

Le doux maury de Jorel
L'Yonne Républicaine 23 Oct 2024 Philippe Cros

question d'équilibre

Souvent, tout est question d'équilibre. On n'y prête pas toujours assez d'attention, car la particularité du bon équilibre dans le vin... c'est de passer inaperçu. Comme une gentillesse du vigneron, qui soigne tous les éléments conviés dans sa bouteille. Cela nous laisse à penser que Manuel Jorel, depuis ses vignes de la haute vallée de l'agly, entre Corbières et Pyrénées, doit être un sacré gentil. Son maury, année 2017, réussit l'harmonie délicate entre alcool (16° pour ce vin doux naturel) et fruit, qu'il garde vivant et onctueux.

RESPECT de la nature

Amoureux de son terroir parfois escarpé et respectueux de sa terre caillouteuse, en bio depuis ses débuts il y a vingt ans, Manuel Jorel travaille à la main, avec un parcellaire fragmenté, donc riche de sa diversité. Son maury VDN et ses autres vins profitent même d'une belle cave enterrée, dans le bourg de Saint-paul-de-fenouillet. Fidèle à une philosophie proche de la nature, il a la main très légère sur les sulfites, juste le minimum pour ne pas prendre de risque.

muté En douceur

Le vin doux naturel est muté (ajout d'alcool) sur grains et Manuel Jorel retarde au maximum la vendange, pour limiter cet apport d'alcool. Puis le vin est élevé en demi-muids durant trois ans. Dans le verre, c'est un rubis dense qui séduit l'oeil et des notes de cerises bien mûres qui caressent le palais. Ce vin aime sans doute le salé-sucré, les fromages, un joli flan pâtissier. Le vigneron est présent dans quelques salons, Primevère en mars à Lyon, Ecovino dans le Puy-dedôme en avril, la Levée de Loire (professionnels) à Angers en février. Son maury est facturé 19 euros.

Article Name: Le doux maury de Jorel
Publication: L'Yonne Républicaine
Author: Philippe Cros
Start Page: 18
End Page: 18