Les Echos

# Pour l'amour du mourvèdre

La chronique vin de Jean-Francis Pécresse

Il a tout pour plaire ou pour déplaire. Insignifiant quand il reste indompté, munificent lorsqu'il est maîtrisé. Comme ces mauvais mais brillants éléments, capables de s'abîmer dans la facilité comme de se transcender dans la discipline, le mourvèdre, cépage méditerranéen, est un infini défi que lance le règne végétal à la fierté des hommes. Lent à s'ouvrir, long à mûrir, il réclame en abondance, pour prix de son épanouissement, l'écrasant soleil des brûlants étés d'à présent.

Alors, pour peu qu'il ait été bien planté, bien exposé, bien travaillé, au long de coteaux chauds tournés vers les eaux bleues, à condition de ne pas lui demander trop de raisins, puis de l'élever assez à l'ombre des bois des chais - jamais moins de dix-huit mois -, ce dieu capricieux consentira à livrer ce que le vigneron attend des vignes les plus estimées, une structure, présente mais légère, et une rare complexité de parfums évoluant avec grâce sur le chemin des ans.

(…)

Perché dans l'altitude à La Bégude, qu'il cultive en bio, Guillaume Tari est, depuis longtemps, l'un des maîtres du mourvèdre aimable. Il le montre une fois encore avec La Brulade 2016, une sélection parcellaire à la fougue polie, déployant après aération une puissante palette de fruits rouges et noirs. Une ardente Brulade.

*Domaine de La Bégude, La Brulade 2016, 70 € la bouteille. idealwine.com*

19 mars 2021