

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



50^E ANNIVERSAIRE DE L'ASI

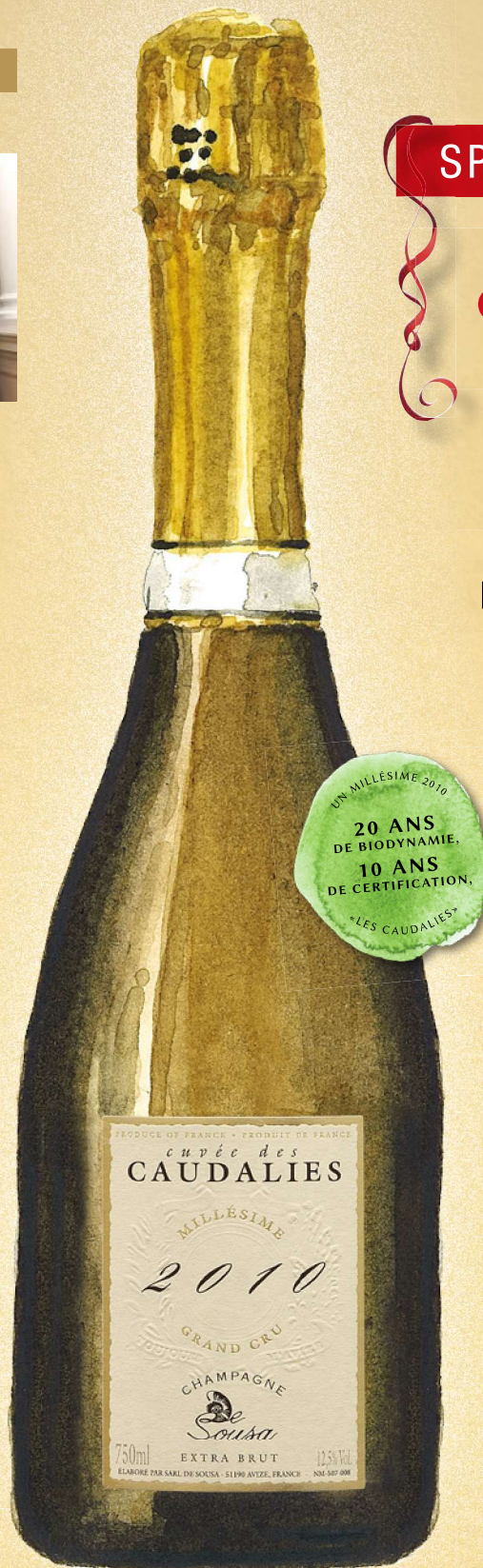
Retour en images



L'ART DES ACCORDS



par Paolo Basso



SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

Pleins feux sur le
Champagne de Sousa,
20 ans de biodynamie

Notre sélection
de champagnes de fêtes

Les autres bulles de fêtes

DÉFILÉ 2019

**DES BÛCHES
DE PALACES**



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

LE BLANC DES CABANES

Exploration sous-marine



Il y a ceux qui mettent du Mozart dans le chai à barriques, ceux qui passent de la musique dans les vignes. Et il y a ceux qui bercent leurs vins au gré des ressacs.

Franck Labeyrie est de ceux-là, convaincus de l'influence des marées, de la profondeur, de l'absence d'oxygène et de la luminosité infime sur l'élevage des vins.

Franck Labeyrie descend d'une longue lignée de viticulteurs. Il a grandi au Château du Coureau dans les Graves. C'est là qu'il fera ses premières armes avant de tenter l'expérience en solo au Château de Lugey. Franck Labeyrie est un battant, un rêveur, un explorateur tout à la fois. Il est de ceux qui se donnent les moyens de suivre leur instinct, leurs envies, leurs convictions.

Comme nombre de Bordelais, il passera ses étés sur le bassin d'Arcachon entre Dune du Pyla, Île aux oiseaux et parc à huîtres. Et en discutant avec un ami ostréiculteur au sujet du bienfait des eaux profondes sur l'élevage des huîtres, une idée lui vient. En viticulteur dans l'âme, bien informé, il se rappelle que certaines bouteilles retrouvées sous la mer gardent leurs qualités même 200 ans plus tard.

Il s'inspire alors de la technique d'immersion des huîtres. En 2008, les premières bouteilles sont déposées en eaux profondes. L'expérimentation est suivie de façon scientifique. Les vins obtenus sont comparés avec ceux ayant connus un élevage traditionnel en cuves. Les essais ont été bluffants. Les bouchons n'ont pas souffert, les bouteilles sont intactes mais se sont parées d'une robe marine faite de coquillages et d'algues. Le Blanc des Cabanes (comme les fameuses cabanes tchanquées) est né. En 2015, il sera suivi du Rouge des Cabanes.

