



Corbières couleur blanc

LE 15/12/2025 / PAR LESSUDVIN / DANS AVEC NADINE FRANJUS

Après le rouge couleur emblématique des Corbières, devenue rouge feu cet été 2025, je vous invite à découvrir la fraîcheur du blanc. Des vins produits sur des coteaux protégés du soleil ardent, rafraîchis par les embruns, issus de cépages méditerranéens et élevés comme les grands.

Les Corbières blanc ont en commun l'empreinte de la garrigue et la douceur méditerranéenne. Ils sont répartis sur toute l'aire de l'AOC. Pour le reste, les différents terroirs imposent leurs subtiles différences.



Avant de goûter les vins, revenons à l'actualité vigneronne post-incendie. L'AOC Corbières a diligenté un expert pour évaluer les dégâts sur vigne et pour proposer les bons gestes qui sauveront ce qui peut l'être.

Alain Deloire a été professeur de viticulture à Montpellier Sup-Agro. Connu pour ses études sur des vignobles dit «extrêmes», il met sa retraite au profit de quelques cas complexes. Ses premières observations en Corbières classent le vignoble concerné en différentes catégories : des vignes brûlées par les flammes, celles situées à proximité des flammes et de plus éloignées mais desséchées par une température très élevée.

« L'autopsie » des plantes renseigne sur la suite à donner.

Voici un exemple d'observation sur le terrain

Figure 2 : Dégâts sur vigne dus aux températures de l'incendie



- (a) Exemple d'un cep de Carignan dont les feuilles ont séché à la suite des températures élevées de l'incendie.
- (b) & (c) Qu'en est-il des sarments et des bourgeons latents dont la morphologie paraît visuellement intacte ?
- (d) & (f) Dans ce type de dégâts liés à l'incendie, les températures extrêmes n'ont pas endommagé les tissus conducteurs du sarment (f : coupe transversale) ni les bourgeons latents (d : coupe longitudinale) porteurs de la récolte 2026.
- (e) & (g) La présence de réserves carbonées (amidon) est observée dans les rayons ligneux du bois (flèches jaunes), ainsi qu'au niveau du bourgeon, ce qui constitue un atout pour le développement de la vigne en 2026.

In fine, ce sera au débourrement que l'on aura la réponse sur la viabilité de chaque pied de vigne.

Première série de dégustation avec les blancs Bio des Corbières sur différents terroirs.



Château de Lastours

Terroir de Port Mahon, sur les Corbières qui dominent les étangs, la mer et le massif de Fontfroide.

C'est un point culminant qui reçoit les vents de toutes parts. On le repère de loin avec sa crête hérissée de grandes éolennes. Le valloin est aménagé pour garder les rares ressources en eau dans les retenues collinaires. Une partie du vignoble est irriguée. La viticulture régénérative mise en place au Domaine est une démarche exemplaire pour la région Occitanie. Vous pouvez relire notre reportage sur le lieu ici même.



Château de Lastours, Grand Vin des Corbières, 2024. Bio
Le vin est élevé au rang des grands blancs. Issu d'une sélection parcellaire récoltée à parfaite maturité. Vinifié en fût de chêne. Il s'y trouve bien, il gagne en amplitude, en complexité, avec un peu de sucrosité équilibrée par une amertume savoureuse et une longueur épicée portée par une minéralité saline. Difficile à situer tant son profil est ambitieux. Comme quoi, les Corbières blancs peuvent rivaliser avec les plus grands.

Roussanne, rolle, grenache



Château Beaugard Mirouze

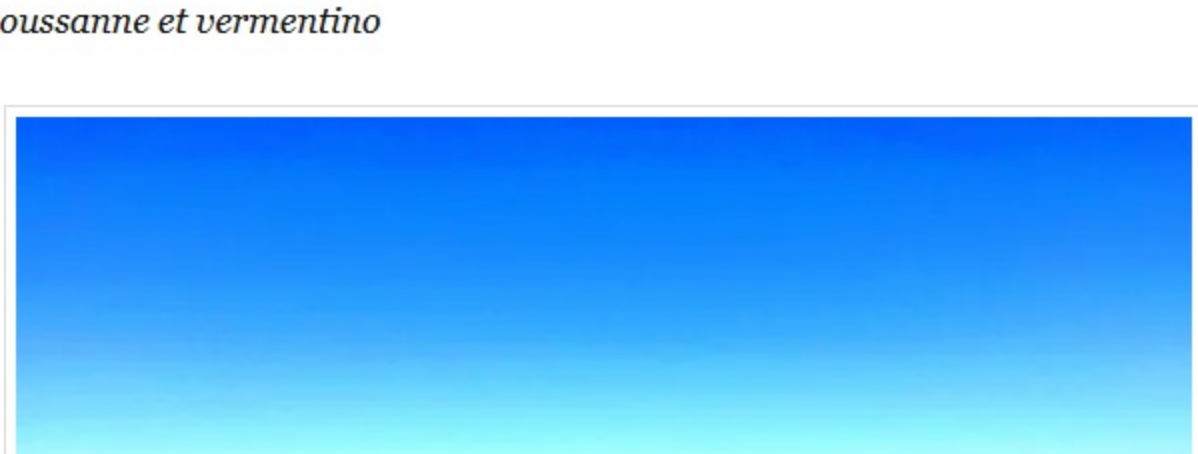
Du côté de l'Abbaye de Fontfroide. Karine et Nicolas sont des paysans ingénieurs. Il n'y a pas de hasard dans leur réussite et même s'ils disent « faire confiance à la Nature », ils sont vigilants et continuent d'apprendre les savoirs agricoles. Ils font partie des pionniers à avoir réintroduit des arbres autour et au sein du vignoble, ils s'encadrent de compétences et mettent en pratique les idées. Il y a trois ans, ils ont créé un mouvement associatif paysan dont nous avons fait l'écho de leur première manifestation « Oh Vin Dieu », à relire ici

