



| Top 30 Vins des îles

Vins des îles

1^{ère} partie la douce France

Le courage insulaire



Cépages italia et muscat de Hambourg pour le blanc de corail de Rangiroa (archipel de Tuamotu).



Il règne sur les vignobles des îles comme un parfum d'aventure. Les vins n'y ont pas le même goût que sur le continent. Ils témoignent de la volonté des hommes d'extraire le « sang de la terre » quelles que soient la latitude et la longitude.

TEXTE GÉRARD MUTEAUD

Un kilomètre de long sur 300 mètres de large : l'île Margaux ressemble à une arche de Noé échouée au beau milieu de la Gironde. Son propriétaire, Gérard

Favarel, y a planté plus de 300 arbres fruitiers comme s'il voulait en faire une terre d'abondance. Le vignoble, lui, occupe 14 hectares sur les 22 du domaine et produit chaque année environ 80 000 bouteilles. Faire du vin sur une aussi petite île pose quelques problèmes de logistique. Lionel de Mecquenem, le régisseur, vit là avec son épouse comme un Robinson. Il dispose d'un bac pour transporter les barriques et les bouteilles, mais pour le gros matériel il doit commander une barge. Terre d'alluvions constituées de sable et d'argile bleue, l'île Margaux bénéficie d'un système de drainage naturel avec les marées : deux fois par 24 h, l'eau de la nappe phréatique monte et redescend.

Un peu plus en aval, face à Pauillac, Thierry et Sylviane Viélet produisent sur l'île de Patiras un vin croquant. Le fait que ces deux bordeaux supérieurs naissent sur des îles de la Gironde est un argument commercial indéniable. Surtout quand le vin est bon.

Sur l'île de Ré, la vigne et la pomme de terre ont permis de résister à la pression immobilière.

Aujourd'hui, l'île est désormais protégée et les vigneronnes de la coopérative du Bois-Plage ont pu s'atteler à l'amélioration de leurs vins. Le rosé des Dunes fait un malheur et le petit sergent n'est plus consacré exclusivement à la confection de la sangria!

Au large d'Hyères, face à la presqu'île de Giens, Porquerolles. Si l'endroit est protégé, les 200 hectares de vignoble y sont pour quelque chose puisqu'ils servent aussi de coupe-feu. L'insularité et l'air salin tempèrent les 300 jours d'ensoleillement annuel et le mistral assure à lui seul le bon

Vignoble de l'île Saint-Honorat (îles de Lérins).



état sanitaire du vignoble, sans recours à la chimie. Le plus réputé des trois domaines viticoles, La Courtade, produit l'un des meilleurs vins blancs des Côtes-de-Provence et son rouge issu du mourvèdre et de la syrah n'est pas sans rappeler les vins de Bandol.

À Saint-Honorat, au large de Cannes, l'île des moines vigneronnes, l'abbaye de Lérins possède un vignoble de 7,6 hectares planté pour moitié en chardonnay et clairette et en mourvèdre et syrah, et cultivé en bio. Frère Marie, maître de chai, a la lourde responsabilité des vinifications, épaulé par l'œnologue suisse Jean-Michel Nouvelle. Les prix élevés de certaines cuvées peuvent s'expliquer par les conditions particulières d'une production insulaire, dont la mise en bouteille sur place sans sous-traitance, et par le coût de l'entretien du patrimoine

À L'AUTRE BOUT DU MONDE

Faire du vin par 14° de latitude sud tient de la gageure. C'est le défi qu'ont pourtant relevé avec succès Sébastien Thépenier, dans l'archipel des Tuamotu, et Dominique Auroy. Le blanc de corail (cépages italia et muscat de Hambourg) et le clos du récif ont décroché la médaille d'argent aux Vinalies internationales. Et le savoureux rosé nacarat (carignan, italia et muscat de Hambourg) figure sur toutes les bonnes tables de Tahiti.

À l'autre bout du monde, dans l'océan Indien, l'unique producteur de La Réunion a planté ses vignes en terrasses sur les sols volcaniques du cirque de Cilaos entre 600 et 1300 mètres d'altitude, ce qui lui vaut le titre de vignoble français le plus haut perché. Après de nombreux essais, les cépages sélectionnés sont le malbec, le pinot noir, le chenin, le verdelho et le gros manseng. Issus de vendanges menées sous la menace cyclonique en janvier et février, les vins du Chai de Cilaos sont les premiers vins français de chaque millésime.

Le vignoble corse existe depuis vingt-cinq siècles. Des cépages autochtones donnent des vins qui ne ressemblent pas à ceux du continent. Pour les rouges, le nielluccio a assis la réputation des crus de Patrimonio, le sciaccarellu ceux de Sartène et d'Ajaccio. Quant au carcagiolu de Figari, il fait naître des vins aux arômes de framboise et de baies sauvages. Le vermentino donne des blancs secs et racés aux arômes floraux. ■

Ré, Porquerolles, Rangiroa, La Réunion, Corse...
les vins des îles ont su asseoir leur réputation.



