

## #AprèsEffort 82 : blanc de pierre

Où l'on s'aperçoit que le poisson, lui aussi, aime le vacqueyras.  
Pourvu qu'il soit blanc et minéral...

PAR LAURENT BAZIN

Publié le 29/01/2016 à 06:44 | Le Point.fr



ABONNEZ-VOUS À PARTIR DE 1€

J'ai des amis pleins de talents. Celui dont on parle fait le bar en croûte comme personne. Il cuisine ça à la pièce, à l'assiette, arrosé d'une petite sauce aux légumes à peine beurrée. Une pure merveille. Le premier réflexe – presque pavlovien – est évidemment de l'accompagner d'un bourgogne de bonne famille, un chardonnay nourri au grain. Mais à cette seule évocation, le bougre fronce le nez.

Et voilà qu'il apporte à table une bouteille de vacqueyras. Bien entendu, plein de clichés, on l'attend riche et opulent. C'est tout le contraire. C'est un vin de pierre. Sec et frais. Tranché. Sans artifice. Mais pas austère pour deux sous. Au contraire, ce Montirius 2009 est un danseur. Sur le palais, les arômes de fleurs se mêlent aux fruits blancs, l'amande douce à l'abricot avec un rien de mirabelle les années chaudes. Au lointain, comme un écho entre les dentelles de Montmirail, on croit même déceler une légère nuance citronnée.

On ne fait pas beaucoup de blanc à Vacqueyras et c'est dommage. Chaque année, on ne trouve donc que quelques milliers de bouteilles de ce glorieux assemblage de grenache, de roussane et de bourboulenc. Mais la famille de vigneron qui l'a fait naître se fait un devoir de ne jamais tout vendre. Elle en garde toujours en réserve, pour satisfaire les passionnés. Ça ne rend la perspective de leur rendre visite un jour que plus précieuse encore.

### **Domaine Montirius (en biodynamie)**

1536, route de Sainte-Edwige

84260 Sarrians

Tél. : 04.90.65.38.28.

Vacqueyras blanc « Minéral » (millésimes 2006 à 2014) : 25,29 €

Retrouvez les coups de cœur de Laurent Bazin sur Twitter @apresleffort et sur son blog <http://levindemesamis.blogspot.fr>