Depuis, il y a eu les incendies et ce petit collectif a pris la tête d'un Tiers-lieu qui a sauvé des bêtes et qui participe activement à la renaissance du Pays. Plus d'infos sur leur site : [Tiers Lieu Paysan Beaugard](#)

Château Beaugard Mirouze, Lauzina 2023. Bio

Leurs vins sont vinifiés « méthode nature » et mis en bouteille sans filtration, sans collage et avec très peu de sulfites. Ce Lauzina (nom occitan du chêne vert) a besoin d'un peu de temps pour s'ouvrir. Il a plus d'un an en bouteille et s'est « refermé ». Avec un tout petit peu de patience, on apprécie ses notes florales d'aubépine et de genets, le fruit rappelle la poire au sirop. C'est en bouche qu'il s'impose. C'est tonique, séveux comme un végétal printemps. Il y a de la vie et de l'énergie. Même s'il note un taux d'alcool à 13%, on ne le sent pas, c'est frais et minéral.

Roussanne et vermentino



Vue maritime @ADP Corbières

Château Montfin

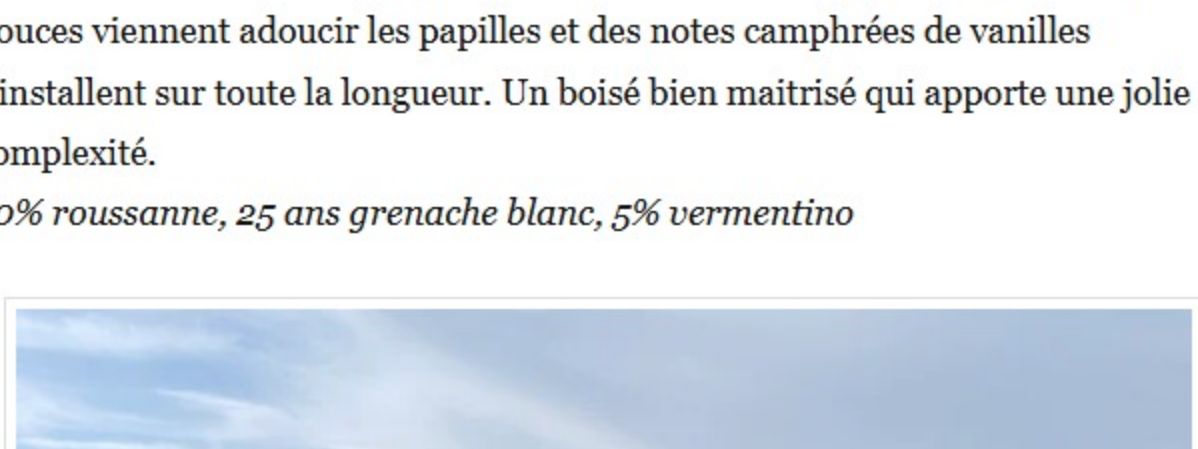
On se rapproche de la mer. Les vignes plantées dans la garrigue ont vue sur les étangs. Les oiseaux y occupent les îlots, strictement gardés comme réserve naturelle. Le vigneron peut entendre le son, devenu trop rare, des êtres du ciel. Le blanc qui voit la mer bénéficie d'une fraîcheur humide qui se sent dans le vin.



Château Montfin, Saint Jacques 2024. Bio

Dans cette cuvée Saint-Jacques on apprécie d'abord l'élevage en fûts qui accompagne l'aromatique fruitée avec des épices douces. En bouche, on baigne dans l'exotisme avec la mangue fraîche et les fruits de la passion puis les épices douces viennent adoucir les papilles et des notes camphrées de vanilles s'installent sur toute la longueur. Un boisé bien maîtrisé qui apporte une jolie complexité.

