LE SOULA

Vin du Fenouillèdes - Terroir d'altitude

Revue de presse

2013

The Times
Jane MacQuitty
2nd February 2013

The keeper

The keeper

2008 Le Soula, Vin de Pays des Côtes Catalanes, France
Justerini & Brooks (020-7484 6400), £22.28; Berry Bros & Rudd (0800 2802440), £23.95
Gérard Gauby's Domaine Le Soula, part-owned by his English importer, combines ancient and modern in the far western corner of Roussillon, on the hillside scrub and prized granite schist soil of the Fenouillèdes region. Gauby makes some of the Midi's most thrilling reds and whites from a hotchpotch of grape varieties. I was bowled over by this seductive, fleshy, 14 per cent alcohol red, a mix of carignan, syrah and grenache, aged for almost two years, partly in new oak. It delivers gorgeous spicy, herb-laden fruit with lots of thyme and dusky black fruit to the fore. Delicious now, or tuck it away for another five years for leathery, gamey flavours to emerge.

The Independent

Anthony Rose

16 February 2013

'These are a few bottles that have delivered satisfaction in spades'

It took me a while to work out what the famous bon viveur André Simon' was on about when he said there are no great wines, only great bottles. Investors who depend on a wine to increase in value might point to an objective standard of greatness, but the weight of expectation is a heavy burden. Many an anticipated 'great' bottle turns out to be a disappointment, many a no-expectations a lovely surprise, all the more so when the ambiance is right and the conversation flowing. Maybe your experience of delicious bottles doesn't chime with mine, but I can confidently say that these are a few bottles that have delivered satisfaction in spades.

Ever since I bought a case of the enduring 2003 Le Soula, this nine-way fruit salad blend from the Fénouillèdes in the Roussillon where France and Spain meet has been a personal favourite. The **2008 Le Soula**, £20.78- £23.95, Cambridge Wine Merchants (01223 568993), Roberson (2073712121), Berry Bros (0870 9004300), shows complex herby aromas of basil and bayleaf while the rich honeyed stonefruit flavours are leavened by a refreshing saltiness that walks a tightrope between fruit and minerality. I had always been less impressed with the red until the 2008 Le Soula Rouge came along, £23.95, Berry Bros., Harrogate Fine Wine (01423 522270), Worth Bros (01543 262051), but the 2008 is a delicious drop of thyme-tinged black cherry fruit and damsony succulence.

[...]

www.thewinedoctor.com

Chris Kissack

27 February 2013

Rediscovering Roussillon Rediscovering

It's many years now – well, five or six at least – since I last took a serious look at Roussillon. It's a region with a very distinctive and fascinating style when it comes to wine; the reds in particular have always seemed strong, the whites too although perhaps not at the same level as the reds, for my palate at least.

One estate to which I have not given much attention in recent years is Le Soula, which was established as a joint project between Gérard Gauby, perhaps one of the best known names of the region, and Richards Walford, a well-known UK-based wine importer which was taken over only last year by the even more well known Berry Bros. & Rudd. The relationship between Gérard Gauby, Roy Richards and Mark Walford dated back to the 1990s, although Le Soula was born only in 2001. A new winemaker, Gérald Standley joined, to work alongside Gérard Gauby, in 2001. It is my understanding that, since the sell-off of Richards Walford, Gérard Gauby, Gérald Standley and Mark Walford and continuing to work together on this project.

I recently tasted two wines from this estate, both from the 2008 vintage.

Le Soula Blanc (VdP des Càtes Catalanes) 2008: A blend of Sauvignon Blanc, Macabeu, Vermentino and a selection of other varieties including Marsanne and Roussanne. The colour in the glass is a rich gold, the nose an enticing mix of reductive, matchsticky notes, which tend to dissipate with time, along with richer and more golden tones reminiscent of honey, nuts and ginger in a style very consistent with richly ripe fruit and low yields. The palate has a broad and grippy style, with more matchsticky reduction evident here, and with a very fine sense of grip and acidity. Overall a wine of appealing structure, with plenty of substance, and great grip underpinning it all. 17/20 (February 2013)

