

SELECTION  
DES  
MEILLEURS VINS  
ISSUS  
DE  
TERROIRS DE SCHISTES



## Taillés dans les schistes

Pour les pilonnés: il y a sans doute un monde entre les schistes peu métamorphisés du nord de Banyuls, ceux du carénès, de tout début de l'ère jurassique, et les schistes marqués de la vallée de Maury, formant un bouquet avec des calcoses du crétacé, à la fin du secondaire. Bien à voir, non plus, avec les schistes primaires qui courent, dans Tolosan, de Saint-Jean-de-la-Rivière à Saint-Chély et même jusqu'à Muret, sur le flanc méridional de la Montagne Noire, en passant par Carrières et Faugères, avec leurs quelques défilés d'arènes aux effais roses ou argentés.

Pour les vigneron et les amateurs, il y a bien, en revanche, une parenté évidente entre les vins des terroirs de schistes. Cela tient d'abord à la présence fréquente d'arômes minéraux à cette note typique de cassis à leur fraîcheur et à leur des notes épicées, balsamiques et amères. L'équilibre des vins de schistes est également différent. La structure tannique est naturellement moins marquée. Ce qui prédispose les vins à une consommation plus rapide, mais laisse aussi certains vieillir plus à pousser plus vite les excubations, et à tendre à être davantage à l'abri des risques de schistes.

car le vin est plus léger, explique l'art d'être. De cette façon, il est indigestible le premier soir, mais le second soir, dès à l'heure.  
Cette fragilité des vins de schistes par composition des vins des terroirs andalous-olcéales tient également à leur moindre acidité, autre caractéristique des vins issus de schistes. A la dégustation, cependant, la fraîcheur apporte une sensation de fraîcheur, complète cette faible acidité.

Dans le magazine TERRE DES VINS  
Saveurs des terroirs du sud



n° 24

Septembre – octobre – novembre 2004

\*\*\* Bon vin, entre 15 et 2000, \*\* Très bon vin, entre 20 et 3000, \*\*\*\* Un exceptionnel, entre 30 et 5000.

www.terredesvins.fr



\*\*\* 18/20 20 €

DOMAINE  
BOUCABEILLE  
Côtes du Roussillon Villages,  
Les Orris 2001

Une magnifique harmonie et un fort potentiel de garde caractérisent cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre issu de la colline Força-Réal : robe rubis profond, parfums fins et complexes de fruits rouges et noirs aux nuances animales, tanins puissants mais parfaitement enrobés par une chair ample et suave.

Régis et Jean Boucabeille,  
66550 Corneilla-de-la-Rivière,  
06 80 22 32 63  
et 06 09 06 37 88.