

Par **Jean-Robert Pitte**

Professeur de géographie à la Sorbonne, membre de l'Institut et présidente l'Académie du Vin de France.

La tentation de Beaumes

La mode n'est pas aux liquoreux qui passent pour écœurants et caloriques alors que les contempteurs du sucre se gavent de ceux qui sont dissimulés dans les nourritures industrielles ou qui s'affichent dans la pseudo-gastronomie. Songez à la lancinante présence des confitures et chutneys aux côtés du foie gras ! Quelle injustice pour les vigneron qui dépensent des trésors de soins éclairés pour élaborer de grands vins issus du botrytis, du passerillage, du mutage, et qu'ils parviennent à équilibrer en une juste symphonie de parfums orientaux, de sensuelle caresse, de fraîcheur et de nobles amers ! Plongez-vous dans le dernier livre d'Alexandre de Lur Saluces (*) qui retrace avec panache l'histoire d'amour de sa famille et du sauternes, d'abord à Yquem, aujourd'hui à Fargues. Vous comprendrez que la nature a besoin d'être conduite d'une main de fer dans un gant de velours et quelle rend alors cent fois ce qu'elle a reçu.

En ce début d'hiver, j'ai parcouru avec bonheur le terroir trop méconnu de Beaumes-de-Venise, enchâssé dans les spectaculaires dentelles de Montmirail, et dégusté ses vins doux naturels issus du muscat à petits grains, blanc ou rouge. Ils méritent mieux que d'être servis en apéritif ou en compagnie de desserts trop sucrés. Comme tous les liquoreux, ce muscat est un vin de gastronomie qu'il faut tenter sur les mets salés : avec le foie gras simplement escorté de fleur de sel et de poivre, les terrines de gibier, les volailles, les fromages à pâte fleurie (époisses, livarot, maroilles), les bleus ou



« Issu d'un terroir enchâssé dans les spectaculaires dentelles de Montmirail, ce muscat est un vin de gastronomie qu'il faut tenter sur les mets salés. »

les chèvres un peu secs, sans oublier les cuisines orientales épicées. Essayez, par exemple, les merveilles que produisent Henri Leydier au domaine de Durban ou Romain Hall aux Bernardins, mais tous les domaines méritent le détour, y compris la talentueuse coopérative.

Hélas ! Figurez-vous que ces suaves et croquants muscats, à la robe dorée ou topaze, capables de vieillir en beauté, ne trouvent plus assez preneurs, même en Europe du nord, l'un de leurs marchés de tradition. Pourtant, leur prix de vente moyen est de 15 €, une aubaine compte tenu de leur finesse, de la culture des vignes en terrasses sur de maigres sols sablogréseux, des délicates vinifications et des rendements de 30 hl/ha ou moins.

Pour conjurer le mauvais sort, certains se sont lancés dans des cuvées vinifiées en sec, intéressantes, par exemple en accompagnement des asperges vertes du Comtat à l'huile d'olive de Beaumes. Certains tentent le viognier sur les terroirs d'altitude avec de superbes réussites (domaine de Saint-Amant). Presque tous ont planté de la syrah, du grenache et un peu de mourvèdre, car les rouges, devenus AOC Beaumes-de-Venise en 2005, se vendent mieux que les muscats. Du fait de la très grande diversité des terroirs, l'appellation peine à s'imposer à côté de ses plus célèbres voisines (Gigondas, Châteauneuf-du-Pape), mais que de belles cuvées, elles aussi accessibles, vendues en moyenne à 13 €. Courez-y, vous serez heureux ! •

(*) D'Yquem à Fargues, Gallimard, 2016.