



Cal Tiques

En transformant sa ferme – présente dans la famille depuis six siècles – en cave, en 2015, Joan Rubio a donné naissance à l'un des plus beaux domaines de Catalogne. Au cœur du Penedès, il cultive en biodynamie quelque 10 hectares, dont il extrait six cuvées de rouge, de blanc et de pétillant. Parmi les blancs, la cuvée Essencial est une bombe de fruits. Les raisins ont macéré dix jours avec leur peau pour donner à ce jus de xarel-lo des arômes floraux vifs et très intenses.

Prix conseillé : 28 €.

Masia Cal Tiques, Barri Cal Rubió, 08730
Santa Margarida i els Monjos, Barcelona.
+34 938 980 554.

**DIFFICILE DE DÉPARTAGER
CES CUVÉES ESPAGNOLES
ET FRANÇAISES OÙ L'ON
RETROUVE LES MÊMES CÉPAGES
AVEC CETTE NOTE FRUITÉE,
AROMATIQUE, TRÈS PRÉSENTE
DANS LES VINS ROUGES ET
BLANCS PRÉSENTÉS ICI.
À VOUS, DONC, DE CHOISIR...**

Côté français

Ce vignoble du bout de la France a longtemps été la terre des vins doux naturels. Bordée par les Pyrénées, le massif des Corbières et la mer Méditerranée, la région produit désormais des vins secs, gourmands et digestes.

Superficie 10 000 hectares.

Production 1,2 million d'hectolitres.

Les appellations Il existe huit AOC, dont le Collioure et les Côtes du Roussillon, depuis 1977. Le vin des côtes catalanes a son indication géographique protégée depuis 2009.

Domaines 1 500 vigneron.

Les cépages Ce sont sensiblement les mêmes de chaque côté de la frontière : grenache, syrah, cinsault et mourvèdre chez les rouges ; macabeu, roussanne et viognier chez les blancs.

Les coups de cœur

Mirmanda

Selon la légende catalane, Mirmanda était la cité des fées. Il faut dire que l'histoire a tout d'un conte, un mariage de passion entre deux artistes : le comédien François-Xavier Demaison et le meilleur sommelier de France et MOF (Meilleur Ouvrier de France), Dominique Laporte. Avec la syrah, le grenache et une pointe de viognier, ils ont façonné la cuvée Cibelle, une petite merveille aromatique. Un vin plaisir aux notes de fruits rouges, très à l'aise sur des viandes.

Prix conseillé : 15 €.

Mirmanda.fr

Domaine Danjou-Banessy

Les frères Danjou, Sébastien et Benoît, ont repris les vignes de Rivesaltes du grand-père pour en faire l'une des adresses les plus réjouissantes du vignoble catalan. Les 18 hectares de la vallée de l'Agly sont plantés avec les principaux cépages sudistes. En blanc, une de leurs cuvées a franchement la cote : Coste. Du macabeu dans toute sa splendeur avec des notes boisées et résineuses, de beaux amers et une note finale saline. Un blanc méditerranéen d'une grande pureté.

Prix conseillé : 19 €.

Domaine Danjou-Banessy,
1 rue Thiers, 66600 Espira-de-l'Agly.
04-68-64-18-04.