

Jeudi 28 novembre 2013 – LE CHÂTEAU PAS DU CERF

AU Vinofolies de l'Etage

Novembre. C'est la « der des der » de l'année. Voici Aurore qui est venue nous conter l'histoire familiale du **Château Pas du Cerf**. Vignoble situé à La Londe sur 80 ha, dont l'aventure « vinification maison » commença avec l'arrivée des trois filles sur le domaine... naissance des premiers vins il y a 12 ans.

En prélude, Aurore nous avait porté **le rosé de l'année**. Raisins récoltés vers fin septembre, fin de fermentation il y a un mois et, en avant-première, une idée de ce que sera la **cuvée « Rocher des Croix » 2013** : un joli jus de Grenache, haut en couleur, parfumé et structuré, qui affichait une bouche de grande amplitude puis une longueur épicée.

Il était temps pour le dîner de commencer sa diatribe, avec le **blanc « Rocher des Croix » 2012**. Une cuvée de Rolle, complétée de 20% de Sémillon : fin, délicat, floral, anisé et des fruits blancs qui argumentaient autour d'une structure vive. Une réminiscence de l'été qui vient de nous quitter... Il convenait donc de lui donner la réplique avec des saveurs tout aussi estivales. C'est ainsi que le Chef nous livrait une **hure d'aile de raie au fenouil, coulis de tomates, aneth et bulot**, ensemble harmonieux qui redoublait d'éloquence, l'un appelant l'autre, partenaires heureux d'un instant de fraîcheur... éveil des papilles !

A ce moment, de nouveaux protagonistes entraient en scène : les vins rouges du domaine. Nous avons d'abord choisi de présenter la **cuvée Château Pas du Cerf**, un vin élaboré en cuve à base de Syrah (70%) et Grenache (30%), cuvée accessible dès la jeunesse pour son fruité. Quel beau prétexte pour nous laisser démontrer, à loisir, que tel vin peut aussi se bonifier et proposer un plaisir différent après quelques années ! Nous servions donc ce fringant 2006 en magnum : des parfums d'évolution et une carrure encore ferme, qui convolait en justes noces avec **un ragoût de panse de veau et escargot au vin rouge**. Un met goûteux, terrien, déclaration d'amour aux arômes de cuir, réglisse, fumé, et une texture de plat qui enveloppait les tanins.

L'intrigue basculait alors avec un deuxième vin rouge : la **cuvée Marlise 2007**, cuvée « prestige » du domaine, construite à partir d'une parcelle de vieilles vignes de Syrah et 5 à 10% de Grenache. 12 mois d'élevage en fût et quelques années de vieillissement en bouteille et voici le Château est en mesure de proposer, dès aujourd'hui, les millésimes 2007 et 2008 à la vente.

Ce 2007 s'est acoquiné d'une jolie **double côte d'agneau farcie de ses pieds, sauce Grand-Veneur, poire nashi garnie d'une polenta à la courge**. Un plat savoureux et moelleux qui sublimait un vin tout aussi époustouflant. Intensité, fruits noirs, olives noires, des tanins qui tapissent, un équilibre remarquable avec fin de bouche fraîche et poivrée. Voici une cuvée de grande classe qui promet de satisfaire les plaisirs des plus exigeants... Comme notre agneau du soir !

Dénouement tout en frivolité avec la **cuvée « Fantaisy »**, un vin rosé élaboré en méthode traditionnelle, une bulle dynamique au fruité aérien que nous accommodions, saisonnalité oblige, avec un **entremet aux agrumes**.

Mille mercis à Aurore de nous avoir fait partager son univers et bonne fin d'année dans les traces du Cerf de La Londe