

Blanc sur rouge. Les Corbières bougent

LE 22/12/2025 / PAR LESSDUVIN / DANS AVEC NADINE FRANJUS, CLIMATE CHANGE, COOPÉS DE QUALITÉ, COUP DE COEUR, LANGUEDOC, RECRACHE POUR VOUS

Second volet du vin blanc des Corbières. Voici ce qu'en dit Alain Deloire, professeur de viticulture qui a réalisé l'expertise post-incendie cet été 2025 : « Les vins blancs de Corbières ont une fraîcheur aromatique surprenante malgré la sécheresse et la chaleur ! C'est grâce à l'association cépage x portegreffe x terroir (sol x climat), plus une part de mystère ! ». Qui l'eut cru que dans ces terroirs de chaleur on puisse produire des blancs aussi frais ! Travaux pratiques avec la petite sélection à venir mais auparavant, je vous présente les actions menées dans le vignoble pour faire renaître des cendres ce qui peut l'être. Extrait du rapport d'expertise commandité par le syndicat AOC Corbières.



L'expertise a consisté en :

- Évaluer les dégâts subis par les ceps au niveau du tronc, des bras, des sarments et de leurs bourgeons latents (récolte potentielle 2026), ainsi que sur les grappes.
- Observer, au niveau des sarments, l'état des bourgeons latents contenant les primordia des rameaux primaires (futurs tiges et feuilles) et les primordia d'inflorescences (future récolte potentielle 2026), au moyen de coupes anatomiques.
- Examiner l'état des tissus conducteurs des sarments (xylème, phloème II, cambium) à l'aide de sections longitudinales et transversales, réalisées également sur les coursons, bras et troncs.
- Observer visuellement l'état des grappes.
- Réaliser des observations morphologiques et anatomiques sur les organes prélevés, dont les résultats sont présentés dans le document accessible au lien

Exemple de conseils

Vignes à maintenir en place — sans les tailler — jusqu'au débourrement, afin d'observer si certains bourgeons redémarrent (il existe six types de méristèmes chez la vigne).

L'arrachage peut également être envisagé, selon les situations (importance des dégâts pour donner suite à des observations morphologiques et/ou anatomiques) ; la décision doit être prise au cas par cas.



Quelques jours après l'incendie les cendres de Provencas sortent des cendres

Le complément dans la première partie sur les blancs des Corbières à lire ici.

Dégustation

Château Saint Eutrope à Saint Laurent de la Cabrerisse.

C'est dans cette commune que le mégafeu a scrupuleusement ravagé le paysage et ... pris une vie. Des habitants ont dû évacuer leur maison. Les vignes ont résisté comme elles ont pu alors qu'elles étaient déjà affaiblies par la canicule.



Tout le vignoble du Château Saint Eutrope a été touché par le feu, certaines vignes ont brûlé et d'autres ont été échaudées. Il n'y a pas eu de récolte. Rien. Pas une grappe, pas la moindre baie. De mémoire de Verdale (3^{ème} génération sur le domaine), ce n'était jamais arrivé.

Et pourtant, quelques temps après les flammes, des bourgeons sont sortis. Des pointes vertes dans tout ce noir lugubre. Un signe de vie qui donne de l'espoir aux les vigneron

Château Saint Eutrope. L'instant à Saint Laurent de la Cabrerisse.

L'instant à tout d'un vin d'apéro, une touche anisée de fenouil au nez et une suavité relevée d'une vivacité citronnée. Ça marche bien aussi pour le repas. Une valeur sûre.

Maccabeu, grenache blanc et bourboulenc.



Cellier des Demoiselles. Coopérative à Saint-Laurent de la Cabrerisse

Le mégafeu a pris 80 % des vignes de la coopérative dont l'avenir même est remis en question. Cette équipe soudée et optimiste se bat pour se relever du KO technique. Vous pouvez les suivre sur les réseaux sociaux, vous pouvez aussi relire mon dernier article sur eux

<https://les5duvin.wordpress.com/2024/05/27/le-cellier-des-demoiselles-palme-dor-des-coopes/>



Cellier des Demoiselles, blanc des Demoiselles 2024.

Un grand classique indémodable et toujours satisfaisant. Avec une majorité de grenache blanc et ce qu'il faut d'autres cépages discrètement aromatiques. C'est floral et une peu gourmand comme les fleurs d'acacia et de tilleul, avec des notes sucrées de fruits au strop. C'est l'équilibre en bouche qui est convaincant, une attaque vive, adoucie par une minéralité saline et une trame de bords amers. Voilà, ça passe tout seul aussi bon au bistrot qu'au gueleton.

Grenache blanc 50 %, Maccabeu 25 %, Marsanne 15 %, Bourboulenc 10 %

Il est de coutume que la coopé cite les vigneron qui ont porté leurs raisins pour la cuvée, les voici : Fabien Vergnes, Anne Sarda, Franck Picard, Marie-José Esquirol, Christian Bensen, Julien Fabre, Christine Salvagnac, Jean-Paul Bernède, Guy Pech



F. Fraîcheur blanc, Terroirs du vertige, 2024. Coopérative à Talairan

Une fraîcheur naturelle qui descend des coteaux escarpés des hautes Corbières entre le terroir de Lagrasse et celui de Durban. Une fraîcheur inspirée par ces notes de citron, jus et zeste avec une touche d'ananas frais. On garde la douceur méditerranéenne en bouche avec une tendresse un peu mentholée. Avec un petit 12,5%, c'est léger.