• ÎLE DE RÉ ••••

UNIRÉ SOIF D'ÉVASION CHARDONNAY IGP CHARENTAIS-ÎLE DE RÉ

13/20 Nez mûr de pomme, d'ananas avec une pointe citronnée et des notes florales à l'aération. Beaucoup de gras en bouche, qui domine l'acidité naturelle du cépage. Simple mais plaisant. Un vrai chardonnay sur le fruit qui saura vous donner du plaisir tout l'été. **5 €**

UNIRÉ SOIF D'ÉVASION SAUVIGNON IGP CHARENTAIS-ÎLE DE RÉ

13/20 Nez intense de citron mûr, de pamplemousse et de buis. On retrouve le fruit en bouche, dominé cette fois par la pêche, avec une finale plus herbacée et citronnée. Beaucoup de corps, équilibré par une acidité marquée. Bien fait et gourmand. **5 €**

UNIRÉ LE ROYAL IGP CHARENTAIS-ÎLE DE RÉ

13,5/20 Joli nez floral (jasmin) et fruité (pêche, citron). Beaucoup d'acidité, mais elle est enrobée et sans agressivité. La finale est franche et acidulée, sans lourdeur, et d'une longueur étonnante. Un véritable vin de fruit qui apporte plus de plaisir qu'attendu. Une belle surprise. **3,60 €**

UNIRÉ ROSÉ DES DUNES IGP CHARENTAIS-ÎLE DE RÉ

13/20 Nez intense de fraise. Beaucoup d'acidité en bouche, équilibrée par les saveurs fruitées. Finale assez courte. **3,60 €**

• ÎLES DE LÉRINS ••••

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-LAMBERT MOURVÈDRE 2011

14,5/20 Nez de figue, de pruneau, d'olive et de cuir. La bouche est suave, avec des tanins structurés mais fondus. Finale ample et longue. Un vin puissant et ferme, prêt à boire. Pour accompagner des plats méridionaux aux saveurs affirmées. **125 €**

ABBAYE DE LÉRINS 2011 SAINT-LAMBERT MOURVÈDRE 2013

14,5/20 Nez de prune et de figue, avec de jolis arômes de cuir et de garrigue, et des notes épicées. Beaucoup de tanins mûrs avec une trame fine et serrée. Longue finale suave et puissante. Un vin structuré à la belle maturité, que vous pourrez apprécier dès maintenant sur le fruit, ou attendre quelques années. **125 €**

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-SALONIUS PINOT NOIR 2009

14,5/20 Nez de fraise cuite, avec des notes de rose séchée et d'épices douces. Boisé plus marqué en bouche. Texture veloutée et belle concentration. Finale ample et intense. Un pinot noir ambitieux avec une belle maturité et une certaine complexité. **198 €**

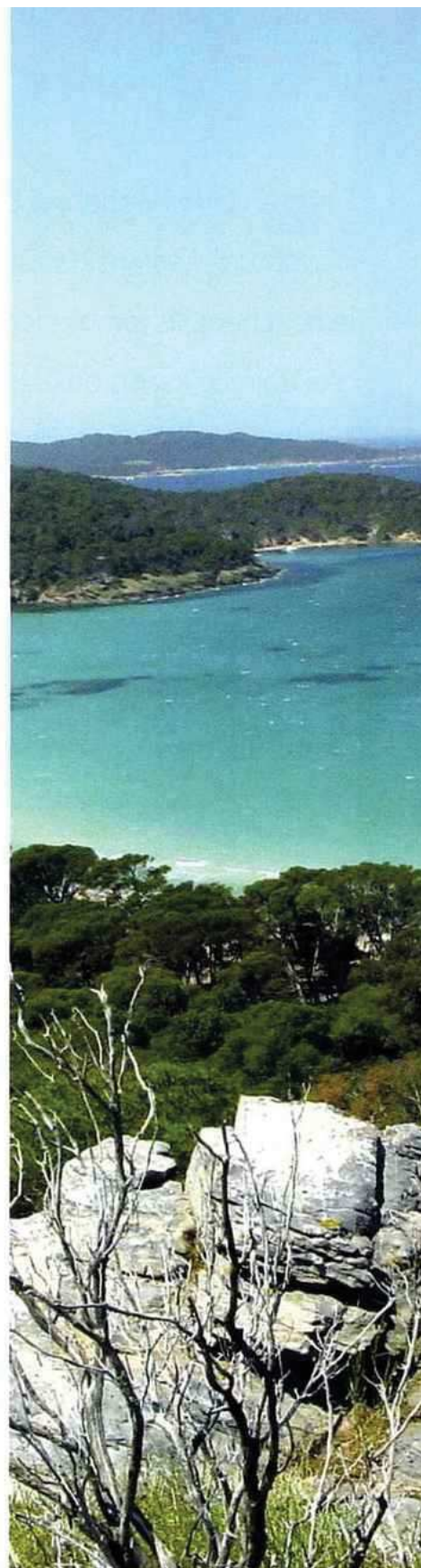
ABBAYE DE LÉRINS SAINT-SALONIUS PINOT NOIR 2013

14,5/20 Superbe nez de fruits rouges et noirs et de poivre, avec des notes de noyau, de thé et une pointe d'écorce d'agrumes confit.

