

Corbières : cépages, saveurs et accords parfaits selon notre prof de Sommellerie



Christophe Santos © Aucun(e)

Le vignoble des Corbières, vaste territoire du sud de l'Aude, offre rouges, rosés et blancs riches en caractère. Christophe Santos, Professeur de sommellerie au Lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, nous raconte son histoire, ses cépages et les saveurs qui en découlent.

Corbières : un vignoble étendu entre mer et montagnes

L'appellation Corbières se déploie du pied des Pyrénées jusqu'aux contreforts de la Montagne Noire, formant un paysage de vallées et de coteaux. CS rappelle que « l'appellation a été reconnue en 1985 », après un long travail de structuration. Le vignoble touche Carcassonne au nord et se rapproche de la Méditerranée à l'est, jusqu'à l'étang de Sigean. Les cépages typiques s'enracinent dans des sols rustiques qui « ont depuis toujours les faveurs de la vigne », dit-il.

L'appellation produit des rouges, des rosés et des blancs. Les premiers reposent sur la Syrah, le Mourvèdre, le Grenache et le Carignan. Les blancs proviennent du Bourboulenc, du Grenache Blanc et du Macabeu. CS souligne que cette variété de cépages permet une grande diversité d'expressions.

Rouges, rosés, blancs : des profils aromatiques variés

Les rouges des Corbières affichent une robe grenat profond et développent des arômes de fruits noirs mûrs, de

réglisse, de garrigue et d'épices. Les rosés, plus légers, révèlent « des notes de fruits rouges et de pêche » dans une robe rose pâle. Quant aux blancs, ils offrent une robe jaune claire et des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits secs.

Pour accompagner ces vins, CS propose des accords simples et savoureux. Il conseille les rosés avec des grillades ou « des petits cubes de truite gravelax » ou « des verrines de pétoncles au potimarron ». Les blancs, eux, aiment « le bar, le Saint-Pierre ou le maigre juste grillé », mais fonctionnent aussi avec des plats en sauce comme une bouillabaisse ou « la rouille de seiche à la Sétoise ». Les rouges s'accordent parfaitement avec un cassoulet de Castelnaudary ou un petit gibier rôti. Pour finir le repas, il recommande « une tomme des Pyrénées ou un Roquefort ».