

Un costières puissant et fruité

Voilà une exploitation qui s'est transformée en un temps record. Une mutation qui permet aujourd'hui aux propriétaires des lieux, Elisabeth et Pascal Glas, de trouver leurs vins dans de grands établissements et près de grands chefs étoilés comme Rabanel à Arles

(Bouches-du-Rhône). Situé à Sernhac (Gard), le do-



maine appartient depuis quatre générations à la même famille. Mais la révolution s'est produite il y a cinq ans lorsque Pascal, après une longue expérience en cave a pris les rênes des 30 hectares. D'abord il construit sa cave particulière pour tout contrôler, de la vigne à la bouteille, et ne livre plus ses raisins à la coopérative. Depuis, approcher la perfection est l'objectif. Il faut avouer que sa Cuvée rouge « les Perrottes 2007 » (70 % syrah, 30 % grenache) en AOC Costières de Nîmes est un vin aussi puissant que fruité, aussi délicat que savoureux. Avec ses 14,5° il pourrait décourager certains amateurs, pourtant au palais les degrés n'apparaissent pas. « L'important à 14,5° est d'avoir un vin équilibré, un vin dont on ne sent pas l'alcool », affirme le vigneron. Un vin authentique avec des arômes de fruits rouges et une note finale de réglisse, produit à deux pas du terroir de Côtes du Rhône avec des vignobles composés de ga-

Pascal et Elisabeth Glas, propriétaires du domaine de Poulvarel à Sernhac. (L.P/B DE LA CRUZ)

lets qui gardent la chaleur la journée pour la restituer le soir. L'un des secrets du vigneron est de vendanger plus tard que la plupart de ses confrères pour récupérer les quelques degrés qui font la différence en bouteille. Un vin qui se marie parfaitement avec des plats épicés, des daubes de sanglier ou encore une côte de bœuf grillée. Mais c'est probablement au moment du fromage, accompagné d'un Pélaridon des Cévennes, que les Perrottes pétillent le plus.

BORIS DE LA CRUZ

La bouteille. Rouge Perrottes 2007 en AOC Costières de Nîmes. 9,50 €
Où la trouver. Au domaine de Poulvarel à Sernhac, 110, chemin de la Soubeyranne. Rens. 04.66.01.67.46. ou 06.12.04.90.04.

ou domaine.Poulvarel@wanadoo.fr.
Autres vins de domaine. Le rosé et le rouge du domaine de Poulvarel à 5,90 €. Pour se faire plaisir, les Agapans 2005, 100 % grenache à 14,5°. 25 €.