Le Soula Rouge (VdP des Càtes Catalanes) 2008: This is 55% Carignan, 35% Syrah and 10% Grenache. Very low yields here, just 14 hl/ha. A confident colour in the glass, deep at its coore, but vibrant and youthful at the rim. It has a lightly toasted nose, with white pepper, dark and concentrated, full of sweet and dense roasted cherry. There is plenty of texture on entry and through the middle, with softly polished tannins, a lovely grip to it all, and correct acidity. Roasted cherry, plump but dark, with a savoury confidence despite the sweetness. A very good balance to it all, and a long, grippy finish. Another impressive wine. 17.20 (February 2013)

www.lefigaro.fr
Estelle Payani
20 Septembre 2013

Un chef, 10 vins: Franck Quinton, Le manoir du Lys

Franck Quinton

Franck Quinton fait partie avec Régis Marcon des chefs étoilés les plus inventifs pour cuisiner les champignons, la forêt entourant son restaurant lui ayant servi de terrain de jeu. Il ne restait plus qu'à associer des vins à ses plats.

Enfin l'automne où l'on va pouvoir se régaler de champignons ! Au cœur de la Normandie, Franck Quinton, chef étoilé du Manoir du Lys, leur voue un véritable culte. ll propose en effet de mi-septembre à mi-novembre une carte journalière qui change selon les arrivages des ramasseurs. Ses weeks-ends dédiés (cueillette, cours de cuisine et dégustation) sont un énorme succès avec des clients venant de toute la France.

Yvon Lebailly

Avec Yvon Lebailly, son sommelier depuis plus de 20 ans, leur complicité est totale…et pas uniquement parce qu'ils sont beaux-frères. "La difficulté des accords sur les champignons, c'est de ne pas proposer systématiquement du vin blanc", souligne-t-il. "Le champignon n'accepte ni tanin ni acidité, d'où la nécessité de vins âgés de quelques années, aux notes tertiaires. Le côté floral et fruité du vin blanc n'éteint pas le goût délicat des champignons, comme le coprin ou le sparasis. Les trompettes-de-la-mort, très marquées par le goût de sous-bois, sont magnifiées, elles, par du rouge…". Inspiré par le travail d'Olivier Poussier, c'est avant tout la texture et le jeu en bouche qui inspire le travail d'Yvon : "il s'agit de jouer avec le palais. L'important, c'est que

le palais soit toujours tendu, sur la fraîcheur, et prêt à accueillir la prochaine bouchée". Voici dix exemples de ces accords parfaits autour des champignons de Franck Quinton.

Les vins

[...]
- Vin de Pays des Côtes Catalanes, Le Soula 2009, Domaine Le Soula
Friture de Coprins à la tagete

"Un vin issu d'un terroir granitique, d'altitude, le gras d'un millésime, riche pour la friture et la complexité d'un vin aromatiquement discret, qui ne cherche pas à voler la vedette au plat. Il joue son rôle d'appui et apporte la vivacité à la préparation. Un domaine à ne pas manquer!"

[...]

En savoir plus : http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o109004-un-chef-10-vins-franck-quinton-chef-du-manoir-du-lys#ixzz2h1IJE0Gc

www.lefigaro.fr
Bernard Burtschy
2 Novembre 2013

Les grands vins blancs, c'est aussi dans le sud

Dans la partie méridionale de la France, les vignerons sachant jouer avec les cépages, l'altitude et le terroir obtiennent des productions remarquables.

Il est couramment admis que les grands vins blancs sont l'apanage des contrées les plus septentrionales, comme la Bourgogne, l'Alsace, l'Allemagne. Elles seules ont la capacité de produire ces crus qui ont l'aptitude de " bien vieillir ", sous-entendu de bien se tenir dans le temps, et d'être susceptibles de s'affiner ou de se complexifier. Pourquoi ? Grâce au temps plus frais, les vins acquièrent une composante essentielle du vieillissement, l'acidité, synonyme de fraîcheur. **Or l'acidité est très liée à la température ambiante** : plus cette dernière monte, plus l'acidité chute. Les vins les plus méridionaux en manquent cruellement. Certes, il est aisé d'élaborer de bons vins blancs sous le 45e parallèle, comme d'ailleurs dans le monde entier, y compris dans les pays chauds. Ce n'est qu'une question de technique. Mais, pour en engendrer de grands, il faut vaincre la malédiction de l'acidité basse. Est-ce possible sous les latitudes les plus ensoleillées ?

Plusieurs solutions s'offrent aux producteurs qui peuvent jouer sur l'altitude, le terroir et surtout le cépage. **L'altitude reste la méthode la plus naturelle** : plus la vigne est plantée dans le Sud, plus elle doit grimper les coteaux pour retrouver la fraîcheur. Ainsi, Le Soula produit ses vins sur les contreforts des Pyrénées. Autre exemple, les Terrasses du Larzac, qui sont installées à 350 mètres d'altitude. Certains terroirs comme les calcaires ou les schistes permettent aussi d'apporter leurs lots d'acidité au raisin.

