



10.07.2010

Rouge, l'Oustal blanc



C'est le coup de cœur de Daniel Gazzar pendant la foire Vinisud, un vin qui est ressorti de la mêlée, serait-on tenté de dire. Car son producteur, Claude Fonquerle, est un ancien joueur de rugby. Normal, me direz-vous, dans ce Languedoc tout acquis au ballon ovale.

On est donc ici dans le Minervois, au cœur du Languedoc, entre Narbonne et Carcassonne. Claude Fonquerle a passé dix ans chez le Père Caboche, à Châteauneuf-du-Pape, où il a appris son métier et où il a rencontré Philippe Cambie, avec qui il s'est associé pour les vins de l'Oustal blanc, qui, malgré le nom, sont rouges.

Uniquement des cépages autochtones, un terroir de La Livinière exempt de maladies et d'insectes, qui permet une culture naturelle, et le résultat est là, comme ce Minervois rouge, qui s'appellera ensuite Giuvoso, millésime 2005, noté 93/100 par Parker. S'il a été lent à se développer, le vin développe des arômes extraordinaires très salins, avec en bouche des fruits rouges et des herbes du Sud.

Minervois rouge 2005, l'Oustal blanc, 75 cl, 20 fr. Gazzar, ch. du Dévent, Ecublens. www.gazzar.ch