70% rolle, 20% grenache, 10% marsanne

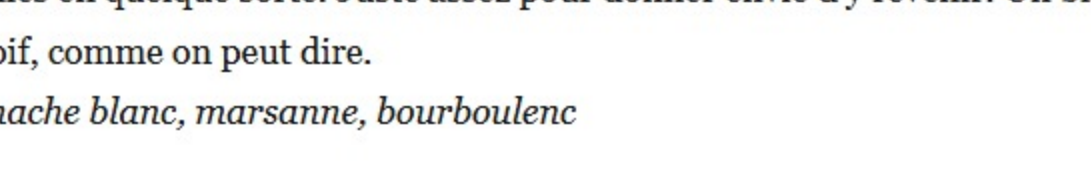


Terre d'Expression, Fortes Tilles blanc, coopérative à Fabrezan

« Ici, on est têtu et obstiné. Plus qu'aïlleurs », est inscrit sur l'étiquette au milieu du kaléidoscope de portraits grimaçants et souriants.

Sur Les Terrasses de Lézignan et jusque dans le Val de Dagne. On apprécie dans ce blanc une aromatique allurée simple mais rassurante, en bouche, la fraîcheur est dans la vivacité aux fruites citronnées. Il « rince » les papilles en quelque sorte. Juste assez pour donner envie d'y revenir. Un blanc de soif, comme on peut dire.

Grenache blanc, marsanne, bourboulenc



Domaine Pech Saint-Pierre, Yes, Week end 2024

C'est bien un jeu de mot de citadin salarié! Patrick, le vigneron a partagé sa vie entre son vignoble sur ses terres familiales et un autre métier à la grande ville de Montpellier. Autant dire, un vigneron du week-end. Maintenant qu'il est retraité, il apprécie à temps plein ces journées dans les vignes. Faut dire que le site est beau. On est sur le terroir de Lagrasse en s'enfonçant dans les hautes Corbières. C'est vallonné et la vigne se confond avec la garrigue. Ça sent bon.

Son blanc aussi sent bon, la garrigue a laissé des notes camphrées, romarin, thym et une touche de fenouil. Il est souple en bouche, avec une belle épaisseur gourmande sans être sucrée. Il est ample sans être lourd. Un bon caractère au service de la gastronomie.

Rolle, marsanne, roussanne, picpoul, muscat petits grains



Château Étang des Colombes

Christophe Gualco représente la quatrième génération d'un domaine déjà réputé dans son engagement pour la qualité. Son père Henri, fut un des premiers à mettre toute sa production en bouteille. Une décision qui engage le vigneron à ne produire que de la qualité reconnue et validée par le marché ! Il s'est battu au sein du syndicat pour imposer ces améliorations. Le fils a pris la suite pour défendre la cause collective, au sein de l'AOC Corbières en tant que représentant de la commission commerciale et à l'AOC Corbières des Vignerons Indépendants de l'Aude. Ses vins sont exemplaires du terroir « Terrasses de Lézignan », le Domaine est aux portes de l'agglomération.

Château Étang des Colombes, Christophe Gualco, 2024

Un blanc discret où percent des notes de fruits et de fleurs. On apprécie son équilibre en bouche, à la fois tendre et vif avec une fine viscosité comme salé. Un final délicat avec une touche de fenouil et une fine amertume de sauge. Il est à la fois frais et souple, un blanc poli et souriant.

Grenache blanc, maccabeu, bourboulenc



Vue de Montsiret © Cécile Deschamps

Château Hauterive Le Haut, cuvée Sainte-Marie 2024

Plus connu pour son rouge issu du terroir de Boutenac, Jean-Marc Reulet, s'est longtemps fait remarquer pour ses rosés frais. Comme qui le terroir du Cru Boutenac serait le meilleur des Corbières quelle que soit la couleur du vin.



Voici un blanc comblé, à la fois fruité et frais, ample en bouche et finement acidulé sur des doux amers. C'est riche.

Grenache et roussanne

Pour les fêtes, privilégiez le vin à l'apéro !

Avec modération bien sûr.



Nadine Franjus

En savoir plus sur Les 5 du Vin

Abonnez-vous pour recevoir les derniers articles par e-mail.

Saisissez votre adresse e-mail... **ABONNEZ-VOUS**

Partager



Rebloguer

J'aime

3 mentions J'aime

Corbières couleur blanc
15/12/2025
Dans "Avec Nadine Franjus"

Appellation d'Origine
Cadoque en Corbières
04/02/2025
Dans "actualité"

Survivre aux feux dans
les Corbières
21/07/2025
Dans "Avec Nadine Franjus"

1. NADINE FRANJUS / CORBIÈRES / DÉGUSTATION / LANGUEDOC

PRÉCÉDENT
Italy, land of the Vespa... and the Vespolina

SUIVANT
Happy Christmas – Joyeux Noël

Laisser un commentaire

Écrire un commentaire...

Commentaire

Ce site utilise Akismet pour réduire les indésirables. En savoir plus sur la façon dont les données de vos commentaires sont traitées.

ARTICLES RÉCENTS

Connaissez-vous le Baijiu ?

Mas de Libian à Saint Marcel d'Arliche, les 2024

Cinquante mots pour 2025

Chardonnay d'ici et d'ailleurs

Some Christmas bottles

Search...

CATEGORIES

Sélectionner une catégorie

COPYRIGHT

Chaque article est la propriété de son auteur et n'engage que lui. Sauf mention contraire, les photos appartiennent à l'auteur de l'article.

COMMUNIQUES

Les domaines ou organisations qui souhaiteraient utiliser nos services pour diffuser des communiqués peuvent nous contacter via la rubrique contact

ABONNEZ-VOUS

Entrez votre adresse mail pour suivre ce site et être notifié par email des nouvelles publications.

Adresse e-mail

SUIVRE

META

Créer un compte

Connexion

Flux des publications

Flux des commentaires

WordPress.com