

Les Vinofolies de L'Etage - Domaine de Jale

En prologue à la soirée, **quelques jéroboams de rosé 2012**, justes tirés sur cuve, mettaient nos papilles en éveil : **cuvée « La Mourre »**, un très joli fruit, des rondeurs plaisantes. Elaborée à partir de quatre cépages à 25% (*cinsault, grenache, mourvèdre et vermentino*), elle fit l'éloge d'une gamme aromatique entre agrumes et fruits exotiques bien mûrs, notes épicées et finale tendue avec une matière à sensation presque tannique. Le dialogue s'engageait, amoureuxment, avec une **Grecque de fenouil aux moules, poivron grillé, jus de moule à la citronnelle et jus d'orange**.

Acte I. Ce fut au tour du **blanc « La Lone » 2012** d'entrer en scène, triomphant ! Un pur rôle, vinifié en cuve, qui s'est exprimé avec panache sur le fruit (pêche blanche, fenouil, basilic), convainquant par sa structure de bouche ample qui se dénoue sur de beaux arômes amers. Pour ce récital aromatique, un plat vif est venu rimer avec le vin, sur une note d'acidité. Un rôle (pour un rôle !) joué à la perfection par ce **filet de Saint-Pierre grillé, haricots grillés, sauce aigre-douce à la rhubarbe...** Un plat pour lequel le vin mettait tous ses atouts en emphase, donnant, avec poésie, la réplique à tant de puissance gustative.

Acte II. L'intrigue continuait au Domaine de Jale... **Par le rouge !** Car la démarche de François Seminel s'inscrit dans celle des domaines de Provence qui œuvrent à laisser une « *lettre écarlate* » sur leurs terres. La grande **cuvée « La Nible »** nous confortait alors dans le potentiel, héroïque, de ces vins. Le **millésime 2004**, un personnage à l'évolution noble, aux accents de cuir, sous-bois et fruits noirs, rivalisait d'éloquence : structure tannique encore ferme et très belle longueur sur les épices. Un vin qui réclamait, corps et âme, une viande grasse pour venir tapisser nos papilles et sublimer sa texture fine, agréable. La narration se poursuivait donc avec un **bœuf wagyu, paleron d'exception, cuisiné poêlé**, tant la viande est racée. Le wagyu trouvait pour adjuvants une **sauce poivre vert** qui osa confronter les épices du vin, ainsi qu'une **écrasée de pommes de terre à l'oignon confit**, révélatrice de son caractère tertiaire.

Epilogue. Le monologue vin rouge touchait à sa fin... Lever de rideau et c'est « **La Nible » 2007** qui faisait le clou du spectacle, sur le dessert ! Ce millésime se présentait au public, flamboyant en costume de fruits confiturés et figues, avec un gros volume en bouche au touché très velouté. C'est donc tout naturellement qu'il s'est épris d'une **tarte tiède aux figues et cassis**. « *Il se marièrent et vécurent heureux* » jusqu'à la fin de... la soirée ! Alors, debout, on applaudissait le dramaturge, François Seminel, qui écrit avec tant de conviction les contes du joli Domaine de Jale !