

Bienvenue au Mas Karolina

Longtemps, on l'a appelée la Bordelaise. Voilà 20 ans que Caroline Bonville développe le Mas Karolina, un domaine situé aux Fenouillèdes, entre Maury, Rasi-guères et Lesquerde. Œnologue de formation, elle est issue d'une famille de vigneron bordelais (Entre-Deux-Mers) et champenois. « Les vins d'ici ont un déficit d'image », relève cette femme dynamique qui s'est convertie au bio il y a dix ans.

Maîtrisant l'art de l'assemblage, elle s'est adaptée au terroir et au climat spécifiques de la région. Cependant le dilemme revient chaque année : définir la maturité des raisins, la date des récoltes. « Ici, les vendanges manuelles se font en plusieurs fois ; puis on foule ou on érafle le raisin. »

Ses vins ronds, généreux et bien charpentés interprètent le terroir en apportant une fraîcheur. Sa cuvée L'Enverre rouge provient de ses plus anciennes parcelles de grenache noir et de carignan. Sa trame tannique est marquée par le bois. Son pendant en blanc a décroché la médaille d'or au concours des vigneron indépendants en 2020. Best-seller dont raffolent les marchés américains ou le Benelux, l'IGP Côtes Catalanes blanc délivre une belle expression des cépages méditerranéens. La garde de certains flacons oscille entre cinq et huit ans. Des AOP Maury, blanc ou grenat, complètent sa gamme.

Membre de l'association Vins de femmes qui rassemble douze vigneronnes, Caroline Bonville a imposé son savoir-faire avec le temps.

► www.maskarolina.com



Caroline Bonville.

Région viticole en pleine effervescence depuis quelques millésimes, la vallée d'Agly à l'horizon du Canigou offre une mosaïque de terroirs. Des viticulteurs passionnés composent avec les éléments pour réaliser des vins bio à la typicité étonnante. De quoi détrôner le Pic Saint-Loup du Languedoc.

Certains ont parlé de nouvel Eldorado du Roussillon. À l'horizon du Canigou qui culmine à presque 2 800 mètres, la vallée d'Agly déroule des paysages âpres, aux falaises abruptes où les Cathares ont établi leurs châteaux.

Quoi de plus passionnant que de partir à la découverte de cet extrême sud des Pyrénées-Orientales et à la rencontre de viticulteurs qui redynamisent cette mosaïque de terroirs ? Ici le foncier est l'un des moins chers d'Europe, attirant des jeunes en quête de sens et de valeurs. De nombreux investisseurs tels que le Bordelais Magrez ou le Sud-Africain Thomas Lubbe (domaine Matassa), ont aussi cru aux cépages et appellations de la vallée de l'Agly.



Les vignes les plus anciennes du Domaine de Riberach.

La nature y est abrupte, la tramontane parfois persistante et le manque d'eau modifie les pratiques. Par arrêté préfectoral, les bassins-versants et nappes des rivières l'Agly et de la Têt ainsi que les nappes des Aspres et de la bordure côtière sont passés en « crise sécheresse », jusqu'au 13 juin.

■ Domaine de Riberach

La Land Rover quitte l'asphalte et le village de Belesta. D'une main experte, Raquel gravit la pente et le véhicule se fraie un passage sur les chemins de garrigue. On découvre des dolmens en allant au pied des plus vieilles vignes du Domaine de Riberach. Sur les ceps nouveaux de plus de 80 ans, les grappes sont déjà belles et la végétation abondante. Les cépages de carignan noir, maccabeu, grenache, syrah et, plus rare, de carignan blanc sont cultivés sur la dizaine d'hectares du Domaine de Riberach. Il a été créé en 2006 par Luc Richard, architecte et enfant du pays, certifié en bio trois ans plus tard (lire ci-contre).

Parmi ses associés, Guilhem Soullignac, œnologue. « Avec le ré-



Panorama de la vallée d'Agly vu du pic Aubeil. Photos François GOUDIER

chauffement climatique, les fermentations sont plus chaotiques, constate-t-il. Cela passe par plus de travail pour trouver l'équilibre. D'autant que nos vignes se situent sur des terroirs de nature, d'orientations et d'altitudes différentes. Chaque année, on élabore de huit à neuf cuvées, et au Domaine de Riberach on produit plus de blanc que de rouge. »

■ Un escargot et des penseurs

Guilhem Soullignac va chercher la minéralité des vins, leur fraîcheur et profondeur. Il en résulte, sous l'appellation IGP Côtes Catalanes, des raretés : Hypothèse blanc, rare cuvée de pur carignan gris, ou son pendant Hypothèse rouge.

