



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

LE CLOS DES FÉES, Cabernet-Franc "UN FAUNE AVEC SON FIFRE" 2013

75cl Rouge Roussillon AOC Côtes du Roussillon Villages



La note Le Meilleur Du Vin

93+/100

Le Clos des Fées, et oui, elle est bien présente la "fée vigneronne". Que dire de plus ? Une sélection de vins notés 90/100 - 93/100 - 95/100 - 97/100 par le prestigieux guide Parker. Si vous aimez les vins classiques, choisissez "Les Sorcières", "Les Vieilles Vignes" en blanc ou rouge, ou le fameux "Clos des Fées". Si vous préférez un style plus "anticonformiste", essayez "De battre mon cœur s'est arrêté" pur syrah, ou "Un faune avec son fifre" au style bordelais, assemblage de cabernet-franc et merlot, ou encore "Images Dérisoires", un 100% pinot noir du Roussillon "Aimer, Rêver, Prier, Se Taire", et le grand dernier un 100% tempranillo "Le Chat du Marquis"

Le Clos des Fées est un vin d'émotion ! A plusieurs reprises il ressort nettement dans nos dégustations. C'est un vin complet, à la fois riche et gourmand, juteux et savoureux, long et complexe, qui reste élégant, un vin qui étonne et marque, mais dont on se souvient ... Que dire de La Petite Sibérie, un vin hors normes ! Une palette aromatique aux senteurs de violette, petits fruits noirs confits, menthe sauvage, cacao et poivre. La bouche est riche, dense, concentrée, gourmande et complexe. La finale reste fraîche et parfaitement équilibrée. Monumental !

A l'origine de toute histoire magique, il y a le lieu : un désert de garrigues, où des générations de vigneronnes ont extrait les pierres une à une, pour libérer ces poches d'argile pure où la vigne s'est accrochée. Cette dernière, noueuse et torturée, n'a plus d'âge tant elle semble faire partie du paysage depuis toujours. C'est ici, au pied des Pyrénées, près des reflets de la méditerranée, qu'Hervé Bizeul a choisi de s'implanter à la fin des années 1990 avec son épouse Claudine, guidés par l'instinct et la passion d'un terroir. Au fil du temps, de l'expérience et de la recherche d'équilibre, les tanins se sont affinés, au profit du naturel et de la fraîcheur. Une magie qui opère plus que jamais !

Le Clos des Fées (Côtes du Roussillon)

Perdu dans un désert de garrigues, entouré de murets de pierres sèches, le Clos des Fées ressemble à une image de carte postale. Ici, les vignes ont été plantées à la pioche, au milieu des effleurements de

roche mère, dans de petites poches d'argile pure, en zigzaguant au milieu d'imposants chênes verts. Les pierres ont été sorties des vignes, une à une, à la main ou au cheval, puis patiemment et sagement empilées par des générations de vigneron, durs à la tâche et peu avares de leur temps.

Des vignes aux bras torturés, les anciens du village affirment que du plus loin qu'ils se souviennent, ils les ont toujours connues «vieilles». Au loin, les falaises bleues de Vingrau, presque verticales, sont là depuis bien plus longtemps, fouettées presque en permanence par la Tramontane. Au pied des Pyrénées, toute proche, la Méditerranée scintille. Si les fées, au Solstice, se réunissent encore et dansent, c'est ici qu'elles le font dans ce lieu singulier, différent, mystérieux.

"Sans vraiment réfléchir, guidé par mon instinct, c'est ici que j'ai choisi de vivre jusqu'au bout ma passion du vin. Tour à tour jeune sommelier, restaurateur, écrivain des choses du vin et du bien vivre, il m'a semblé clair, à une époque charnière de ma vie, qu'il me fallait entrer dans le «faire» pour enfin connaître, à défaut de comprendre, toutes les étapes qui font qu'un morceau de bois sombre donne naissance, des années plus tard, à un nectar qu'il est impossible d'oublier". (Hervé Bizeul)

Le vin

Cabernet-Franc majoritaire, issu d'une sélection massale de grande qualité. Plantation à 6 800 pieds/hectare, en taille gobelet, sur échelas individuel. Terroir orienté nord, au piémont ouest d'une falaise calcaire. Orientation des plantations afin que chaque pied protège son voisin du soleil direct. Merlot sur lieu-dit "Le Clos des Fées", en gobelet, plantation multi-clonale en foule sur échelas. Récolte en fin de plateau de maturité phénolique. Vinification "grains mêlés". Vinification à température contrôlée, avec pigeages et remontages à l'air. Élevage en barriques, en partie neuves, puis en cuve, jusqu'à la mise en bouteille, précoce, en général en mai/juin. Objectif finesse, longueur et salinité pour une nouvelle expression du cépage sur un grand terroir argilo-calcaire. Vin grenat foncé, nez de fruits rouges mûrs, touches délicates de poivrons rouges au four. Bouche tannique, soyeuse, longue, distinguée, le terme "classique" vient immédiatement à l'esprit. L'étiquette change chaque année, le Faune évoluant doucement en compagnie du vin...

