

Spécial vins d'été

168

CHANGEMENT DE COULEUR

LES ROUGES SE METTENT AU FRAIS

Servis à 14-16 °C, ces vins issus de cépages peu tanniques font le régal des déjeuners sous la tonnelle



Robert Perroud,
dans ses vignes
de Brouilly

Dans la famille Perroud, on fait des vins depuis la Révolution. Autant dire que Robert Perroud, 47 ans, n'aime pas trop qu'on l'encadre et qu'on lui fasse la leçon. Les labels et les certifications, ce n'est pas trop son truc. Son terroir de Brouilly, il en connaît chaque caillou et chaque pied de vigne. Et s'il utilise des intrants chimiques pour désherber ou traiter les maladies de la vigne, il n'en abuse jamais. Quand on est deux pour travailler 12 hectares en Brouilly, dont 2 en côtes-de-brouilly avec une pente à déséquilibrer un dahu, il faut savoir s'adapter.

N'allez pas croire pour autant que Perroud se fiche de l'environnement. Il vit au pied de son vignoble, qu'il ne quitterait pour rien au monde. Ce pragmatisme, s'il n'est pas du goût des intégristes du vin 100% naturel, donne sur le sous-sol argilo-granitique de son vignoble des vins éclatants de précision. « L'Enfer des Balloquets », baptisé ainsi par les vendangeurs qui n'apprécient que moyennement sa gîte à 40%, déroule en bouche une sensualité gourmande (cerise burlat, baies rouges). La cuvée

« Pollen », issue de parcelles pentues de vieilles vignes exposées plein sud, est un péché de petits fruits rouges (mûres, framboise, cassis) à l'harmonie subtile. Sa finesse et sa minéralité s'affirmeront après quelques années de vieillissement. Mais le 2011 est déjà délicieux. Plus corsé, le côtes-de-brouilly « La Fournaise du Pérou » déroule des notes de garrigue et de fruits noirs. Plus intense et généreux, il réclame deux ou trois années de cave avant d'être prêt à être bu. 13,30 €, 13 €, 11,30 €

GÉRARD MUTEAUD