

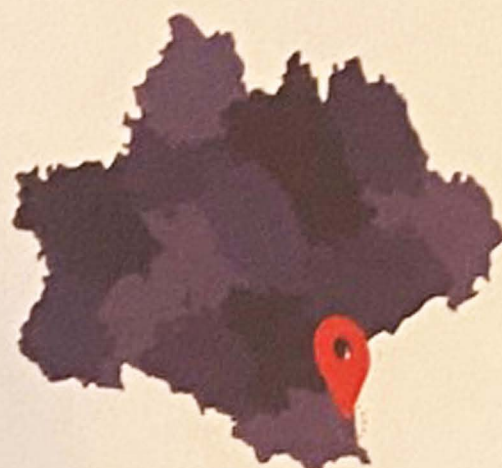




Domaine Pietri-Géraud

Laetitia Pietri-Clara

Né à la fin du XIX^e siècle, le Domaine Pietri-Géraud est depuis une affaire de famille et de femmes porté durant des décennies par un duo de vigneronnes, Maguy Pietri-Géraud et sa fille Laetitia Pietri-Clara qui a repris le flambeau en 1997.



Domaine Pietri-Géraud
22 rue Pasteur
66 190 Collioure
www.domaine-pietri-geraud.com

Le Domaine Pietri-Géraud compte 20 hectares de vignobles dont 17 ha situés à Collioure et Banyuls, et 3ha en plaine à Ortaffa dédiés au Muscat de Rivesaltes. Laetitia Pietri-Géraud produit les Banyuls, Vins Doux naturels et les Collioure pour les vins secs. Une exigeante diversité qui s'est construite au fil des ans. « Par amour du cru j'ai rénové petit à petit des vignes vieillissantes à Banyuls et à Collioure et j'en ai planté de nouvelles. J'ai appris à connaître mon terroir, notamment son climat et son sol friable, pentu et schisteux qui exige un travail à la main et parcellaire ».

En 1996, titulaire d'un BTS Oeno-viti, elle rentre au Domaine familial et se lance dans sa propre construction du vignoble et la création de cuvées avec de l'envie et des idées. « L'histoire du Collioure blanc a commencé après mes stages en Australie où j'avais découvert la vinification du chardonnay en barrique. J'ai eu envie d'essayer chez nous et j'ai donc demandé à Maman de m'acheter une barrique bordelaise » rit-elle. « Cette première cuvée, c'était mon vin et je l'avais baptisé Opale en référence à la pierre australienne ! » À l'époque, l'appellation n'existait pas encore, Opale était donc un Vin de Pays Blanc de la Côte Vermeille. Le résultat n'est pas probant mais prometteur. « Il m'a fallu une dizaine d'année pour trouver l'alchimie. Les cépages, les parcelles, l'assemblage et les barriques... Dans cette quête, j'ai fait des essais en passant notamment du grenache blanc au grenache gris. Puis ce sera l'ajout du vermentino car j'imaginai que son côté fruité apporterait de la fraîcheur et du fruit. Ce cépage emblématique de Corse et d'Italie était en plus un clin d'œil à mes origines ! »

« Collioure, un terroir difficile pour des vins d'exception »

Vigneronne et femme engagée, elle portera avec d'autres vigneron du cru la demande d'appellation devant INRAO. Mission réussie puisque l'AOP Collioure blanc fêtera ses 20 ans cette année. Pour l'occasion le syndicat Les vigneron sur Mer, dont elle fait partie, organisera une grande fête le 24 juin prochain à Collioure.

Devenu AOP Collioure blanc, le « petit » vin de Pays blanc de la Côte Vermeille a été renommé. « On a choisi de l'appeler l'Écume pour son côté salin et en référence aux parcelles méditerranéennes où sont plantées les vignes sur des schistes noirs exposés à l'est et au fond d'un couloir marin. » Le bien-nommé.



L'Écume

AOP Collioure Blanc

20€

C'est mon bébé ! Le fruit de 20 ans de recherches pour arriver à ce vin unique d'assemblage 80% grenache blanc et gris, 15% de vermentino et 5% de Marsanne