



Spécial vins

Corbières, une vaste sélection à (re)découvrir

CE GRAND VIGNOBLE du sud a été sous les projecteurs cet été en raison des gigantesques incendies qui ont ravagé l'Aude. En dehors de cette actualité dramatique, ses vigneronniers méritent qu'on s'y intéresse, car nombre d'entre eux ont effectué depuis des années de gros efforts permettant à cette appellation de proposer de beaux vins rouges et blancs offrant un bon rapport qualité-prix.

On citera notamment le **Château Bel-Evêque** à Gruissan. Ce domaine appartenant au célèbre acteur Pierre Richard produit des rouges offrant beaucoup d'ampleur et de gras. Sa cuvée Cardinal, récoltée à la main et élevée en fûts de chêne, au grand potentiel de garde est vendue 28 euros pour le millésime 2022.

Domaine de 60 hectares appartenant à la famille Latham depuis 1984, le **Château Saint-Estève**, en conversion bio depuis cinq ans, propose des rouges mûrs et harmonieux. Hommage au grand-père du propriétaire, le célèbre aventurier Henry de Monfreid, la sélection parcelle H de M 2022, élevée en fûts de chêne pendant six à huit mois, aux tanins

soyeux et à la finale longue et épicée, est vendue 14,90 euros, et la cuvée Astreos en AOC Boutenac, 17,80 euros.

Les **Vignerons de Camplong**, coopérative créée il y a presque un siècle, regroupe une trentaine de viticulteurs exploitant 280 hectares au pied de la montagne d'Alaric. Sa cuvée Demoiselle Chapeau AOP Corbières rouge, issue d'une sélection parcelle sur des sols argilo-calcaires, élevée pour partie en barriques pendant douze mois, se caractérise par son élégance et son fruité, avec une grande fraîcheur en bouche. Le millésime 2021 est vendu 14 euros.

Mais Corbières, ce ne sont pas seulement des rouges. Il y a aussi de beaux blancs frais et fruités, avec une belle ampleur, comme la cuvée du **Château La Voulte Gasparets** vendue 11 euros, la cuvée Sur Pilotis du **Château Montfin**, dont le millésime 2023 est proposé à 12,50 euros, ou Orfée Blanc des Celliers d'Orfée, une coopérative comptant 120 vigneronniers, dont les vins à boire jeunes, alliant onctuosité et fraîcheur, sont vendus 8,30 euros.

R.B.



SAINT-ESTÈVE

Le Château Saint-Estève (Aude) est en conversion bio depuis cinq ans. Il est la propriété de la famille Latham, dont était membre l'aventurier Henry de Monfreid.