

SELECTION

DES

MEILLEURS VINS

ISSUS

DE

TERROIRS DE SCHISTES



## Taillés dans les schistes

Pour les pilonnés: il n'a sans doute en compte entre les schistes pas métamorphisés du massif de Baoulik, d'acier du cambrien, de tout début de l'ère primaire, et les schistes marneux de la vallée de Maury, formant un bouquet avec des calottes du crétacé, à la fin du secondaire. Bien à voir, non plus, avec les schistes primaires qui courent, dans Tolosan, de Saint-Jean-de-la-Rivière à Saint-Chély et même jusqu'à Muret, sur le flanc méridional de la Montagne Noire, en passant par Cahuzac et Faugères, avec leurs quelques défilés d'ardoise aux reflets roses ou argentés.

Pour les vigneron et les amateurs, il y a bien, en outre, une parenté évidente entre les vins des terroirs de schistes. Cela tient d'abord à la présence fréquente d'arômes minéraux à cette note typique de cérons à leur fraîcheur et à leur des notes épiques, balsamiques et amères. L'équilibre des vins de schistes est également différent. La structure tannique est naturellement moins marquée. Ce qui prédispose les vins à une consommation plus rapide, mais laisse aussi certains vieillissements à pousser plus loin les recherches, et à tendre à obtenir davantage de finesse, provenir de schistes.

car le vin est plus léger, explique l'air d'eau. De cet air, il est indubitable le premier sens, mais le second est aussi à noter. Cette fragilité des vins de schistes par comparaison des vins des terroirs andaloctains tient également à leur moindre acidité, autre caractéristique des vins issus de schistes. A la dégustation, cependant, la fraîcheur apporte une sensation de fraîcheur, complète cette faible acidité.

\*\*\* Bon vin, entre 15 et 20€  
\*\*\* Très bon vin, entre 20 et 30€  
\*\*\*\* Vin exceptionnel, entre 30 et 50€

www.terre-des-vins.fr

Dans le magazine TERRE DES VINS  
Saveurs des terroirs du sud



n° 24

Septembre – octobre – novembre 2004



\*\*\*\* 18/20 20 €

DOMAINE  
BOUCABEILLE  
Côtes du Roussillon Villages,  
Les Oris 2001

Une magnifique harmonie et un fort potentiel de garde caractérisent cet assemblage de syrah, grenache et mourvèdre issu de la colline Força-Réal : robe rubis profond, parfums fins et complexes de fruits rouges et noirs aux nuances animales, tanins puissants mais parfaitement enrobés par une chair ample et suave.

Régis et Jean Boucabeille,  
66550 Cornella-de-la-Rivière,  
06 80 22 32 63  
et 06 09 06 37 88.