LE SOULA

Vin du Fenouillèdes - Terroir d'altitude

Revue de presse

2009

Le Petit Journal

Inauguration
Septembre 2009

Inauguration

Nouveau Prugnanes

Incontournable, la nouvelle cave du Soula à Prugnanes, l'inauguration a eu lieu le 27 avril dernier... Une aubaine pour ce sympathique village du Fenouillèdes, fier de cette cave réhabilitée. Jusqu'alors installée à St Martin de Fenouillet, devant l'exiguïté des locaux, Gérard Gauby et ses associés Roy Richards, Mark Walford ont unanimement été subjugués par cette cave dans son écrin de verdure, le long d'une petite route qui serpente dans un vallon aux confins du Fenouillèdes. Alors que le vignoble du Soula est implanté sur le Haut Fenouillèdes, la décision de transférer la cave à Prugnanes fut prise. C'est dans le même esprit d'excellence des vins du Soula qu'elle abrite, que cette cave a été repensée : Privilégier bois et matériaux naturels dans le plus grand respect de la nature : charpentes en bois locaux non traités (châtaignier du Fenouillèdes en particulier), peinture à la chaux pour les murs, repenser l'espace de travail pour ces vins de qualité, en réaménageant les espaces de vinification et stockage, adapter le bâti à la maîtrise des énergies naturelles : construction d'auvents en bois, ouverture de portes et fenêtres à la fois pour réguler les différences de températures et les sources de lumière..., reconquérir les espaces naturels aux abords de la cave : nettoyage de la rivière et de ses rives, débroussaillage des terrains avoisinants avec des ânes, aménagement d'un jardin suspendu méditerranéen, construction de murs de pierres, création d'un parking pour les véhicules, participer à la dynamique de développement local par le choix des fournisseurs et prestataires de services en local, contribuer à la création d'emplois en priorité dans le tissu local (dans le Fenouillèdes). À l'occasion de l'inauguration du 27 avril, les invités ont eu le privilège de déguster tous les millésimes du Soula en rouge et en blanc depuis 2001, date de création du domaine, ainsi que les derniers millésimes de Trigone, notre deuxième vin d'une approche plus facile. Ces vins ont merveilleusement accompagné un buffet campagnard préparé par l'équipe du Soula. Toute la nourriture était bio ou sauvage : salades de pissenlit, fleurs d'acacia, violettes, ail des ours, terrines d'orties, pain paysan, charcuterie, fromages... Tous ces produits issus de nos terroirs ont étonné nos grands chefs présents à cette occasion ; cavistes et partenaires institutionnels ont découvert comment allier de grands vins à des mets à la fois simples et insolites...

TG

L'inauguration

Wine Advocate n° 183

David Schildknecht

juin 2009
www.erobertparker.com

Languedoc: Les bonnes affaires au pire moment

LE SOULA

En 2001, Gérard Gauby, Eric Laguerre et Roy Richards (l'importateur britannique des Gauby) se sont associés pour créer Le Soula. Leur partenaire passif est la coopérative de Maury, dont les membres possèdent les parcelles éparses qui produisent le vin, situées sur des sols granitiques à une altitude moyenne de 500 m près du village de Saint Martin, à l'extrême ouest de la région viticole du Roussillon.

Le Soula Blanc 2006 (87 points)
Des notes de menthe, ananas, pêche blanche et une minéralité calcaire s'élèvent du verre de Soula blanc 2006. L'attaque est séduisante et savoureuse – et comme son équivalent de 2007, vive et brillante – pour terminer sur une acidité tartrique importante, même si la minéralité perdure. Je ne sais pas trop comment interpréter cette sensation. Les associés affirment qu'il faut attendre, mais je reste plutôt sceptique.

Le Soula Rouge 2006 (89 points)
Le Soula 2006 a des arômes de gibier, mûre, romarin, olive noire et noix grillée. Une légère note d'amertume de fruit noir avec un toasté persistant procure au palais une sensation de perlé. Les tanins sont très dense, mais il garde une belle fraicheur, presque comme un vin blanc, et un côté salé un peu minéral en finale. Ce vin rouge complexe et plutôt droit semble pouvoir attendre encore quelques années en bouteille pour apprécier son potentiel à sa juste valeur.

Le Soula Blanc 2007 (89-90 points)
Dégusté à la cuve, le Soula blanc 2007 – un assemblage de Sauvignon Blanc, Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino et autres – offre un mordant de menthe poivrée, zeste de pamplemousse et citron vert, sauge et abricot au nez. Vif, un peu salé, poivré et très légèrement amer en bouche, il est vigoureux avec un air de famille avec les vins de Loire et Wachau. Il termine avec un franc toupet sur une sensation séveuse ainsi que sur des notes minérales chatoyantes et intriguantes. Il se montrera fascinant au grand minimum pendant 12 à 18 mois pendant lesquels il servira à aiguiser votre apétit, voir à vous réveiller en pleine nuit. (Uniquement le Sauvignon Blanc a fait sa fermentation malolactique, contrairement à ce que font les Gauby dans leur domaine).

Le Soula Rouge 2007 (91-92 points)
Le Soula rouge 2007 est un assemblage de Carignan et Syrah, avec une proportion de Grenache et Cabernet Sauvignon à la baisse. Dégusté à la cuve, il vous saute presque au nez, avec des arômes puissants de romarin, fenouil, genièvre, et des touches de myrtille et mûre. Avec des tanins bien plus fins qu'en 2006, mais pas moins énergique et étonnement frais (en fait, juste légèrement moins que le blanc !), il est étoffé avec une dimension minérale de fruits bleus et noirs, et de résineux. D'un style un peu vif et péremptoire, ce vin étonnant devrait se révéler fascinant et mérite d'être suivi pour au moins les 3 à 5 années à venir.