LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Tarn Castres

Date : 02 mai 2020
Page de l'article : p.17

Cave Rouge Gorge : Eric Djafour défend la cause des vins naturels

commerce

Le 17 septembre dernier, Eric Djafour a ouvert sa cave place du Griffoul, à l'enseigne Rouge Gorge. Il a d'abord eu une formation de sommelier. « L'amour du vin m'a été donné par Rikard Hult, à l'Epicurien, où je travaillais ». Il a vite pris le parti des vins naturels, a écrit des cartes des vins pour des restaurateurs, a « crapahuté » (sic) dans les domaines, fait les Routes des Vins et des appellations du nord au sud, jusqu'à l'aboutissement de son projet initial. Son local est aménagé dans une simplicité accueillante. Il choisit ses invités, qui changent au fil des mois, « mais tous font des vins droits, pas déviants. Des vins nature, maîtrisés, qui réclament une attention constante, comme le lait sur le feu ».

érudition et enthousiasme

Chez lui, on achète un vigneron, du goût, une façon de travailler, pas une appellation. Dans les blancs secs, il met en exergue celui de Damien Bonnet (Brin) élevé en jarre de grès, et la Lune Blanche, un grenache-macabeu conçu par Vanessa et Mathieu Courtay de Saint-Paul de Fenouillet, formés par Patrice Lescarret, le Gaillacois de Causses-Marine. Dans les rouges, Eric Djafour a un faible pour deux monocépages de Marine Leys, « La Vignereuse », qui a créé son domaine en 2014, à Montels. Le braucol, baptisé L'Ancêtre, Eric Djafour le juge « abouti, à maturité, très violette et fraise » et son duras, « A la santé des mécréants », «, avec une belle finale épicée ». Ils font partie de ses découvertes, comme les vins de Jérôme Galaup, dont il apprécie la franchise. « Ce sont des vins qu'il faut laisser s'ouvrir plusieurs jours, qu'il s'agisse de son braucol, Servadou », ou de son prunelart, « Aqui Lou ». Celui-là, c'est un véritable sang, il ne manque que la côte de bœuf pour l'accompagner. C'est un vin d'une autre dimension ». Un adoubement pour l'élève des Plageoles, aujourd'hui valeur montante du Gaillacois. « J'aime beaucoup également le grenache-syrah-mourvèdre de'Hélène Tibon, du Mas de Libian. Éric Djafour milite pour ces vins nature et fait partager son érudition et son enthousiasme. Le jour où les bars restaurants auront l'autorisation de rouvrir, il pourra faire déguster. Pour l'instant, il faut le croire sur parole.

0DvkIpc5ZvkdI83IBVfuQVo4ruhGpuI6Z72R0za8TBcvbNXI1HmwMbJZPycN_H6qqNmMz

Tous droits réservés à l'éditeur