

Rosé syrah 2006 Hecht et Bannier

Considéré comme le nouvel Eldorado viticole, le Languedoc-Roussillon propose de belles découvertes, comme ce rosé exceptionnel de fraîcheur et de plaisir.

par Philippe de Cantenac, journaliste à *La Revue du Vin de France*

Grégory HECHT et François BANNIER ont fondé il y a plus de cinq ans une petite entreprise basée sur le principe suivant: construire la première marque de référence qualitative régionale à travers une seule et unique gamme. Les vins de leur maison de négoce et d'élevage se veulent être un passeport d'entrée en Languedoc et en Roussillon pour les amateurs.

Leur travail repose sur une connaissance approfondie des vignobles et des caves.

Sans cesse, ils recherchent des producteurs, caves et domaines où ils peuvent trouver de nouveaux approvisionnements, compléter leurs achats ou construire de nouveaux assemblages. Ainsi, ils visitent et dégustent chaque année les vins de plus de 350 domaines ou caves coopératives. C'est à partir de ce travail de sélections qu'ils organisent leurs dégustations, construisent leurs

assemblages et déterminent leurs élevages. Leurs rouges sont d'excellente facture chaque année, mais la cuvée qui nous intéresse aujourd'hui est leur rosé de Syrah 2006. C'est une sélection parcellaire faite sur les terrains argilo-calcaires qui entourent le bassin de Thau, notamment autour du village de Bouzigues où H and B ont leur fief.

En 2006, ils ont attendu jusqu'au 6 septembre pour

commencer les vendanges en 2006, qui s'étalèrent sur trois jours. Les raisins arrivés le matin à la cave furent directement pressurés afin d'éviter un contact prolongé avec les peaux qui donneraient des couleurs trop intenses au vin. La fermentation à basse température s'est étendue sur deux semaines environ. Au cours de l'élevage, les vins ont été bâtonnés sur lies, afin de leur donner le plus de matière possible, tout en préservant le maximum de fraîcheur et de fruit jusqu'à la mise en bouteille.

À l'opposé des rosés de saignée, plus structurés car destinés à concentrer des vins rouges, la Syrah Rosé 2006 est, de la vigne à la bouteille, entièrement dédiée à l'expression aromatique la plus fraîche possible de la Syrah.

Ce rosé, gourmand et acidulé en diable sera notamment vendu dans les Repaires de Bacchus et sur www.chateauonline.fr. On peut aussi l'acheter en direct sur leur site. ■

Notre sélection : Rosé Syrah Hecht et Bannier 2006; prix: 6 euros.

Hecht et Bannier,
3, rue Seguin 34140 Bouzigues.
04 67 74 66 38.
www.hbselection.com

Accords mets-vins : Le printemps frappe à nos portes et le soleil commence à chauffer. C'est le moment d'ouvrir les premiers rosés qui accompagnent à merveille grillades, apéritifs gourmands et plats relevés. L'avantage du rosé, servi frais, est qu'il peut être le vin de tout un repas!

Garde : Fait pour donner un maximum de plaisir cet été, ce rosé passera néanmoins l'hiver sans encombre.

N'oubliez pas de boire avec modération

