



SPÉCIAL VINS ROUSSILLON

## Côtes-du-roussillon, tout le monde au sec

Historiquement dévolu à la production de vins doux, le vignoble catalan produit de plus en plus de rouges secs et définit ses terroirs.

PAR OLIVIER BOMPAS

**I**l faut chasser en meute ! La formule n'est pas de nous, mais de Philippe Bourrier, président de l'interprofession des vins du Roussillon et vigneron au Château de

l'Ou. Il y a quelques décennies, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, quand les Français avaient besoin de sucre dont ils avaient été privés pendant quatre ans, le Roussillon est devenu la source d'apéritifs bon marchés à



LOUISE GILBERT/LE POINT



## Lionel Rodenas

### Château de Péna

#### « On s'autosuffit »

« Nous sommes une petite structure coopérative créée en 1942 qui regroupe une vingtaine d'adhérents, dont une dizaine qui assurent 80 % des volumes. On a la taille d'une grosse cave particulière. Je suis responsable de toute la structure. On s'autosuffit, on n'a pas eu besoin de fusionner avec d'autres caves, les vins se vendent bien. On a refusé d'entrer dans une politique de vrac. On fait des côtes-du-roussillon, des côtes-du-roussillon-villages, un peu d'IGP, de muscat de rivesaltes et de rivesaltes. Aujourd'hui, le côtes-du-roussillon-villages progresse très bien. On est au-dessus du prix du marché, mais on s'en donne les moyens : on a deux techniciens en viticulture qui font un gros travail en amont, ils classent les vignes en fonction de leur destination, ils interviennent à partir de début juillet. Il y a cinq ans, j'ai monté un projet, ça s'appelle Regard de femmes. Ce n'est pas du sexisme. C'est parce que j'avais vu que dans la grande distribution c'étaient les femmes qui achetaient le vin... J'ai donc réuni 40 femmes, j'ai eu du mal la première année. Aujourd'hui, elles sont plus d'une centaine et on refuse du monde. Elles sélectionnent les vins pour notre muscat de Noël. »

### Côtes-du-roussillon

#### Vin rouge

**Surface**  
2 500 hectares.

**Situation**  
Au cœur du vignoble le plus méridional de France, limité à l'est par la Méditerranée, au sud par l'Espagne, à l'ouest par les contreforts du Canigou et au nord par les Corbières.

**Sols**  
Granit, gneiss et schistes bruns et noirs dans le massif de l'Agly, sols rouges calcaires sur le piémont des Corbières, molasses argilo-sablonneuses dans les Aspres et terrasses caillouteuses le long des fleuves.

**Cépages**  
Carignan, grenache, syrah et mourvèdre.

**Millésimes**  
2017 : bon millésime en rouge, vins fruités, complets, avec de la fraîcheur et un bon potentiel de garde.

2016 : année très sèche avec des vins concentrés, les terroirs tardifs sont à favoriser, bons carignans.

2015 : très bon millésime, des rouges fins, profonds et harmonieux.

2014 : un millésime hétérogène avec des vins pas trop chaleureux et plutôt fins et digestes.

**Carte du vignoble**  
page 232





base de vins mutés à l'alcool, les rivesaltes en particulier, dont quelques marques sont devenues célèbres comme Byrrh ou Dubonnet. Ces sociétés, notamment Byrrh, passaient des contrats avec les caves, achetaient toute la production, une aubaine pour le vignoble... Mais la mode s'est effilochée au fil du temps, les besoins aussi, comme sont mortes

les Trente Glorieuses. « Dans l'histoire, on a perdu notre âme de commerçant et aujourd'hui on le sait, c'est le commercial qui pousse, plus que la production. » Le Roussillon a renoué avec sa tradition: une petite part pour les vins doux et une très grosse pour les vins secs, rouges de gastronomie, sans sucre, ronds, charnus, épicés avec une certaine fraîcheur dès qu'on grimpe sur les

coteaux. Reste à en persuader la clientèle: « On est très forts culturellement, mais il faut traduire ce caractère catalan dans nos vins, dans notre démarche vis-à-vis des consommateurs. Passer d'un marché d'écoulement à un marché de valorisation », ajoute Philippe Bourrier.