Des flacons aptes au vieillissement

La voie la plus féconde pour obtenir ce résultat demeure le cépage. Dans le Sud-Ouest, les deux cépages les plus adaptés sont le petit manseng, très présent à Jurançon et dans le Vic-Bilh, ainsi que le petit courbu nettement plus rare. Ils sont généralement plus intéressants dans les vins moelleux que dans les vins secs. Mais les vieux millésimes de Clos Joliette (Jurançon), en pur petit manseng, montrent les belles capacités du cépage à vieillir tant en vins secs qu'en vin moelleux. Côté pacherenc-du-vic-bilh, Alain Brumont (Château Montus) et Martine Dupuy (Labranche-Laffont) produisent aussi des flacons aptes au vieillissement. Très présent en Côtes de Gascogne, le colombard est plus orienté vers des vins blancs francs et frais, mais sans réelle complexité.

Les grands vins blancs secs se trouvent avant tout dans le Sud-Est - pourtant plus ensoleillé et moins arrosé -, ce qui paraît paradoxal. Mais plusieurs cépages s'en accommodent fort bien, en particulier le rolle, appelé vermentino en Corse et même, à l'occasion, malvoisie. Ce cépage d'origine vraisemblablement italienne donne son meilleur en Provence dans le domaine Gavoty, où les 1995 et 1998 s'avèrent insolents de jeunesse et de grandeur.

Autre cépage de grande classe, la clairette, dont l'origine est encore inconnue. Pour ne pas mettre tous leurs oeufs dans le même panier, les producteurs l'associent volontiers à des cépages à la production plus régulière, comme le bourboulenc à Pibarnon (Bandol) ou la roussane dans le Clos Beauvenir de La Nerthe (Châteauneuf-du-Pape). La clairette est remarquable, en particulier dans son vieillissement, à château Simone (Palette) où elle est présente à 80 %.

Enfin, les deux cépages du Rhône septentrional qui font florès dans l'Hermitage, le roussane et la marsanne, réussissent très bien plus au sud. L'archétype en est le domaine de Trévallon dans la région des Baux-de-Provence. En revanche, tant dans le Sud-Ouest que dans le Sud-Est, les grands cépages dits internationaux, quoique français, tels que le sauvignon ou le chardonnay, sont très loin de leurs performances dans leurs zones de prédilection et n'obtiennent que des succès d'estime.

En résumé, à condition d'être vigilant, il est possible de dénicher de belles cuvées de vins blancs qui vieilliront avec bonheur dans le Sud. Mais, **en dehors des cépages rolle, clairette, marsanne, roussane, petit manseng ou petit courbu, point de salut.**

www.lefigaro.fr
Emmanuel Delmas
17 Juillet 2013

Les Crus du Soleil dans le 14ème à Paris

Aujourd'hui, Emmanuel Delmas nous fait découvrir Les Crus du Soleil, une cave entièrement dédiée aux vins du Languedoc-Roussillon.

Voilà 15 ans que Serge Lacombe a ouvert les Crus du Soleil, un passage obligé si vous voulez acheter des vins du Languedoc-Roussillon dans la capitale. En 1997, restaurateur dans le Languedoc, Serge Lacombe change de carrière et monte à Paris. Quelques mois plus tard, il s'affiche caviste. Mais il a conscience qu'il doit se faire un nom, particulièrement à Paris où la concurrence entre caves, indépendantes ou chaînes, est rude.

Tout est à construire dans son échoppe, à l'angle des rues du Château et Didot (14ème arrondissement). Le néo-parisien se dirige naturellement vers les vins de sa région.

Le pari est osé pour Serge Lacombe. Les vins du Languedoc-Roussillon qu'il veut défendre n'ont pas bonne presse. Pourtant, à la fin des années 90, certains vignerons, dynamiques et volontaires, entament une totale remise en question de leur production et souhaitent s'engager sur la voie de la qualité. S'ils ne suscitent pas encore l'engouement qu'ils connaissent d'aujourd'hui, ces vignerons se laissent approcher par quelques dégustateurs renommés ou cavistes curieux. En montant les Crus du Soleil, Serge veut être leur relais dans la capitale, leur ambassadeur.
Le défi est risqué mais il est aussi excitant. Le Languedoc-Roussillon représente en termes de vin un large champ des possibles. A force de prospection, de multiples visites dans les vignobles et d'un travail de bouche à oreille, sa sélection se précise. Serge Lacombe déguste, découvre. Son entreprise est lancée. Sa cave devient un passage obligé pour ceux qui veulent dénicher un Pic-Saint-Loup ou un côtes du Roussillon-villages particulier.
Dénicheur de talents

