



Roussillon

DOMAINE VAQUER

*Le domaine Vaquer est un des meilleurs interprètes
de la région des Aspres, à travers une gamme qui décline les spécialités
de la région, toujours avec élégance.*



DOMAINE VAQUER

*1, rue des écoles
66300 Tresserre*

Superficie : 17 ha

Production : 38 000 bouteilles/an

**Appellation : Côtes du Roussillon,
Rivesaltes**

**Encépagement rouge : grenache,
carignan, syrah**

**Encépagement blanc : grenache
blanc, grenache gris, roussanne,
macabeu, muscat**



Les Aspres

Entre Tech et Têt, près des contreforts du Canigou, l'aridité catalane des galets chauds, des cailloutis calcaires éclatants de soleil, des argiles sableuses desséchées, parle des Aspres. Surgissent du sommet d'une croupe, du creux d'une dépression, des paysages de vignobles assoiffés. De ce sol sec et ingrat naît pourtant un mélange d'élégance et de finesse, loin des stéréotypes dont la région a du mal à se défaire. Aux environs de Tresserre poussent macabeu, roussanne, carignan, syrah et grenache du Domaine Vaquer. Frédérique Vaquer les vinifie aujourd'hui seule. Avec Bernard, feu son mari, ils avaient eut une idée ambitieuse : faire en Roussillon des vins délicats tout en dentelles de fruits. Des vins capiteux certes, mais où la fraîcheur et la tension minérale tissées dans la soie fine des tanins auraient équilibré les velléités alcoolisées. L'idée a fait du chemin, Frédérique peut se targuer d'avoir accompli cette gageure, le résultat ne tolère aucune équivoque.

Flash-back, Fernand Vaquer

L'histoire du domaine commence juste avant la Première Guerre mondiale. L'arrière-grand-père de Bernard l'achète pour sa fille, qui épouse Fernand Vaquer, rugbyman réputé, qui donnera son prénom à son fils. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, Fernand Vaquer junior vient d'avoir 17 ans. Il décide de rejoindre

son père à la vigne et de replanter du carignan. Le cépage entre aujourd'hui dans les cuvées Exception et Expression. En 1968, il fut l'un des premiers vigneron du Roussillon à mettre en bouteilles. Et déjà soucieux de la garde de ses vins, il stockait les précieux flacons en montagne, dans la ferme familiale, sur les hauteurs de la Cerdagne. Quand l'une de ces mises anciennes s'ouvre, elle surprend par sa fraîcheur et la présence du fruit, certes confit. Avant de succéder à son père, Bernard fit des études d'œnologie à Dijon. C'est là qu'en 1985 il rencontra Frédérique.

Le style de Frédérique Vaquer

Depuis 2001, Frédérique Vaquer est aux manettes. Cœnologue, bourguignonne de naissance, elle a creusé le sillon du style de la maison : puissance et élégance. La puissance, on la trouve dans le caractère affirmé des cuvées. Elles se font l'écho du terroir des Aspres, un pays dur mais qui donne le meilleur quand on l'écoute. La note bourguignonne apporte une nuance particulière aux vins, mélange d'élégance et de gourmandise. Une gourmandise faite de caresses et de douceurs qu'offrent avec générosité les VDN du domaine, Muscat et Rivesaltes, comme les vins secs.

RIVESALTES HORS D'ÂGE AMBRÉ

C'est un vin doux élaboré en solera, méthode d'élevage qui consiste à compléter le vin soutiré par un volume équivalent de vin plus jeune. D'une couleur ocre rouge, il offre d'emblée des nuances grillées, de tabac, de café, de pin et de pistaches torréfiées. La bouche étonne par sa fraîcheur et prolonge la complexité du nez : figue sèche, pruneau, poivre blanc, algue, fenugrec, abricot sec. Elle favorise, grâce à sa tension singulière, l'équilibre entre les beaux amers et le moelleux.

L'EXCEPTION, CÔTES-DU-ROUSSILLON ROUGE LES ASPRES

Cette cuvée assemble grenache, syrah et carignan avec un élevage de 12 mois en cuve béton et barrique (pas de bois neuf) selon les cépages. Issue d'une cuvaison, elle offre un surcroît de matière et de concentration tout en conservant l'équilibre qui fait le charme de la gamme. Puissante et élégante, L'Exception illustre parfaitement le style du domaine. La robe sombre se teinte de grenat violacé aux nuances pourpres. Le nez est complexe, intensément fruité (cerise) avec des nuances sauvages, marines et épicées. La bouche se montre croquante de fruit, de réglisse et de plante aromatique, avec fraîcheur soulignée par le cédrat.



Frédérique Vaquer,
à la tête du domaine
depuis 2001.