L'objectif, plus sur la finesse et la longueur que sur la puissance, est atteint et le cabernet-franc prouve une fois de plus son aptitude à s'exprimer sur les grands terroirs calcaires. Vin grenat foncé, nez de fruit rouge mûr, touches délicates de poivrons rouges au four. Bouche tannique, soyeuse, longue, distinguée, classique tout simplement !

La complexité des saveurs reflète parfaitement les influences multiples de la cuvée : cépages atlantiques (cabernet franc dominant) avec le cassis et des touches herbacées, climat catalan, avec la figue et le pruneau, inspiration bourguignonne avec les notes de queue de cerise et le côté floral de l'ensemble... En somme il nous fait voyager, et tant sa fraîcheur que son toucher de bouche très calcaire prouvent que nous sommes simplement sur un grand terroir ! (Bettane & Desseuve, millésime 2013, noté 93/100)

A unique blend of 60% Cabernet Franc and 20% each of Merlot and Cabernet Sauvignon, the ruby/purple colored 2014 Côtes Catalanes Un Faune Avec Son Fifre Sous Les Oliviers Sauvages gives up lots of pretty Cabernet Franc floral notes, as well as notes of seaweed, black currants, earth and spice. Medium to full-bodied, pure, elegant and polished on the palate, it's a class act that I suspect will keep for 10-15 years. (Guide Parker, millésime 2013, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Remuant, médiatique et brillant, Hervé Bizeul, par ailleurs pionnier de la "viticulture réalité" via son célèbre blog, poursuit, depuis la fin des années 1990, son travail d'artisan d'art sur le majestueux cirque calcaire de Vingrau, dans le Roussillon. Une production diversifiée : Les Sorcières, à base de grenache et de carignan élevés en cuves ; le Vieilles Vignes multi-cépages, élevé en barriques ; le Clos des Fées (syrah, grenache, carignan et mourvèdre), vinifié et élevé sous bois. Ainsi que le rarissime Petite Sibérie, micro-sélection de vieilles vignes de grenache issues d'un lieu-dit ainsi nommé pour ses vents hivernaux.

Sans oublier, depuis peu, un blanc de grenache. Très riches à leurs débuts, les vins d'Hervé et de Claudine Bizeul affichent désormais des tanins davantage en finesse ainsi que des fraîcheurs mieux préservées, tout en conservant un haut niveau de maturité. Nous ne sommes plus dans la caricature des vins "New World" dans laquelle trop de producteurs du Roussillon se sont complus, mais dans une recherche d'équilibre, comme l'a engagée depuis quelques années Gérard Gauby, l'un des maîtres d'Hervé Bizeul. Une adresse incontournable en Roussillon, dont les vins sont capables de gagner en naturel d'expression et de se dépouiller d'élevages trop interventionnistes. (RVF)

Peu de viticulteurs ont autant œuvré pour communiquer de manière moderne, authentique et vivante, au jour le jour, sur leur métier qu'Hervé Bizeul, restaurateur, sommelier, journaliste, touche-à-tout de génie avant de comprendre sa vocation profonde, faire du beau vin dans un Roussillon qu'il a appris à aimer et où il est encore possible d'entreprendre. Les difficultés de tout ordre n'ont fait que renforcer ses convictions et son talent et il propose aujourd'hui une gamme de produits large en échelle de prix mais toujours de la plus haute qualité formelle, œnologique et gustative. (Bettane & Desseauve 2015)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 93/100
- **note Bettane** : 93/100
- **Cépage** : 80% cabernet-franc, 20% merlot
- **Viticulture** : Traditionnelle
- **Millésime** : 2013
- **Période de consommation** : à boire entre 2016 et 2025
- **Alcool** : 15,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Entrecôte à la bordelaise, côte de bœuf, pigeon rôti, pommes salardaises et haricots verts frais, ail en chemise, etc...