

EDITO

Sous le signe du changement

Vous le constaterez en lisant cette Feuille, et très bientôt en parcourant notre nouveau tarif (disponible au courant de ce mois), il y a du changement dans l'air, chez Bleuzé Wines. Nouveaux partenaires, nouvelles références dans l'offre de partenaires existants, nos gammes évoluent. Certaines marques moins essentielles disparaissent, également.

Ceci est lié, bien sûr, à l'évolution du marché. On ne peut pas courir tous les lièvres à la fois, on doit avoir des marques fortes et des références fortes, là où il y a une demande. Nous avons également décidé de capitaliser sur certaines marques avec lesquelles nous travaillions déjà, comme Sieur d'Arques, en communiquant plus sur cette collaboration. C'est d'autant plus pertinent que cette cave pétille de nouveautés!

Ceci est lié aussi à notre rapprochement avec France Wine Service; notre plateforme logistique commune sera d'autant plus performante que nous pourrons travailler des références communes.

Ce travail de sélection, c'est la base de notre métier. De nos choix d'aujourd'hui dépendent nos ventes de demain, et les vôtres. Je vous les souhaite excellentes!

Alain Vercouter, Directeur



Focus

Boucabeille ou la reconquête du terroir



Chez les Boucabeille, le terroir n'est pas qu'un mot; c'est la réalité des schistes, de la Tramontane, du Marin et du soleil du Roussillon, magnifiés par la sueur de l'homme...

Il y a 30 ans, Régis Boucabeille tentait un pari fou: faire revivre la vigne sur la colline de Força Real, près de Perpignan. Les anciens savaient qu'on faisait là les meilleurs vins de la région. Mais trop peu rentable, la vigne avait été abandonnée. Ici, vu la pente, entre 200 et 350 mètres d'altitude tout doit se faire à la main.

30 ans plus tard, 11 terrasses y portent fièrement leurs ceps. Les racines ont plongé profondément dans le sol léger, perméable et sec (ici affleurent des schistes du primaire). L'exposition Sud-Est les abrite du soleil brûlant du soir, tout en leur faisant bénéficier des entrées maritimes.

Entouré de pins et de chênes, le domaine (25ha de vigne) s'est tourné vers le bio. Aujourd'hui, c'est le fils de Régis, Jean, qui vinifie. Avec prudence: «J'interviens peu afin que le vin reste le témoignage de ce terroir».

Et nous propose 7 vins: les deux «Régis Boucabeille» (blanc et rosé), «Les Terrasses» (rouge), «Les Orris» Blanc et «Les Orris» Rouge, le Monte Nero, le Rivesaltes et le Rivesaltes «Hors d'Age».

En voici deux:

-Rivesaltes 2007

Or cuivré aux reflets rosés comme un levé de soleil, l'astre s'y hume avant d'apporter en bouche cette chaleur fraîche des aubes dorées. Effluves de fruits jaunes qui mélangent agrumes, pêche et abricot, aux accents de fleurs d'oranger et d'amandier, avec la nuance sudiste accentuée du mimosa. Sensuelle, la bouche qui d'un léger baiser sucré emporte les sens vers des cieux où ce qui nous entoure semble appartenir à un lointain passé.

Ou à l'espoir d'une étreinte douce, tendre, vive et délectable à la fois...

Macabeu 70%, Grenache 30%. Pressurage direct, mutage et soutirage. Elevage en cuve, puis 1 an en fûts. 15,5°; 2,8g d'acidité; pH 3,58; 98g de sucre résiduel

**Monte Nero '08**

Sombre comme la nuit, une nuit suave qui exhale des parfums de fruits noirs et confits, ombrés d'épices, parés des senteurs de garrigues, celles que l'on sent au couchant. En bouche, le caractère capiteux impose sa gourmandise, croque le fruit mûr comme on croque la vie, à pleine dents, de la morsure coule un jus rouge teinté de violet, aux arômes de cerise et de burlat, de pruneaux et de figue, d'arboise et de mûre. Les épices, curcuma et cardamome, se mélangent aux herbes, cade et serpolet, pour définitivement l'affirmer du sud. Une gorgée encore et le voile de soie se déchire, montre son cœur généreux, son âme puissante, son héritage minéral.

80% de Grenache et 20% de Syrah, Elevage un an en barriques de chêne français de 300 litres.



Régis & Jean Boucabeille