



STYLE

GASTRONOMIE

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉGRESSE

LE CHANT DES SERINES



« *Enfant du Rhône,
gamin des vignes,
Le temps ramène entre
nos doigts les cépages oubliés
de nos ancêtres.* »

Elle pourrait commencer
ainsi, la chanson des serines,
lointainement inspirée
des paroles des sirènes. Elle

chanterait le retour timide, mais le retour quand même, dans son berceau rhodanien, de cette vieille cousine de la syrah. Entrée par le nord de la vallée, en Côte Rôtie, dont elle n'avait heureusement jamais vraiment disparue, la serine prend racines au sud, dans ce Luberon que l'on prend trop souvent, à tort, pour une excroissance de la Provence au-delà de la Durance – alors que géographie et géologie le rattachent au Rhône. Planter de la serine fut l'une des premières décisions que prit Didier Théophile lorsqu'il acquit, voici six ans, des vignes en ruines au-dessus de Lauris. Le temps d'arracher le vieux matériel végétal, de laisser reposer comme le préconisent les bons docteurs, puis de regarder pousser... c'est cette année seulement que notre homme, avocat à la ville, amoureux à la vigne, peut enfin présenter ses premières cuvées de Mas Lauris, en blanc, rosé et rouge. Parmi elles, L'Inopiné, ce vin que l'on n'attendait pas, un tout serine à la couleur si intense qu'elle laisse présager un jus épais, chaleureux, enivrant. Erreur, cette serine joue une tout autre musique, en équilibre, fraîcheur et souplesse. On attendait un vin solaire, on a un vin terrien, délicieusement digeste. Alors, bien sûr, cette serine a un air de famille prononcé avec la syrah. Mais comment s'en étonner ? Décimée par le phylloxéra, les ampélographes ont mis des décennies à la distinguer de sa vieille cousine. À la vigne, elles se ressemblent comme deux

gouttes de vin, avec leurs grandes feuilles claires. Il semble, cependant, que l'une – la serine – soit plus tardive que l'autre – la syrah. Et que ses qualités de concentration soient un peu supérieures. Aujourd'hui, on sait un peu mieux ce qui les distingue dans la famille : de plus vieille souche que la syrah, la serine serait un peu plus « pure ». En Côte Rôtie, Mathilde et Yves Gangloff en font depuis longtemps une cuvée intégrale. Bienvenue en Luberon, petite serine. *L'Inopiné rouge 2016, Mas Lauris, IGP Vaucluse. 16 euros. www.maslauris.fr*

OÙ BOIRE UN VERRE DE MARCILLAC À RODEZ ?

01. Le Coq de la Place

Institution à Rodez, l'endroit fait la part belle aux producteurs locaux, dans l'assiette et au verre. Le bon choix : le Domaine de l'Albinie 2016 d'Alain Falguières – robe profonde, fruit noir et épices. 1, place d'Armes. Tél. : 05 65 68 04 69.

02. C'est « Dit Vin »

Le propriétaire aime organiser des dégustations avec les viticulteurs. On commande la cuvée Tandem du Domaine des Costes Rouges, séduisante avec ses arômes de framboise et son velouté en bouche. À boire fraîche pour mieux l'apprécier. 17, place du Bourg. Tél. : 05 65 72 78 98.

03. Café Bras

Au sein du musée Soulages, on prolonge le plaisir avec un verre du Domaine du Cros, de Philippe Teulier. Ce vigneron ne travaille que le fer servadou, cépage local, pour offrir un vin avec un fruit noir intense sur une finale fraîche. *Jardin public du Foirail, avenue Victor Hugo. Tél. : 05 65 68 06 70. Sylvain Ouchickh*