Sur l'étiquette, un escargot illustre la philosophie du Domaine de Riberach, la lenteur, qu'accompagne une citation de penseur. Ainsi Synthèse blanc (maccabeu, grenache et carignan blanc/gris) affiche les mots d'Hegel : « La nature se suffit à elle-même ».

Au volant du Land Rover, Raquel poursuit le « wine safari » en faisant étape au sommet arrondi du Pic Aubeil. Les lumières de fin d'après-midi colorent le superbe panorama qui plonge à 360° vers le lac de Caramany.

► www.riberach.com

■ Domaine Poudroux, à Maury

Couple à la ville et dans les vignes, Louise Tanguy et Léo Hemmer Bury viennent de reprendre le domaine de Robert et Cathy Poudroux (20 ha, en bio depuis plus de dix ans, certification en biodynamie en 2021), à Maury. Dans ce village coquet s'affaire une puissante cave coopérative.

Louise est une fille du pays ; les notions de tradition et d'audace l'ont guidée pour son premier millésime. Sa conviction, c'est que le vin doux et sec, le célèbre Maury (grenache noir), peut devenir « un

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Cap sur la vallée d'Agly

riosité : la Grande Première (100 % carignan, IGP, Côtes Catalanes rouge), vinifiée sans sulfite ajouté qui déploie en bouche des arômes de fruits rouges avec une belle longueur. Parmi les sélections du groupe du chef étoilé Alain Ducasse figure La Tour-de-Grès (syrah, mourvèdre) aux tanins fins et soyeux. À l'image des étiquettes réalisées à l'aquarelle par un oncle de Louise.

Des cartons au verre recyclé des flacons, la démarche écoresponsable est globale au Domaine Poudroux. Car au-delà de produire du bon, « il faut produire bien et expliquer notre démarche », revendiquent Louise et Léo.

► www.domainepoudroux.fr

■ Domaine Cuvons Lajoie

Visiter le chai de Fernando Rodriguez, c'est comme pénétrer dans un temple. Surplombant ses barriques de vin, un Christ en croix fait face aux visiteurs. Des chants religieux s'élèvent dans le silence, une statue de la Vierge Marie, des lustres... Ce décor baroque est un hommage à sa mère, très pieuse, disparue quand il avait trente ans. Un prêtre est venu bénir la cave.

■ « La meilleure thérapie pour la retraite »

Vigneron autodidacte, « Nando » a le sens de la mise en scène et des affaires. Entrepreneur dans le bâtiment, « il a trouvé dans la viticulture la meilleure thérapie pour sa retraite ». Il a racheté des parcelles qui appartenaient à la famille de son épouse originaire de Maury et a créé le Domaine Cuvons Lajoie sis à la ZAE Hameau Viticole. L'architecture au parement de schistes qui rappelle le terroir manifeste l'originalité de son projet Cosmicus guidé par les astres.

Né sous le signe du Cancer, originaire du Portugal, Fernando est arrivé en France à l'âge de 18 ans. Avec l'expérience, l'homme a forgé son propre goût sans crainte d'entrechoquer kitsch et baroque. A



Fernando Rodriguez.

chiné tous les objets figurant dans ses boutique, terrasse et salon.

Il cultive quatre hectares en permaculture selon le calendrier lunaire. Ses vignes choyées évoluent en toute liberté. Il conduit les fermentations et vinifications sans œnologie. Et produit moins de 20 000 bouteilles par an. Quatre œufs en béton, des amphores, des bacs en béton, l'équipement est à la hauteur de l'investissement, près de deux millions d'euros.

Amateur entre autres de Côte-Rôtie, Fernando fait des vins équilibrés, digestes, qui ont une caudalie expressive. Sa cuvée phare Ibericus offre toute la finesse aromatique du carignan, du grenache et du tempranillo à la suite d'un élevage de 15 mois. En blanc, Alium se distingue par la richesse aromatique du viognier associé au maccabeu et grenache gris.

Dégustations grillades, événements privés, concerts, randos, etc. Fernando Rodriguez ne ménage pas ses efforts pour couvrir la joie et un enthousiasme communicatif.