70% roussanne, 25 ans grenache blanc, 5% vermentino



Les cousins : Antoine Schutz et Jacques-Émile Ruhlmann

Château Valmont

Des Alsaciens amoureux des Corbières qui investissent un bout de terre pour voir la mer, forcément, ça fait un bon blanc.



Château Valmont, Pech Agut 2022. Juste derrière les petites dunes de Peyriac de mer. Bio
Le grenache blanc est bien mis en avant, ce qui donne de la mâche et de l'ampleur au vin, accentuées par l'élevage sous-bois. Le mariage est bien réussi, le grenache garde sa puissance, le bois ne fait que l'accompagner et l'enrichir un peu. Le couple roussanne/marsanne pose des jalons aromatiques un peu tout du long. Et le vin est long.

70% Grenache Blanc, 15% Roussanne, 15% Marsanne.



Entre Douzens et Castelnau @Corbières ADP

On passe du côté nord de l'Alaric pour rejoindre le vignoble de Douzens et deux domaines en Bio. Ces coteaux de l'Alaric ont subi plusieurs attaques de feu et les roches du sommet ont pris des teintes roses déposées par le retardant. Plus bas le vignoble est propre, épargné par endroit, il y fait bon vivre, comme on dit de ces endroits calmes où la nature est en paix.

Domaine Regazel, Petites mains 2024. Bio



Adrian Moreno est un jeune vigneron heureux de vivre son rêve et de tracer son sillon (regazel en occitan).

Ces petites mains sont fines et élancées, il y a de la douceur et de la fraîcheur. Est-ce ces notes mentholées, cette légère amertume de camomille ou cette vivacité citronnée ? Une harmonie servie par un petit degré qui fait de ce vin, un blanc très digeste.

Grenache, roussanne



Domaine Py, Troisième cuvée 2024. Bio

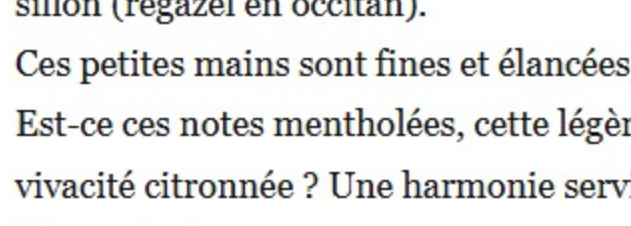
Voilà un domaine familial qui s'est modernisé petit à petit. On y produit des Vins de Pays pour compléter la gamme des Corbières. C'est un de ces domaines où les clients disent « tout est bon, j'y vais en confiance ». Je ne vois pas ce que je pourrais ajouter.

La troisième cuvée est élevée, pour partie, en barrique neuve. Ce n'est pas une pratique courante dans les Corbières mais certains cépages apprécient cet élevage qui enrichit le vin en arômes et en structure.

Le boisé se signale au nez comme une gourmandise de caramel vanillé vite rattrapé par les fruits blancs comme la poire et la pêche. C'est agrémenté en bouche d'avoir le fruit associé aux épices douces, c'est savoureux, gras mais avec une vivacité bien installée. Une autre expression des Corbières apportée par le fût et c'est bien.

50% grenache blanc, 30% roussanne, 20% vermentino

La suite la semaine prochaine avec quelques informations supplémentaires sur l'expertise du vignoble post-incendie et quelques bons vins blancs.



Nadine Franjus

En savoir plus sur Les 5 du Vin

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

ABONNEZ-VOUS

Partager



1 mention d'aimés

Réagir

J'aime

1 mention d'aimés

Blanc sur rouge, Les Corbières bougent
23/12/2023
Dans "Avec Nadine Franjus"

« Hi Hoons », 64m dans la Vallée du Paradis
29/09/2023
Dans "Avec Nadine Franjus"

Survivre aux feux dans les Corbières
21/07/2023
Dans "Avec Nadine Franjus"

1. NADINE FRANJUS / CORBIÈRES / INCENDIE / LANGUEDOC

PRÉCÉDENT: A la découverte du « Samarrangé »

SUIVANT: La Cérénade (part 2) - Cho'Pain

3 réflexions sur "Corbières couleur blanc"

Régis Cognrann
Et le chat, il boit quoi à l'apéro ? It

★ J'aime
15/12/2025 À 09:00 4 RÉPONSE

Lessudvin
Il regardé passer le blanc ☺

Nadine
★ J'aime
15/12/2025 À 09:30 4 RÉPONSE

Ping : Blanc sur rouge, Les Corbières bougent - Les 5 du Vin

Laisser 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 Baijui ?

Max de Libian à Saint Marcel d'Arliche, les 2014

Cinquante mots pour 2025

Chardonnay d'ici et d'ailleurs

Some Christmas bottles

CATÉGORIES

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.

COMMUNIQUÉS

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.

SUIVRE

META

Créer un compte

Connexion

Flux des publications

Flux des commentaires

WordPress.com