Serge Lacombe ne s'empêche rien dans ses recherches. Il propose aujourd'hui une sélection résolument complète et éclectique. Se côtoient, sur ses rayons, des vins élaborés par des vignerons à l'engagement résolument « bio » ou non. Ceux qui cultivent leurs vignes en biodynamie, d'autres qui osent s'aventurer dans les vins sans soufre comme les domaines de la Petite Baigneuse, ou du Bout du Monde de Stéphane Morin.

Oscillant entre des propriétés incontournables telles le domaine Peyre Rose de Marlène Soria, le Mas Jullien, ou encore Montcalmès, et des maisons davantage discrètes comme le Mas Laval, le Mas de l'Oncle, ou le Soula, les Crus du Soleil propose aujourd'hui 500 références.

On retrouve aussi la plupart des terroirs qui font la renommée actuelle des vins du Languedoc ou du Roussillon. Les remarquables domaines Gauby, Matassa, de l'Horizon, ou encore les vignerons Jean-Philippe Padié et Olivier Pithon représentent le terroir de Calce. A Vingrau, ce sont Hervé Bizeul du Clos des Fées et le domaine
Gardiès. Un peu plus à l'est, à Pézenas, l'excellent domaine Leconte des Floris a sa place aux Crus du Soleil tout comme le limoux de Gilles Azam, les vins du Mas cal Demoura ou encore ceux de Jean-Baptiste Senat.

Serge Lacombe, aussi affable que passionné, se veut aujourd'hui encore découvreur de talents : le Clos du Rouge-Gorge ou le très confidentiel vin de la Terre Inconnue peuvent être achetés aux Crus du Soleil.

Cette cave n'en demeure pas moins capable d'évoluer par petites touches. Ainsi, chaque année, environ 10 à 15 domaines sont retirés de la sélection, remplacés par d'autres. « Le plus difficile reste d'augmenter chaque année les allocations chez les vignerons les plus fameux », affirme Serge Lacombe. La qualité est une norme dans le Languedoc-Roussillon, la sélection se resserre inévitablement.

Si quelques acheteurs sont du quartier, sa clientèle est constituée en majeure partie de la grande couronne parisienne, initiée aux vins du soleil, et qui ne se déplace jamais pour rien. Notons que Serge Lacombe ne vend qu'aux particuliers.

Devant le succès de sa cave, Serge Lacombe s'est entouré de Clotaire et de Richard Liogier pour le lancement de leur bar à vins Les Rouquins, jouxtant les Crus du Soleil, et actuellement en travaux. Une vingtaine de places, un comptoir où l'on pourra déguster des produits de terroir comme des vins du Sud bien entendu. Mais 20% des vins seront consacrés à d'autres crus de France. Pourquoi les "rouquins" ? En argot le "rouquin" est ce que l'on peut appeler "un coup de rouge" ! Le ton est donné. Ouverture prévue dans quelques mois... Une raison supplémentaire de rendre visite à Serge Lacombe.

En savoir plus : http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/o40851-caviste-a-suivre-les-crus-du-soleil-dans-le-14eme-a-paris#ixzz2nG8R44hz

Sommelier Magazin

André Dominé

Avril/Mai 2013

Die Frische des Südens

FOTOS: ANDREA DOMINÉ, WEINGUTEN PRIVAT

DIE FRISCHE DES SÜDENS

Zum „Gipfeltreffen im Fenouillèdes“ im Roussillon trafen sich im März zum ersten Mal Sommeliers und Weinfachhändler auf der Domaine Le Soula in Prugnanes bei Perpignan.

Beim Gipfeltreffen auf La Soula: Olivier Reynal (oben, ganz links) und die Teilnehmer der Versammlung (unten)

Eingeladen hatte Olivier Reynal von Les Caves du Roussillon, einer der Pioniere des Fachhandels in Frankreichs südlichstem Departement. Vier Winzer aus diesem kleinen „mysteriösen und verkannten Tal", so Reynal, stellten ihre Produktion vor. Der Andrang war beachtlich. Er unterstrich das Interesse, das die Winzer im Norden des Roussillon inzwischen auf sich ziehen.