Franck Labeyrie est le seul viticulteur à posséder une concession au milieu des ostréiculteurs. Chaque année, en janvier, 15 000 bouteilles sont immergées à 10 mètres de profondeur, dans des box

fermés, calés sous des nasses d'huîtres. Le Blanc y reste 6 mois, le Rouge 12 mois. « Ce n'est pas qu'une cuvée originale dans le concept, c'est aussi un goût spécifique », explique Franck Labeyrie. En l'absence d'oxygène, pas d'oxydation. Par contre, des échanges existent avec le milieu marin et on ressent lors de la dégustation des notes iodées et toastées pour le blanc et une harmonisation précoce pour le rouge.

Désormais spécialisé dans l'élevage des vins en milieu naturel, Franck Labeyrie continue d'explorer le champ des possibles et a lancé en 2018 le vin des neiges. Des vins élevés à 2 400 m d'altitude sous 5 m de neige. Une expérience dont les premiers résultats semblent concluants à la dégustation.

Underwater exploration || *There are those who play Mozart in the barrel cellar, those who play music in the vineyards. And there are those who rock their wines with the tides. Franck Labeyrie is one of them, convinced of the influence of the tides, the depth, the absence of oxygen and the minute luminosity on the ageing of the wines.*

Franck Labeyrie comes from a long lineage of winegrowers. He grew up at Château du Coureau in the Graves area. It was there that he made his first steps before trying the solo experience at Château de Lugey. Franck Labeyrie is a fighter, a dreamer, an explorer at the same time. He is one of those who gives himself the means to follow his instinct, his desires, his convictions.

Like many people around Bordeaux, he spent his summers in the Arcaillon basin between Dune du Pyla, Île aux Oiseaux and the oyster farms. And while discussing with a friend oyster farmer about the benefits of deep water on oyster breeding, an idea came up to him. As a wine grower at heart, well informed, he remembered that some of the bottles found under sea keep their qualities even 200 years later. He was inspired by the oyster immersion technique. In 2008, the first bottles were placed in deep water. The experiment is scientifically monitored. The wines obtained are compared with those that have been aged traditionally in vats. The tests were amazing. The corks did not suffer, the bottles were intact but adorned with a navy dress made of shells and seaweed. The Blanc des Cabanes (like the famous traditional stilt cabins) was born. In 2015, it was followed by the Rouge des Cabanes.

Franck Labeyrie is the only winegrower to own a concession among oyster farmers. Every year, in January, 15,000 bottles are immersed 10 metres below the surface in closed boxes under oyster traps. The White stays there for 6 months, the Red for 12 months.

"It's not just an original cuvee in the concept, it's also a specific taste," explains Franck Labeyrie. In the absence of oxygen, no oxidation. On the other hand, there are exchanges with the marine environment and when tasted the wines unveils iodized and toasted notes in the white and an early harmonization in the red.

Now specialized in the maturing of wines in the natural environment, Franck Labeyrie continues to explore the field of possibilities and launched snow wine in 2018. Wines matured at an altitude of 2,400 m under 5 m of snow. An experiment whose first results seem conclusive at the tasting.

Sylvia van der Velden



EN SAVOIR → WWW.FRANCKLABEYRIE.COM

A LA DÉGUSTATION / AT TASTING

Le Blanc des Cabanes 2017, Graves

Cépages : Sauvignon, Sémillon

Nez très élégant, généreux, opulent sur des fleurs blanches (lys) et le beurre frais. Bouche ample, longue, vive et dynamique, la bouche révèle une superbe touche iodée, minérale et saline qui amène une finale de grande élégance et finesse. Assurément une belle découverte. Accords : un tartare de langouste aux perles noires de béluga.

Very elegant, generous and opulent nose on white flowers (lilies) and fresh butter. Ample, long, lively and dynamic on the palate, it reveals a superb iodine, mineral and saline touch that brings a finish of great elegance and finesse. Certainly a beautiful discovery. Pairing: a lobster tartar with beluga black pearls.

Le Rouge des Cabanes 2016, Graves

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Robe grenat, brillante. Nez très fin et élégant, racé, sur de superbes arômes de fruits rouges et noirs et une pointe iodée. Attaque très plaisante, gourmande sur une belle minéralité. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez. Finale superbe sur la salinité. Accords : un carré d'agneau aux cèpes.

Bright garnet colour. Very fine and elegant nose, distinguished, with superb aromas of red and black fruits and a hint of iodine. Very pleasant and gourmet attack with a beautiful minerality. We find the same aromas as on the nose. Superb finish on salinity. Pairing: a rack of lamb with ceps.