Au cœur du petit village de Rasiuguères, Pierre-Jean Montchal dirige le Cellier Trémoine,



## Matthieu et Elodie Collet

Domaine de Fontanel

« Ici, il y a un côté un peu eldorado, c'est ce qui nous plaît »

« On est originaires du Nord. On s'est connus à l'institut supérieur d'agriculture de Lille durant nos études. On était tous les deux à l'asso d'œnologie de l'école. Pour notre stage de fin d'études, on était en Champagne chez Moët & Chandon, c'est là qu'on est tombés amoureux. Le champagne, ça rapproche. En 2015, on est partis à Montpellier tous les deux avec les deux enfants petits, pour préparer un diplôme d'œnologie, mais on n'a pas eu le temps de terminer. On a eu l'opportunité de reprendre ici. On a eu la chance de travailler avec Pierre Fontanel, l'ancien propriétaire, durant un an. On est officiellement seuls depuis janvier 2017. On exploite 20 hectares, essentiellement sur

Tautavel. On fait partie des gens qui jouent le jeu de l'appellation communale. Dans notre gamme, ce sont les meilleures parcelles du millésime. On veut aller vers la valorisation de ce terroir et ne pas utiliser ce nom comme une marque. Mais, pour l'instant, ce n'est pas forcément ce qui fait vendre les bouteilles. Ici, il y a un côté un peu eldorado, c'est ce qui nous plaît. On a repris un petit stock de vins doux naturels, on continue dans l'esprit, même si on modifie un peu les assemblages à notre goût. Sur les rouges secs, c'est autre chose, on part sur des vins différents, on est créatifs, on a une grande diversité de terroirs, on a envie de s'exprimer. »





une petite cave coopérative qui fêtera ses 100 ans l'an prochain. Il crée des vins « haute couture », à la demande, pour quelques négociants, et propose une gamme de vins en bouteilles vendue directement au caveau. « Aujourd'hui, les vins doux, c'est symbolique. Quand je suis arrivé, la cave produisait 30 % de rivesaltes. Les rouges secs les ont remplacés, on s'est beaucoup cherché, mais on est revenu aux fondamentaux. Ici, historiquement, on était réputé pour les bons grenaches et les bons carignans. Mon prédécesseur a commencé en 1957, il a connu le contrat d'exclusivité avec Byrrh. C'est ma génération qui a laissé tomber les doux au profit des vins d'image. Avec les rouges secs, la lecture du terroir est plus précise. »

**Aventure.** Les côtes-du-roussillon constituent le gros de la production de la cave, dont une partie des 500 hectares de vignoble se situe sur les terroirs de Caramany, Lesquerdes et Latour-de-France, trois

des cinq noms de communes (avec Tautavel et Les Aspres) qui peuvent compléter celui de l'appellation. Arrivé au domaine en 2004, Mickaël Sire travaille avec son père Jacques, sorti de la cave coopérative en 1989 pour se lancer dans l'aventure. Le Domaine des Schistes est situé dans la vallée de l'Agly, sur les communes d'Estagel, de Tautavel et de Maury. « On fait 40 % de côtes-du-roussillon, explique Mickaël. Je suis de la génération d'après les pionniers, ceux qui comme mon père ont mis en place les bases dans les années 1980. Aujourd'hui, les problèmes ne sont pas les mêmes ; les vins doux, c'est les racines, mon père en a fait une spécialité, mais on est passé de 80 à 20 %, ça veut dire qu'il faut mettre le paquet sur les rouges secs. Il faut se prendre en main. »