► www.cuvonslajoie.com

Veneranda PALADINO

Pour préparer votre séjour, toutes les infos sur www.tourisme-occitanie.com et tourisme-pyreneesorientales.com
Sur dna.fr, voir le diaporama.

Dormir dans les cuves de Riberach

Deux mains entrelacées et la devise « Tous pour un et un pour tous » ont été gravées sur la façade de la cave coopérative ouverte en 1925 à Belesta. Elle ferme ses portes 70 ans plus tard, abandonnée en plein village – à 25 km de Perpignan. Les architectes Karin Pühringer et Luc Richard ont un coup de cœur. Ils entreprennent de gros travaux et transforment la bâtisse en hôtel de charme. Au cœur de la garrigue s'y défend un tourisme vert dont l'impact sur l'environnement est réduit. L'emblème, un escargot, évoque le mouvement slow food. Pressoir et autres objets rappellent l'activité viticole. Les anciennes cuves ont été aménagées en 18 chambres confortables et lumineuses. Un spa (marque Vinésime) et la piscine filtrée par les plantes promettent quiétude et sérénité. ► www.riberach.com



Un paradis dans un village de montagne : Soleil, air pur et confort dans le Tyrol du Sud
Des moments inoubliables dans les montagnes du Tyrol du Sud
Forfait spécial 5 nuitées du dimanche au vendredi
Valable du 25/06 au 07/07/2023
à partir de 324€/pers.
en chambre double standard
DP inclus, apéro de bienvenue, carte de randonnée

Espace wellness, piscine couverte, sauna, fitness, parking gratuits

Senoner HOTEL SENONER***
IT - 39037 Spinges/Mühlbach Tyrol du Sud
Tél. 00 39 0472 88 80 29 - Fax 00 39 04 72 84 98 64
info@hotel-senoner.it - www.hotel-senoner.it

Julien Montassié, chef de La Coopérative

La charpente métallique Eiffel donne son cachet à la Coopérative qui s'ouvre sur le jardin méditerranéen. Restaurant gastronomique du Domaine de Riberach, la Coopérative vit au rythme des produits de saison, entre mer et montagnes.

Adeptes d'une philosophie du km zéro pour l'approvisionnement, puisant dans un grand potager, le chef Julien Montassié s'inscrit dans la démarche éco-responsable du domaine. Le guide Michelin y a été sensible, lui décernant en 2022 une étoile verte garante d'une gastronomie durable. Le seul à l'avoir décrochée en Occitanie alors.

À 33 ans, celui qui s'est formé auprès des triplement étoilés Michel Troisgros et Gilles Goujon aux styles radicalement différents « crée aujourd'hui ses propres codes ». « Plus qu'un métier, c'est un



Julien Montassié : « Plus qu'un métier, c'est un style de vie ».

style de vie », affirme ce père d'un garçon de sept ans. Sa cuisine précise, instinctive, repose sur les goûts, leurs mémoires. La passion de jus et sauces qui font qu'on y revient sans fin. « Une sauce peut faire un plat », relève cet amateur

de pêche à la mouche.

Travailler une pièce de gibier entière ou la finesse d'un rouget ou d'un Saint-Pierre. Julien Montassié se laisse porter par l'inspiration qu'offrent les produits du jour. Derrière un doux sourire, on devine le perfectionniste qui sait fédérer une équipe et lui transmettre l'essence de ses plats.

Pour les convives, c'est la surprise. On choisit parmi l'un des quatre menus (3 à 8 services, de 57 à 113 €), et le dépaysement des papilles advient. Dès l'amuse-bouche, une carotte dans tous ses états, on apprécie la variation des textures, des saveurs aigres-douces. Le Saint-Pierre fond en bouche nappé d'une sauce crémeuse, le croquant des petits pois est rehaussé par une nage d'encre de seiche. La créativité se déploie aussi autour de la

betterave associée à de l'anguille et du foie gras... Les produits simples sont ici sublimes et la partition mystère révèle la générosité du chef. Les vins du Domaine de Riberach et d'autres régions assurent l'accord parfait. Julien Montassié a également en charge le Cargol'21, l'autre restaurant bistronomique du domaine, et deux autres adresses en montagne.

Après l'étoile verte, la classique devrait très prochainement distinguer la cuisine de la Coopérative moderne, de caractère et d'audace. À l'image du Domaine de Riberach où la philosophie « du slow life » horloge le temps.

VeP.

Services de midi au dimanche et du soir du mercredi au samedi. www.riberach.com