



Mas Llossanes rosé 2017 Côtes Catalanes

Qui en doute encore ? Même pas moi ! ... Le rosé est maintenant un vin de prestige et de gastronomie présent dans les restaurants les plus huppés et, cocorico, la France caracole en tête de la production mondiale et exporte massivement aux Etats-Unis, malgré Trump ! Parmi les nombreuses régions productrices, le Roussillon émerge, car son terroir permet de produire d'excellents rosés grâce, en particulier, au cépage cinsault, dont la finesse, le fruité, la douceur des tanins sont bien mis en valeur par le pressurage direct.

C'est sur les contreforts des Pyrénées au milieu de 12 ha de maquis à 700 m d'altitude que se niche un des plus hauts vignobles français : le mas Llossanes. J'avais déjà été séduit par son rouge Dolmen puissant et très aromatique des côtes Catalanes, j'ai été conquis, durant cet été caniculaire, par son rosé.

Le domaine se situe à cheval sur les villages de Tarerach et Arboussols en face du mont Canigou. Les 11 ha de vignes, nées dans les années 1940, prennent racine sur des sols de schistes et d'arènes granitiques à flanc de montagne regardant la mer. Un magnifique dolmen du néolithique sur ces terres l'identifie comme un lieu de culte : un lieu saint (Llossanes en catalan).

Une vivacité rare pour un vin méditerranéen

Depuis 2016, Solenn et Dominique Génot ont acquis ce domaine, elle sommelière, lui ingénieur agronome et œnologue, après avoir passé 10 ans à gérer une propriété réputée en Toscane. Quarantennaires, ils décident de s'épanouir en choisissant l'exceptionnel terroir du mas Llossanes, les magnifiques paysages du

Roussillon guidés par leur goût pour les vins du sud et aussi l'attractivité du foncier. L'altitude, le climat marquent leurs vins d'une fraîche vivacité rare pour un vin méditerranéen. Dès leur arrivée, le vignoble bénéficie d'une culture biologique (certifiée) et biodynamique. Tout en bannissant les produits chimiques, ils travaillent les sols au tracteur et à cheval. Les vignes sont stimulées par des apports de compost et de préparations biodynamiques. En toute logique, les vendanges sont exclusivement manuelles.

La philosophie bio et biodynamie

En cave, la même philosophie bio conduit la vinification : limitation au minimum des interventions, et des intrants, utilisation de levures indigènes, doses faibles (> 40 mg/l) de sulfites, pas d'enzymage, ni de produits exogènes. Le rosé est un 100 % cinsault issu de vignes âgées de 40 à 80 ans. Les raisins non égrappés sont pneumatiquement pressés délicatement et très lentement, pour préserver vivacité, fraîcheur et rehausser la couleur lors de la macération dans le pressoir. La fermentation à basse température et la maturation pendant 3 mois sur lies fines s'opèrent dans des cuves en acier inox, la fermentation malolactique secondaire adoucit l'acidité. Ensuite il faut encore 3 mois de vieillissement avant la mise, sans collage, en bouteille fermée par un bouchon en verre.

Habillé d'une robe rose brillante tirant sur l'orange et l'ambre, ce rosé du mas Llossanes 2017 (2 ans de vieillissement minimum sont nécessaires, pour qu'il s'ouvre et gagne en maturité) exprime de délicats et gourmands arômes de petits fruits rouges : groseille, fraise des bois, des parfums floraux d'herbes résineuses et de garrigue. Une touche inattendue de cardamome renforce la personnalité de ce vin.

La bouche frémit sous l'effet d'un grand courant de fraîcheur, de vivacité et de minéralité et répand les sucs délectables d'un fruité croquant et savoureux. Une texture rafraîchissante, vive et glissante, des tanins soyeux, une longue finale salivante vivifiée par des notes de fraise, de peau de pêche, de laurier et romarin confirment la haute qualité de ce vin.

Un vrai vin de gastronomie

Et quel meilleur moment, pour déguster ce rosé que celui de passer à table ? De l'entrée au dessert, la liste des accords est ici inépuisable. Ce rosé sera parfaitement adapté, pour accompagner les entrées provençales : pissaladière,

petits farcis niçois, tomates sous toutes formes : gaspacho, tarte friande, farcies, crues avec burrata, mais aussi carpaccio de thon rouge, tartare de bar.

Son origine catalane appellera les anchois : marinés, en anchoïade, dans une salade niçoise, voire une tartine de poutargue.

Ses arômes de cardamome se marieront avec la cuisine indienne : samoussas, pakoras, bhajji aux oignons. Le mas Llossanes rosé donnera une note festive et rafraîchissante à votre barbecue de saucisses, merguez et brochettes, ou de poissons : sardines, rougets. Servi bien frais, il calmera le feu de la rouille d'une bouillabaisse ou de l'harissa d'un couscous. Il poursuivra le repas sur un chèvre frais à l'huile d'olive, un Saint-Nectaire fermier ou un brocciu corse.

Pour les desserts, ce sont certainement les fruits rouges, simplement : en sorbet, tartelette, salade ou plus sophistiqués : sabayon à la framboise, pannacotta à la fraise qui l'accompagneront le mieux.

Ce vrai vin de gastronomie que vous pourrez déboucher en toute saison, illustre parfaitement la philosophie du couple Génot : « *L'objectif, poursuivi par nos choix, est d'exprimer au mieux la personnalité du terroir, sans jamais le maquiller, ni le masquer* ».

Solenn et Dominique Genot - 66320 Tarerach

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération