

# Gaillac à L'Astrance

M le magazine du Monde | 22.06.2012 à 12h13

Par JP Gén 



JP Gén . | Cecilia Garroni Parisi pour M Le magazine du Monde

**EN CES PÉRIODES DE TRANSPARENCE ET DE NORMALITÉ**, il me paraît opportun, très chers ( )lecteurs, de vous informer des bénéfices et avantages qu'offre le difficile métier qui est le mien. Dans la diarrhée quotidienne des courriels qui atterrissent à 99,9 % dans ma poubelle et parmi l'avalanche des invitations qui pourraient me contraindre à passer tous mes week-ends   étudier – in situ – les mérites du whisky écossais, se glisse parfois une tentation irrésistible qui vous fend l'armure et vous conduit au sacrifice suprême : le déjeuner de presse. Le motif est toujours le même – la promotion de tout et n'importe quoi –, mais il arrive que le prétexte, les participants et le lieu des ébats soient séduisants : les sauniers de Camargue venant faire goûter leur sel à l'Arpège où Alain Passard le cuisine à quatre mains avec Armand Arnal de la Chassagnette ou les vigneronns de Gaillac présentant leurs meilleurs crus en accord avec les plats de Pascal Barbot . C'était la semaine passée à L'Astrance.

Ils sont onze plus un distillateur atypique (Laurent Cazottes) regroupés au sein de l'association Terres de Gaillac et qui se reconnaissent dans la notion d'appellation d'origine contrôlée (AOC) telle qu'elle a été définie au début du XX e siècle autour des principes suivants : *"L'originalité gustative du vin, l'histoire et les acquis collectifs qualifiés d'usages locaux, loyaux et constants, et le génie du lieu accepté jusque dans ses défauts."* Ce vignoble du Sud-Ouest, proche d'Albi, est l'un des plus anciens de France et doit son renouveau à un homme – Robert Plageoles – auteur d'un travail passionnant sur les cépages traditionnels du Gaillacois. Ceux-ci ont nom mauzac, loin de l' il ou len de l'el, et verdanel pour les blancs ; duras, braucol ou fer servadou, c t à queue rouge ou

prunelart, et négrette pour les rouges. Sous l'impulsion des Plageoles et devant *"la dérive industrielle de la viticulture conduisant à une standardisation des goûts et des produits"*, les vigneronns de Gaillac ont décidé de réagir pour *"obtenir un vin sain, non pollué, expression fidèle du terroir, de la vigne, du millésime et de la personnalité du vigneron"*. Ils ne sont pas gens sectaires, les uns en culture raisonnée, les autres en bio, biodynamie ou en conversion bio, tous désireux de produire des crus sincères et honnêtes.

**LE TALENT DE PASCAL BARBOT** a permis de jolis accords avec les mets dont nous ne citerons que les plus marquants – à mon goût. Ainsi ce gaillac blanc Pierres Blanches 2011 du domaine Brin qui s'est joué une jolie partie de poker avec la nage de petits légumes de printemps, herbes et fleurs sauvages, homard poché. A chaque gorgée, il relançait la mise du gingembre très présent dans la nage, jusqu'au tapis final, forcément gagnant. Autre découverte, ce vin de table Mysterre 2011 du domaine Causse Marines, un vin de voile Solera proche du fino ou de la manzanilla de Jerez (Andalousie) qui appelait le pata negra et qui se trouva fort à l'aise avec la fraîcheur surprenante d'un millefeuille de champignons de Paris, foie gras mariné au verjus, noix-noisette. En rouge, le gaillac l'Ame 2007 du domaine Rotier et Marre, assemblage de duras et braucol, a sympathisé avec les mini-betteraves rouges et les cerises – ici farcies – qui accompagnaient le canard de Challans cuit au sautoir. Une mention spéciale au service des vins – nous en avons dégusté une douzaine – présentés à bonne température, avec ordre et méthode évitant les confusions dans le public à mesure que les agapes progressent. Un bien beau déjeuner de presse comme on aimerait en voir plus souvent.

[jpgene.cook@gmail.com](mailto:jpgene.cook@gmail.com)

JP Gén 

.....