

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

Osez les bulles

Blanquettes, crémants, frizants, pétillants... **MiDi** débouche quelques bouteilles étonnantes et parfaites pour l'été

Cahier MiDi de La Dépêche de Béziers n° 0704 du 4 juillet 2021. Ne pas être vendus séparément.

L'invité, Laurent Mariotte

p. 16



Histoire Quillan
ajuré fidélité
au cyclisme, p.22

Saveurs Émotion
culinaire chez
Jacques Mazerand, p.30

LA DÉPÊCHE

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34

le dossier



Roman Gilbert et ses frères perpétuent la tradition familiale - Mas de Daumas-Gassac | Hérault

Dégustation

Des bouteilles pour faire pétiller l'été

Historiques comme la blanquette de Limoux ou le Gaillac perlé, innovants à l'image des créations héraultaises ou aveyronnaises, l'Occitanie produit de bien belles bulles. Dégustation dans une région en pleine effervescence !

HÉRAULT

Mas de Daumas-Gassac :
l'incontournable
Rosé Frizant



Si on évoque souvent de "propriétés familiales" dans le monde du vin, la genèse du Mas de Daumas-Gassac est différente de celles dont on entend la plupart du temps parler. Roman Guibert, un des actuels propriétaires, précise : « C'est un domaine qui a 45 ans et ce qui est beau dans son histoire, c'est qu'il a été au départ un projet de vie pour mes parents, qui venaient de se rencontrer et cherchaient un domaine pour y construire leur famille. » Nous sommes dans les années 70 et toute la question réside alors dans ce qui sera fait de ces terres. « Un ami géographe détermine que les sols sont très proches de ceux de la Côte-d'Or et préconise de cultiver des cépages nobles, comme des Pinots noirs et des Cabernets Sauvignons. »

Ces cépages se sont effectivement bien épanouis et lors d'un voyage en Italie, le couple tombe amoureux du Prosecco. C'est donc naturellement qu'ils élaborent, dès 1981, le fameux "Rosé Frizant", issu de jeunes vignes de Cabernet Sauvignon. « Au départ, la fermentation se faisait à cuve ouverte mais, dans les années 90, la méthode "Charmat" (fermentation du vin en cuve close, NDLR) a été retenue. Elle permet de produire un vin pétillant d'une grande buvabilité avec un bel équilibre entre le fruit et l'acidité. » Une chose est sûre : « les Languedociens sont fiers d'avoir un étendard pétillant », même si la notoriété de cette cuvée est telle que 60 % des 50 000 bouteilles produites annuellement partent à l'export. Une création tout à fait audacieuse, en somme, à l'image de ce qu'a toujours entrepris la famille Guibert depuis 45 ans. ● ● ●