

Languedoc-Roussillon

# Vignerons Catalans signe une nouvelle gamme d'exception

Le vignoble produisant les cuvées se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir de l'Agly, au nord du département des Pyrénées-Orientales, berceau de la civilisation. Les vignes sont cultivées sur des zones de légère altitude (entre 100 et 400 m), sur des coteaux composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent favorables à la culture de la vigne. La cuvée *Élévation vieilles vignes* sera destinée à la grande distribution. Les cuvées *Acta Sanctorum* et *Red Domus* seront elles, positionnées sur le secteur de la distribution sélective: cavistes, restaurants, épicerie fines... Ces cuvées ont été élaborées en étroite collaboration avec l'œnologue-conseil Olivier Dauga (Le Faiseur de vin). ■

## Élévation vieilles vignes 2013

Parce que le vin est autant un plaisir des sens que cérébral, nous avons voulu donner un nom à cette cuvée qui retranscrit les notions de légèreté, d'équilibre et d'élévation spirituelle. *Élévation Vieilles Vignes* est composé d'un assemblage des cépages emblématiques du Roussillon, Syrah et Grenache. Sa robe est d'un grenat

profond aux reflets pourpres. Le nez est puissant, charnu, de belle complexité aromatique avec des notes d'épices, de fruits noirs et de réglisse. On notera une belle longueur en bouche et une finale subtilement boisée.

Entre 7,50 € et 8,50 € en GD

## Acta Sanctorum 2013

"Acte de Saints" en latin, on retrouve ici l'idée d'union, de rassemblement, le principe même de la coopération. Ce vin est un vin "Icône", la vitrine d'un savoir-faire viticole avec une production limitée à 4600 bouteilles. Il est composé d'un assemblage des cépages emblématiques du Roussillon, Syrah et Grenache et élevé en barriques neuves durant 9 mois. Sa robe grenat profond comporte des reflets rubis.

Le nez est puissant, rond, sur des notes de petits fruits noirs confiturés, de guimauve, de moka et d'épices douces. Présence d'un très bel équilibre en bouche et d'une très bonne persistance avec une finale vanillée.

Entre 20 € et 25 € chez les cavistes



## Red Domus 2013

Un nom qui traduit à la fois la modernité avec l'utilisation de l'anglais et le côté ancestral et authentique avec la touche latine. La traduction littéraire serait "Maison Rouge". Ici, Red Domus protège le fruit de Vignerons Catalans, un groupement d'hommes et de femmes fiers d'être vignerons. Red Domus est un assemblage de Syrah et Grenache. Sa robe est d'un grenat profond aux reflets violets. Le nez est délicat aux senteurs de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices douces et de zéaï. La bouche est ample, équilibrée, les tanins sont fondus et la finale subtilement boisée.

9,90 € chez les cavistes



Bouteille de bronze Hervé Di Rosa © DR

# Les Grands Buffets de Narbonne, toute une philosophie

Avec une carte des vins offrant plus de 70 références issues exclusivement des terroirs du Languedoc-Roussillon, Les Grands Buffets de Narbonne se positionnent comme promoteur des crus régionaux. La carte des vins devient au fil du temps le guide de l'excellence vigneronne en Languedoc-Roussillon. L'ambition des Grands Buffets est de proposer le haut du panier de tout ce vignoble. C'est avec cette politique anticonformiste de vente à "prix producteur" que Les Grands Buffets révolutionnent l'art et la manière de consommer. Les vins de Haute Gastronomie s'invitent ainsi

aux tables d'un restaurant grand public. 70 vins au verre d'une même région, c'est effectivement unique, et en pratique cela passe par un dispositif important en salle de vitrines spéciales dites Enomatiques qui maintient les vins sous azote à température idéale. L'approche actuelle autour du vin s'inscrit dans une réflexion plus vaste. Les Grands Buffets ont accueilli en 2012, Sophie Veyrat sommelière issue de la haute gastronomie (Restaurant L'Oasis à Mandelieu, deux macarons Michelin), pour une nouvelle orientation du "Private Bowling Pub" situé au rez-de-chaussée, en un lieu à forte connotation viticole.

Le restaurant Les Grands Buffets est seul en France à proposer la bouteille servie à table au même prix que chez le producteur. Cette approche a permis en 5 ans d'inverser la tendance et de dénoncer les a priori discutables. Les quantités consommées à table aux Grands Buffets (55 000 bouteilles par an) ont augmenté de plus de 50 % soit 18 000 bouteilles de plus tous les ans. L'offre à "prix caveau" a permis de développer la vente à emporter. Celle-ci représente 20 000 bouteilles par an. L'ensemble de ces dispositifs permet d'atteindre 75 000 bouteilles vendues aux Grands Buffets annuellement. ■