

La fille de son père...

La lagune de Thau est la destination de nombreuses envies. Les plus belles d'entre elles se retrouvent dans le Désir Blanc du domaine de la Croix Gratiot.

Anaïs Ricôme est exactement ce type de française qui à l'époque des échanges scolaires, en faisait bégayer plus d'un, les yeux pleins de rêve. Grâce à son charme naturel, elle se déplace avec la grâce d'une noctambule, que cela soit en pull marin ou en robe d'été. Cela ne rend pas ses vins objectivement meilleurs, mais cela les charge au fin fond de notre système limbique, le centre du goût, dont la structure est archaïque, d'associations positives.

Yves Ricôme par contre possède cette présence physique incroyable, d'un père français et méridional qui vous reçoit les bras ouverts et vous signale en même temps qu'il serait préférable de ne pas s'approcher de trop près de sa fille, ce que bien évidemment, nous n'aurions jamais osé faire. Sa morphologie ne trompe pas et met en évidence, derrière le titre de vigneron indépendant fièrement mis en avant sur l'étiquette, avant tout, le dur labeur dans les vignes.

Père et fille ont franchi ensemble, voilà quinze ans, le pas menant du simple négociant en vins au vigneron ayant son propre caveau. « J'ai vécu ça comme un beau compliment et une incitation, que mon père m'embarque dès le départ dans cette aventure », relate Anaïs Ricôme. Dans le regard d'Yves, on peut lire qu'à aucun moment, il n'a regretté cette décision.

Le domaine La Croix Gratiot se situe au coeur du vignoble du cépage blanc traditionnel du Languedoc, qu'est le Picpoul de Pinet. « Bien sûr que le Picpoul s'impose à nous », dit Anaïs Ricôme. « Mais notre véritable particularité, notre plaisir et notre passion, c'est dans le Désir Blanc qu'elles s'expriment ». Il est aisé de constater que le nom de Désir Blanc, n'est nullement exagéré à la vue des cépages qui le composent : il y a là le Viognier parfumé, la Roussanne herbacée, le Muscat au goût de noisettes et enfin le Chardonnay onctueux. On peut dire tout simplement qu'il émane de cet assemblage hétérogène entre ces quatre sublimes cépages une dynamique de groupe réellement explosive. Quant aux sols calcaires du domaine, ils permettent d'appriivoiser et de discipliner les excès aromatiques. Quant au Viognier dominant, il est soumis à un long repos sur lies lui apportant plus de finesse. « Chaque année, la cuvée est un véritable défi », nous confie Anaïs Ricôme.

« Chaque cépage doit révéler et conserver son propre caractère ». Heureusement pour nous, elle n'attend aucune réponse et nous permet ainsi de regarder discrètement dans le verre, les yeux pleins de rêves. Et nul est besoin de bégayer.

Désir Blanc

alcool 13 % ; sucre 0,3g/l ; acidité 2,9g/l
cépages : Viognier 70 %, 15 % Chardonnay, 10 % Roussanne, 5 % Muscat

Ce vin blanc corsé se distingue par sa douce acidité et sa délicate saveur fruitée en bouche. Le jeu des arômes va des fruits jaunes à la vanille et la noisette. Un réel plaisir qui tire sa vitalité du fin caractère minéral.