Sicher erhöhte der Ort des Treffens den Reiz. Le Soula ist eine Legende. Ende der 1990er Jahre wurde Gérard Gauby, damals bereits aufgrund seiner Weine, insbesondere der Muntada, berühmt, auf das Fenouillèdes aufmerksam. In diesem nordöstlichen Zipfel des Roussillon, geschichtlich Teil Okzitaniens und Rückzugsregion der Katharer, werden Reben auf bis zu 600 Metern Höhe angebaut, unter völlig anderen Bedingungen als in tieferen Lagen näher zum Mittelmeer. Als Gérard 2001 seinen englischen Importeuren Roy Richards und Mark Walford vorschlug, dort 20 Hektar Weinberge zu übernehmen, kreierten sie gemeinsam Le Soula. Der allererste Jahrgang 2001 machte sofort auf das Gut aufmerksam. Seit 2008 residiert es in der früheren Genossenschaftskellerei von Prugnanes und wird von Gérald Standley geleitet, der es biologisch bewirtschaftet.

Le Soula zeigte zuerst, welches Potenzial die auf den Höhen des Fenouillèdes erzeugten Weine besitzen. Dabei verblüffen vor allem die Weißweine. Beim Le Soula Blanc spielt üblicherweise Sauvignon die Hauptrolle, ergänzt von Macabeu, Grenache Blanc und fünf anderen Sorten. Beim aktuellen 2010 (ein extrem trockenes Jahr) hat Macabeu die Führung inne. Doch auf den Höhenlagen mit ihren Granitverwitterungsböden ist ohnehin der Einfluss des Terroirs stärker als der der Sorten. Es verleiht den Weinen eine ganz eigene mineralische Frische und Struktur.

Auch beim Rotwein handelt es sich um eine Cuvée aus verschiedenen Sorten wie Carignan, Syrah, Grenache und bisweilen etwas Cabernet Sauvignon. Doch Gérald Standley hat die langen Maischestandzeiten aufgegeben und vinifiziert seit 2009 in ganzen Beeren. Das hat nichts daran geändert, dass die Roten Zeit brauchen, um sich zu entfalten. Auch sie zeigen einen ausgesprochen ausgewogenen, raffinierten Stil, wobei die Kräuter der Garrigue, der typischen Wildheide, Akzente setzen. Jetzt hat der grandiose 2002er (aus einem kühlen Jahr) seinen Höhepunkt erreicht. Ein Hinweis darauf, dass man es hier mit großen Weinen zu tun hat.

Die Anfänge von Le Soula fanden im Dorf Saint-Martin de Fenouillet statt, wo die Familie Laguerre seit Generationen ansässig ist. Anfangs nahm Eric Laguerre an dem Projekt teil, das ihn dazu inspirierte, selbst seinen Weg zu gehen und sich dem Bioanbau zuzuwenden. Saint-Martin war in den 1980er und 1990er Jahren ein Experimentierfeld für neue Sorten. Daher auch Erics breite Sortenpalette, die für Le Ciste Blanc Marsanne, Roussanne und Rolle (Vermentino) neben Grenache Blanc und Macabeu einschließt. Der in Barriques vergorene 2011er besticht durch Frische, feines Korn, einen Hauch von Röstaromen und beachtliche Länge. Aber Eric hält viel von anregenden, saftigen Weinen wie dem Eos Blanc aus Grenache Blanc und Macabeu, dem Eos Rouge, hauptsächlich aus Grenache Noir und dem herrlich peppigen Le Passage, ein sortenreiner Carignan. Ein ganz besonderer Wurf ist ihm mit dem Rancio Oxy gelungen, einem Grenache Blanc 2006 aus dem Akazienholzfass mit Anklängen von Amontillado und einem langen, salzigen, mundwässernden Finale. Unweigerlich denkt man an marinierte Anchovis oder Jamón Jabugo.

PIONIERE VON DER KÜSTE

Ende der 1990er, Anfang der 2000er Jahre herrschte ein besonderer Enthusiasmus, was Wein anging. Er schuf eine Stimmung, die dazu anregte und verleitete, zu expandieren oder Neues zu unternehmen. Im Norden des Roussillon setzte er eine Bewegung in Gang, die heute in den Zeiten der Krise zwar etwas an Schwung und Schnelligkeit eingebüßt hat, aber die durchaus noch vorhält. Zu den dynamischsten und innovativsten Winzern der Region