Cuvée de rêve

DOMAINE LA COURTADE ALYCASTRE CÔTES-DE-PROVENCE ROSÉ 2014

16/20 La couleur de ce rosé est franche avec des tons saumon au dégradé argent. Au nez, le vin exprime des notes de framboise, de groseille, de fraise mais également une jolie minéralité. Gras et riche en attaque, le vin décline des notes de fruits agréables. Un rosé pour la table plus que pour l'apéritif. **14,60 €**





En bouche, le bois neuf est plus présent, avec des notes vanillées. Légère sucrosité amenée par le bois et l'alcool (15,5°). Du volume et des tanins souples. La finale n'est pas encore pleinement intégrée entre le boisé et la jutosité du fruit, mais c'est long ! Très beau pinot, avec une maturité poussée et un élevage ambitieux, mais qui garde une fraîcheur étonnante. À attendre encore un an ou deux pour en profiter pleinement. **198 €**

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-SAUVEUR

VIEILLES VIGNES SYRAH 2011

14,5/20 Arômes de fruits noirs confiturés (prune, cerise noire), avec des notes d'épices douces et de chocolat. La texture est veloutée, et les tannins ont beaucoup de mâche. Le bois a été digéré, mais reste un peu asséchant en finale. Un vin puissant et équilibré, qui saura accompagner un gibier ou un canard. **42 €**

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-CÉSAIRE CHARDONNAY 2012

14/20 Nez très boisé au premier abord, puis les fruits et les fleurs blanches se révèlent. Bouche équilibrée entre la puissance du bois et l'intensité du fruit (pomme mûre), entre la fine trame tannique du bois et le gras du chardonnay. Le tout est allégé par une jolie fraîcheur. Finale assez longue, sans aucune lourdeur. Vin à la fois généreux et élégant, qui accompagne des poissons ou des crustacés au goût puissant. **52 €**

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-CÉSAIRE CHARDONNAY 2013

14/20 Nez intense de fruits exotiques (mangue, pointe d'ananas), de pêche, de fleurs blanches et d'épices douces. En bouche, la texture est veloutée et fraîche, avec des tanins fins qui proviennent de l'élevage en bois neuf. Bel équilibre entre la fraîcheur et l'onctuosité. Finale délicate et longue. **52 €**

Île de Porquerolles.

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-HONORAT SYRAH 2011

14/20 Cassis et chocolat au nez, avec des notes poivrées. En bouche, les tanins sont présents mais ronds, et il y a de la chair. Bel équilibre entre la concentration et le côté juteux. Finale ample et épicée. Une cuvée généreuse, gorgée de fruits. **33 €**

ABBAYE DE LÉRINS SAINT-SAUVEUR VIEILLES VIGNES SYRAH 2013

14/20 Nez de fruits noirs surmûris (mûre, cassis), avec des notes de réglisse et de poivre. Bouche veloutée avec des tannins fondus. Longue finale fruitée et épicée, encore marquée par le bois. Puissant et suave, sans être lourd. Vous pourrez l'apprécier dès maintenant, mais attendez un an ou deux dans l'idéal. **42 €**

● BORDEAUX ● ● ● ●

♥ DOMAINE DE L'ÎLE DE PATIRAS BORDEAUX SUPÉRIEUR 2011

14/20 Voici une cuvée étonnante : la palette aromatique est dominée par le cacao des merlots un peu évolués, la structure tannique graveleuse rappelle le Médoc. L'ensemble est voluptueux et non dénué d'harmonie. **7,50 €**

DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX BORDEAUX SUPÉRIEUR 2012

13/20 Fruité, le nez reste gourmand et charmeur. Bouche moyennement dense, légère, souple et fruitée. Vin plaisir. **N.C.**

● ÎLE DE PORQUEROLLES ● ● ● ●

DOMAINE LA COURTADE ALYCASTRE CÔTES-DE-PROVENCE BLANC 2014

15,5/20 La robe est or pâle avec des nuances or gris et un dégradé argenté. La brillance nous parle de fraîcheur, ce qui se confirme au nez avec des arômes de bonbons anglais,