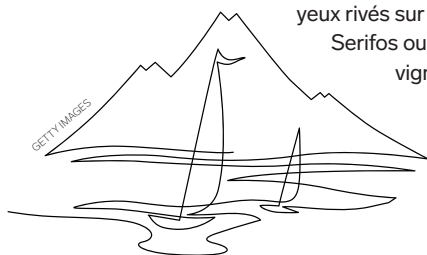


INCLAPD/Ag

Dennis van den Buijs est écrivain et producteur de radio. Fêru d'histoires viticoles qui ont du corps, il aime parler de sa passion avec ferveur et poésie.

Les îles abritent toujours une faune et une flore très particulières, qui ont permis à Darwin d'y analyser l'évolution des espèces. Une biodiversité unique, qui a également donné naissance à des vignobles insolites grâce à des raisins indigènes qui ont traversé les époques. Ainsi, sur le plateau de Binissalem, à Majorque, sommeillent des sols clairsemés qui, à l'ombre des montagnes, donnent naissance au manto negro – un vin rouge épicié – ou au prensal, un vin blanc fin. Des liquides qui, en pleine Méditerranée, ont une jolie carte à jouer après des décennies de mainmise des cépages français comme le cabernet sauvignon et la syrah. Grâce à leur caractère bien trempé, les insulaires de Sardaigne ou de Corse ont longtemps choisi de s'éloigner des côtes afin de vivre dans les montagnes, loin du gouvernement et de ses règles. Parmi leurs activités préférées: boire du (bon) vin rouge en dégustant des (copieux) ragoûts de viande. Attention: le vin blanc et le rosé que nous connaissons aujourd'hui dans ces deux îles ont été créés assez récemment afin de satisfaire les touristes de passage avides de sable fin, de poisson et de vin d'été. Pour découvrir les vins d'antan, il faut prendre le temps de fouiller un peu. Côté sarde, renseignez-vous donc sur la caricagiola, le cannonau ou le bovale. Côté corse, sachez que le sciaccarello foncé est considéré comme le roi des vieilles vignes.

Les Cyclades grecques, elles aussi, méritent une petite odysée, notamment pour les amateurs de vin blanc. Les gens ont souvent les yeux rivés sur Santorin, mais à Paros, Naxos, Serifos ou autres, se trouvent des vignobles de plus de 100 ans posés sur des terrasses rocheuses. Si les raisins seriotiko ou monemvassia ne vous disent rien, ils risquent de transformer votre séjour sur l'île en véritable nirvana...



GETTY IMAGES



NOTRE FAVORI

GOÛTÉS ET APPROUVÉS

Santa Thecla White, Serifos, Grèce, 22 euros, andromachiselection.be

Minéral et salé comme la brise égéenne. Nez d'artichaut et de généreux fruits blancs à noyau. Assemblage champêtre de raisins rares issus d'un vignoble reculé.

Faustine rouge, Domaine Abbattu, Corse, France, 29 euros, vindecorse.be

Fraises des bois, origan et belle acidité. Un sciaccarello proche d'un nebbiolo avec un final de poivre blanc. Parfait avec une ratatouille au poulet.

Gjola, Surrau, Sardaigne, Italie, 14 euros, raineri.be

Rosé issu du rare cépage caricagiola. Le sol granitique donne des notes minérales vibrantes. Safran, anis et baies croquantes. Idéal avec un risotto aux fruits de mer.

OM 500, Oliver Moragues, Majorque, Espagne, 26 euros, puertadelsol.com

Cerises noires mûres, cassis, chocolat au lait et une touche fumée. Le manto negro est le raisin principal de ce flacon qui ne demande qu'à être torréfié.

Côté corse, le sciaccarello foncé est considéré comme le roi des vieilles vignes.