

Viticulture

Un terroir magique au pied de Força Réal

Le Ribéral. Un terroir entre les Aspres et le Fenouillèdes, malheureusement peu souvent médiatisé dans la mise en avant des régions viticoles du Roussillon. Et pourtant !



par Pierre Torrès

C'était déjà au XVIII^e siècle une importante région viticole. Les vignes sont implantées sur quelques terrasses mais surtout sur les schistes au pied de la colline de Força Réal dont l'Ermitage domine toute la plaine du Roussillon. On y découvre de nombreux vigneron de talent qui produisent régulièrement des vins qui ont un cachet particulier. Nous sommes bien sur un terroir magique faisant le bonheur du promeneur et du goûteur. Situé au pied de Força Réal, le village de Corneilla-la-Rivière représente bien cette région agricole du Ribéral connue pour ses cultures maraîchères et fruitières qui prospèrent dans les alluvions de la Têt mais aussi pour ses vignobles et ses oliveraies. Cette occupation de l'espace agro pastoral nous offre un bel

exemple du paysage traditionnel méditerranéen. C'est aussi à Corneilla que l'Abbé Marcé, prêtre et curé de la paroisse, a publié en 1785 son « Essai sur la manière de recueillir les denrées de la province du Roussillon », une des études les plus pertinentes sur les vins et l'huile d'olive de cette fin du XVIII^e siècle.



Vignes au pied de Força Real.

Les bonnes leçons œnologiques de l'Abbé Marcé à la fin du XVIII^e siècle

En 1785, l'Abbé Marcé, Prêtre et Curé de la Paroisse de Corneilla-la-Rivière publie son « Essai sur la manière de recueillir les denrées de la province du Roussillon ».

Il regrette que les vins du Roussillon souffrent d'un manque d'identité : « Nos vins vont à Cette puis sont mis dans des tonneaux d'autres vins pour leur donner de la couleur et un peu de force ». Les Parisiens ignorent la qualité de nos vins parce qu'ils arrivent trafiqués après leur passage chez le négociant ». On peut lire aussi dans ce traité quelques conseils au niveau des pratiques agricoles. On doit pré-tailler « espodajar » aussitôt après avoir cueilli les raisins, car « la sève ne nourrissant plus les sarments inutiles iraient donc au cep... et donnerait plus de raisins la récolte suivante ». Il met aussi en avant la facilité du passage des moutons quand les vignes sont taillées plus tôt. L'Abbé évoque également quelques dégâts provoqués par une « chenille qu'on nomme cuca ».

Au niveau des vins secs il regrette que l'on récolte parfois sans attendre une

bonne maturité, ce qui donne des vins qui se conservent mal. Il dénonce avec véhémence le mélange des vins issus de coteaux pierreux et ceux des terrains gras, tout comme les assemblages des vins issus de jeunes vignes et de vieilles vignes... ou bien encore le mélange des raisins sains et des raisins pourris. Les meilleurs vins sont obtenus selon lui par un assemblage de « carinyana » et de « granatxe » avec des raisins que l'on aura laissé bien mûrir. Pour la conservation du vin il constate que c'est mieux de le loger à la montagne « certaines personnes envoient du vin à Prats-de-Mollo, à Mont Louis et autres endroits pour s'y bonifier et se conserver ».

En quelques lignes l'abbé Marcé dresse un programme de stratégie œnologique qui reflète parfaitement les bonnes pratiques conseillées encore aujourd'hui : la sélection des apports de vendanges, la notion de maturité, les assemblages de cépages en fonction des types de vins et le rôle primordial de la température dans la conservation des vins.

Domaine Boucabeille

L'histoire de ce domaine viticole remonte aux années 1970 avec des plantations de vignes sur les garigues au pied de Força Réal en y aménageant des terrasses. Un pari repris vingt ans plus tard par Régis Boucabeille, un vigneron venu des Corbières voisines pour rejoindre quelques amis Catalans, et aussitôt séduit par l'avenir des vins du Roussillon.

Régis installe son vignoble avec quelques essences forestières tout à côté (cèdres, pins, chênes liège...) pour parfaire ainsi la biodiversité de ce terroir. Dans les années 2000, c'est son fils, Jean, qui, après avoir rejoint son père, reprend les rênes de cette exploitation viticole. Nouvelles plantations, construction d'une cave avec un chai enterré et une toiture recouverte de panneaux photovoltaïques et depuis 2008 conversion du vignoble en Agriculture Biologique. C'est aujourd'hui un vignoble d'une quarantaine d'hectares installé entre 150 et 400 m d'altitude sur les pentes schisteuses de la montagne, avec quelques petites cabanes appelées « orris », d'où le nom d'une de ses cuvées.



Jean Boucabeille.

A déguster

■ Vin rosé Les Terrasses (10 euros). Notes florales délicates au nez, puis des arômes évoquant la framboise en bouche autour d'un équilibre harmonieux entre l'onctuosité et la fraîcheur.

■ Vin rouge Les Terrasses (10 euros). Un fruité élégant avec une charpente en dentelle donnant de belles notes réglissées en fin de bouche.

■ Le Monte Nero 2016 (18 euros) est un Côtes du Roussillon Villages qui exprime de belles notes fruitées et épicées autour d'une charpente qui commence à se patiner.

■ Les Orris 2016 (27 euros), une cuvée de longue garde qui développe déjà tout un bouquet reflétant la belle maturité de ce vin élevé en barriques avec ses notes fumées et ses tanins épicés.



Domaine Boucabeille - Corneilla-la-Rivière.
Sur Rdv. Tel. 06 09 06 37 88

La recette de La Semaine Pavés de saumon à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes :
4 pavés de saumon • 5 oranges
• 1 citron • 25 cl de crème fraîche
• 1 noix de beurre • Huile d'olive
• Poivre, sel



Le saumon est une excellente source de protéines complètes, il contient en grande quantité du phosphore et du sélénium, de nombreuses vitamines et il est riche en oméga-3. Attention pourtant, il reste un poisson gras à ne pas manger plus d'une fois par semaine.

Une heure de préparation environ.

Préparation

- Commencez par presser 3 oranges.
- Faites mariner le saumon dans le jus obtenu pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, pelez le reste des oranges à vif pour récupérer les segments de chair.
- Faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir le saumon. Une fois cuit, réservez-le au chaud.
- Déglaçer la poêle avec le jus d'orange et le jus du citron.
- Faites réduire jusqu'à ce que le jus nappe la cuillère puis ajoutez la crème fraîche, du sel et du poivre.
- Faites revenir les segments d'orange dans le beurre pour les réchauffer.
- Napper le saumon de sauce et servez avec les morceaux d'orange.

Accompagnement

Vous pouvez accompagner cette recette de riz, de pommes de terre sautées ou de grenailles au four et/ou d'une fondue de poireaux.



Version express

Si vous aimez le saumon à l'orange mais que vous manquez de temps, faites cuire votre saumon et ajoutez au moment de servir sur le poisson chaud une cuillère d'une bonne confiture à l'orange.