

Le Château D'Or et De Gueules (formule tirée de l'héraldique signifiant en jaune et rouge) à St Gilles est le plus marquant de tous les domaines visités. Notre guide avant de nous quitter avait prévenu: « si vous n'allez pas voir Diane de Puymorin je serai degul! », nous n'avons pas pris le risque. Caveau assez simple mais sympa et une belle fourchette de flacons accrochés au mur, commentés. Depuis 1998, ce domaine voulu par une femme, secondée par Mathieu Chatain, a opté pour la voie bio et la solidité fondamentale de ses grandes cuvées de garde. Ce qui n'empêche pas les bouteilles de copains! Entre autres, les *Cimels*, *Charlotte*, *Trassegum*, *Quesaquo* (vieux carignan), *Castel Noù* (mon coup de cœur tout grenache), *Bolida et Noblessa* au sommet, sans compter les cuvées de vendanges surmuries nommées en rouge « *Gueules* » et en blanc « *d'Or* », vins de desserts.

Ce domaine juste au nord de la Camargue a pourtant failli nous échappé la faute à un de ces orages dont le midi a l'apanage. À St Gilles, des trombes d'eau sont tombées en 10mn, interdisant les passages en creux. On nous a dit, en guise de dicton, que s'il pleut au début de l'orage c'est l'assurance de ne pas prendre de grêle sous l'ondée! Cette fois-ci c'était vrai! Si vous passez par le chemin des Cassagnes, vous pourrez toujours vous abriter dans l'un des 3 domaines qui longent le fameux chemin.



Le caveau du
Ch. d'Or et De
Gueules



En passant par Beaucaire nous optons pour le Château Mourgues du Grès. La jeune femme qui nous accueille semble intimidée dans un premier temps, tension qui tombera au fur et à mesure de nos propos œnologiques particuliers!

Les cuvées: 2 blancs secs dont 1 avec du petit manseng (cépage du S.O.), 3 rosés, 4 en rouges, surtout composées de carignan, grenache et syrah + du marselan, cépage récent INRA 1961, construit génétiquement sur le grenache et le cabernet sauvignon).

Le département du Gard offre 12 appellations et 10% de sa surface viticole en bio: C. du Rhône, C. du Rhône villages, Tavel, C. du Vivarais, Duché d'Uzès, Lirac, C. de Nîmes, Sable de Camargue, C. du

Languedoc, Clairette de Bellegarde, Cévennes et Pont du Gard. Cette dernière IGP permet aux vigneronns peu enclins à accepter l'aspect Côtes du Rhône et les charges qui correspondent gardant ainsi liberté et vignes plantées. Le Duché d'Uzès, principal concerné, est au demeurant une bien belle appellation.

77 communes entre Nîmes et Alès, dont Uzès superbe village fortifié avec son marché impressionnant. En cherchant des produits liquides et locaux, un gars du coin m'a tapé sur l'épaule, assurant que la bouteille



Au caveau Mourgues du Grès.



que j'avais en main était un très bon choix! C'était le vigneron en personne avec qui nous avons pris rendez-vous. C'est le dom. du Petit Malo à Bourdic qui doit son nom au petit fils prénommé Malo (sans lactique!), dégustation au pied des cuves par temps de pluie. Son blanc sec « Les Copains + » conçu comme un vin de garage est une surprise dans ce coin de France. Très bien élevé, on va de la fraîcheur à la longueur en passant par l'ampleur, malheureusement la production est des plus faibles.



Puis on est passé devant la cave coop des Collines du Bourdic et on a fait un stop au caveau du domaine Chabrier Fils. J'avais eu le plaisir de déguster le Duché rouge 2009, monté sur syrah majoritaire et coiffé de grenache et carignan: convainquant. À noter les cuvées « garrigue » en blanc et rouge, où on trouve puissance, volume, complexité et équilibre. Plus accessibles: les Coteaux du Pont du Gard et les Cévennes. Cuvées particulières: « Riomal de Molines » (vieux carignan), « Grains dorés » chardonnay en surmaturité élevé en fût de 400l qui n'attend que votre meilleur foie gras.

