

LE CLOS DES FÉES, Syrah "DE BATTRE MON CŒUR S'EST ARRÊTÉ" 2019

75cl Rouge Roussillon AOC Côtes-du-Roussillon



La note by Christian Walter 93-94/100

Le Clos des Fées est un vin d'émotion ! A plusieurs reprises il ressort nettement dans nos dégustations. C'est un vin complet, à la fois riche et gourmand, juteux et savoureux, long et complexe, qui reste élégant, un vin qui étonne et marque, mais dont on se souvient ... Que dire de La Petite Sibérie, un vin hors normes ! Une palette aromatique aux senteurs de violette, petits fruits noirs confits, menthe sauvage, cacao et poivre. La bouche est riche, dense, concentrée, gourmande et complexe. La finale reste fraîche et parfaitement équilibrée. Monumental !

A l'origine de toute histoire magique, il y a le lieu : un désert de garrigues, où des générations de vignerons ont extrait les pierres une à une, pour libérer ces poches d'argile pure où la vigne s'est accrochée. Cette dernière, noueuse et torturée, n'a plus d'âge tant elle semble faire partie du paysage depuis toujours. C'est ici, au pied des Pyrénées, près des reflets de la méditerranée, qu'Hervé Bizeul a choisi de s'implanter à la fin des années 1990 avec son épouse Claudine, guidés par l'instinct et la passion d'un terroir. La production s'est diversifiée : "De battre mon cœur s'est arrêté" pur syrah, ou "Un faune avec son fifre" au style bordelais, assemblage de cabernet-franc et merlot, ou encore "Images Dérisoires" majoritairement tempranillo, et le petit dernier 100% pinot noir "Aimer, Rêver, Prier, Se Taire"..., tandis que "Le Clos des Fées" (syrah, grenache, carignan et mourvèdre vinifié et élevé sous bois) vous envoûte par ses arômes de fruits mûrs et de cassis. Au fil du temps, de l'expérience et de la recherche d'équilibre, les tanins se sont affinés, au profit du naturel et de la fraîcheur. Une magie qui opère plus que jamais !

LE CLOS DES FÉES (Côtes du Roussillon)

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzaguant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et sagement empilées par des générations de vignerons, durs à la tâche et peu avares de leur temps.

Des vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les

ont toujours connues «vieilles». Au loin, les falaises bleues de Vingrau, presque verticales, sont là depuis bien plus longtemps, fouettées presque en permanence par la Tramontane. Au pied des Pyrénées, toute proche, la Méditerranée scintille. Si les fées, au Solstice, se réunissent encore et dansent, c'est ici qu'elles le font dans ce lieu singulier, différent, mystérieux.

"Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le «faire» pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier". (Hervé Bizeul)

Le vin

Pure Syrah. Coteau d'arènes granitiques, à 600 m d'altitude, orienté sud, sud-est, sur la commune de Lesquerde. Terroir unique, très minéralisés, quartz, micas, feldspaths, tous altérés. pH bas, sols pauvres en apparence, très drainants, pourtant étonnamment fertiles. Enracinement aisé, permettant une bonne mobilisation des ressources en eau. Parcelle d'environ 3 hectares, vignes d'une trentaine d'années, en gobelets, reprises en 2007 et remises sur échelas individuels de 2,10 m. Taille sévère. Travail en vert classique : ébourgeonnage, entre-cœurs, effeuillages modérés. Parcelle tardive. Recherche d'une maturité technologique plutôt que phénolique afin de préserver la tonalité « fruit frais » et enrichir la palette aromatique. Fermentation rapide avec remontages fréquents. Aération maximale. Cuvaison 20 jours, avec maintien du chapeau immergé. Fermentation malolactique précoce, sulfitage modéré et mise rapide des vins au clair par soutirages successifs. Élevage en cuve pendant cinq à six mois. Mise en bouteille en Avril/Mai, après filtration douce afin de saisir toute l'énergie du vin adolescent.

Vin sombre, presque noir, impénétrable. Nez typé syrah, vif, sur la gelée de groseille, les épices, la réglisse bâton. Bouche concentrée, explosant de fruits frais, énergie incroyable d'un vin jeune. Tanins fermes et soyeux, finale donnant envie d'en reprendre, étonnamment "graphitée" venant résolument du terroir, variable en intensité selon les années.

Cette syrah quasi pure est issue d'une parcelle de schistes. Vinifié savamment en cuve inox, le raisin a été parfaitement respecté, et le résultat est jeune et splendide. Un fruité intense, entier, lumineux se promène sur des tannins poudreux et dévoués. Un vin d'une énergie indomptée et pure, et un bonheur à déguster. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Remuant, médiatique et brillant, Hervé Bizeul, par ailleurs pionnier de la "viticulture réalité" via son célèbre blog, poursuit, depuis la fin des années 1990, son travail d'artisan d'art sur le majestueux cirque calcaire de Vingrau, dans le Roussillon. Une production diversifiée : Les Sorcières, à base de grenache et de carignan élevés en cuves ; le Vieilles Vignes multi-cépages, élevé en barriques ; le Clos des Fées (syrah, grenache, carignan et mourvèdre), vinifié et élevé sous bois. Ainsi que le rarissime Petite Sibérie, micro-sélection de vieilles vignes de grenache issues d'un lieu-dit ainsi nommé pour ses vents hivernaux. Sans oublier, depuis peu, un blanc de grenache. Très riches à leurs débuts, les vins d'Hervé et de Claudine Bizeul affichent désormais des tanins davantage en finesse ainsi que des fraîcheurs mieux préservées, tout en conservant un haut niveau de maturité. Nous ne sommes plus dans la caricature des vins "New World" dans laquelle trop de producteurs du Roussillon se sont complus, mais dans une recherche d'équilibre, comme l'a engagée depuis quelques années Gérard Gauby, l'un des maîtres d'Hervé Bizeul. Une adresse incontournable en Roussillon, dont les vins sont capables de gagner en naturel d'expression et de se dépouiller d'élevages trop interventionnistes. (RVF)

Peu de viticulteurs ont autant œuvré pour communiquer de manière moderne, authentique et vivante, au jour le jour, sur leur métier qu'Hervé Bizeul, restaurateur, sommelier, journaliste, touche-à-tout de génie avant de comprendre sa vocation profonde, faire du beau vin dans un Roussillon qu'il a appris à

aimer et ou il est encore possible d'entreprendre. Les difficultés de tout ordre n'ont fait que renforcer ses convictions et son talent et il propose aujourd'hui une gamme de produits large en échelle de prix mais toujours de la plus haute qualité formelle, œnologique et gustative. (Bettane & Desseauve 2015)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 94/100
- **Cépage** : 97% syrah, 3% grenache noir
- **Terroir** : Coteau d'arènes granitiques complexes, en altitude, orienté sud/sud-est, sur la commune de Lesquerde.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vendange en début de plateau de maturité phénolique. Élevage en cuve inox sur lies sans soutirage puis mise en bouteille précoce, après assemblage avec le Grenache, juste après Pâques de l'année suivant la récolte.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2021 et 2027
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Terrine de lapin, rillons de porc, foie de veau déglacé au vinaigre balsamique, daube de bœuf tagliatelles, civet de sanglier, etc...