

GUILHEM DARDÉ DU MAS DES CHIMÈRES :

le paysan vigneron



N'allez pas vous imaginer un château luxueux au portail rutilant... Dans le village d'Octon, une jolie porte ouvre sur le charmant caveau du Mas des Chimères. Autrefois, le père de Guilhem Dardé allait apporter sa matière première à la cave coopérative locale. En 1993, le fils se décide à vinifier et mettre en

bouteille les raisins cultivés sur l'exploitation familiale. Il poursuit aujourd'hui son ouvrage avec sa femme Palma et sa fille Maguelone. Leur terrain de jeu ? 23 hectares répartis en trois terroirs, les petits plateaux basaltiques pour les vins classés en AOC terrasses-du-larzac, les terres rouges de la plaine et les limons de l'ancien lit de la Marete pour les vins de pays des Coteaux du Salagou. La philosophie maison ? La famille Dardé, inscrite depuis longtemps dans une démarche bio personnelle, est à l'écoute de sa terre, de la nature et du millésime, et exécute ainsi un imparable contre-pied à la standardisation des vins. L'idée ? Peu d'interventionnisme, beaucoup de surveillance et d'accompagnement pour que la vigne trouve son équilibre, et des vinifications – sans sulfites la plupart du temps – fidèles à la vendange et au caractère de l'année. Grenache, carignan, syrah, cinsault et mourvèdre sont, ensemble ou séparément, à la base de plusieurs cuvées de rouge : L'Œillade et Marie-Joseph en vin de pays, Nuit Grave et Caminarèm en AOC terrasses-du-larzac. D'excellents vins, nourriciers au sens le plus noble du terme, alliant précision, finesse, vigueur et gourmandise. En blanc, la cuvée principale rassemble grenache blanc, viognier, chardonnay, carignan blanc et clairette tandis que le muscat petits grains est isolé pour donner naissance à un autre blanc sec. Les prix ? 8,40 € chez les cavistes pour L'Œillade et Marie-Joseph, 11 € pour Nuit Grave et 14 € pour Caminarèm... Des tarifs assez démocratiques et plus que raisonnables au regard de la qualité de vins parmi les plus passionnants de la région.

Le Mas des Chimères. Voir coordonnées p. 128.

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N° 222 • SEPTEMBRE 2015 • 5,00 €

84 très bonnes recettes
pour la rentrée

Aubergines
à la
parmigiana

C'est de saison
aubergines, haricots,
pommes, poires...

PRATIQUES ET GOURMANDS

Des gratins
pour tous les goûts

TRAVERS DE PORC
nos 5 recettes préférées

QUICHES, TARTES, PIZZAS
Choisissez la bonne pâte



Cantal
UNE RÉGION
RICHE EN
TRADITIONS



Annie Bertin
LA PASSION
DES BONS
LÉGUMES



Croatie
ÉCHAPPÉE
GOURMANDE
SUR UNE ÎLE