Petites cuves pour travailler au maximum les sélections parcelles, élevage dans de gros contenants pour éviter de trop boiser les vins, culture en bio commencée

dès 2010, Mickaël a nettement pris le virage vers les rouges secs et commencé à imprimer sa marque. Hervé Bizeul, sommelier converti à la vigne à la fin des années 1990, est l'un des vigneron emblématiques du Roussillon. Il est connu pour sa cuvée La Petite Sibérie, avec laquelle il a prouvé qu'il était possible de produire dans la région un vin identitaire vendu au prix des plus grands crus français : « Je vends aujourd'hui 11 millésimes de Clos des Fées à la propriété, des vins qui témoignent d'une histoire et qui sont la preuve que notre terroir est un grand terroir, mais il faut en avoir conscience et avoir envie de le valoriser. En 1970, l'hectolitre de vin doux naturel était à 1 300 francs, le salaire mensuel d'un instituteur en fin de carrière. Ça correspondrait aujourd'hui à 2 500 euros, le prix de 1 hecto d'hermitage, mais on a changé d'époque. Le grand vin, c'est une intention, et les tireurs d'élite disent que l'intention conduit la balle... » ■

## Sélection sur 142 vins goûtés à l'aveugle (jusqu'à 10 €)

### Côtes-du-roussillon-villages

2017

#### 15 - Maison Chapoutier

Tain (26)

04.75.08.32.61.

**Les Vignes de Bila Haut.** Fruits rouges, poivre, tanins fins, souples, fondus, finale droite, tendue, nette, bon potentiel, 8,05 €.

#### 16 - Domaine du Clos des Fées

Rivesaltes (66)

04.68.53.40.00.

**De battre mon cœur s'est arrêté.** Fruits rouges, nez frais, tanins fins, profond, garrigue, typé, réglisse, finale relevée, épicée, persistante, 18 €.

#### 15 - Château de L'Ou

Mortlescot (66)

04.68.54.68.67.

**Compartir.** Riche, profond, fruits noirs, notes d'épices, garrigue, élevage encore marqué, à attendre, 35 €.

#### 14,5/15 - Domaines

François Lurton

Vayres (33)

05.57.55.12.12.

**Mas Janeil.** Fruits noirs, note végétale fraîche, tanins serrés, sapides, note saline, finale juteuse, laurier, amer fin, 16 €.

#### 14/14,5 - By Jeff Carrel

Narbonne (11)

06.82.80.76.70.

**Liac Wine.** Fruits rouges, mûre, baies sauvages, gourmand, tanins serrés, note anisée, finale dense, amer fin, bon équilibre, 11 €.

#### 14,5/15 - Domaine Piquemal

Espira-de-l'Agly (66)

04.68.64.09.14.

**Les Terres grillées.** Fruité frais, cerise, bien épicé, tanins doux, onctueux, raffiné, bois de réglisse, élégant, 10,50 €.

#### \*14,5 - La Colline oubliée.

Très expressif, fruits noirs, beaucoup de chair, amer fin, tanins serrés, bonne astringence, finale droite, épicée, 10 €.

### 2016

#### 14 - Domaine Boudau

Rivesaltes (66)

04.68.64.45.32.

Fruits noirs, bigarreau, charnu, milieu de bouche moelleux, tanins fins, fondus, note de réglisse, 11,50 €.

#### 15 - Domaine de la Bresse

Salses-le-Château (66)

06.87.42.45.01.

**Expressif,** mûre, sureau, bouche dense, tanins fins, frais, épicé, très sapide, profond, bonne astringence, 13 €.

#### 16 - Domaine Cazes

Rivesaltes (66)

04.68.64.08.26.

**Alter.** Fruits rouges, garrigue, de la chair, pulpeux, tanins denses, gras, bon milieu de bouche, encre, suie, bon potentiel, 13 €.

#### 15 - Domaine Fontanel

Tautavel (66)

04.68.29.45.21.

Voir portrait.

**Tradition.** Fruits rouges, de la fraîcheur, charnu, réglisse, note mentholée, tanins denses, poudrés, finale sapide, amer fin, 11,50 €.

#### 14,5/15 - By Jeff Carrel

Narbonne (11)

06.82.80.76.70.

**Domaine Sous la montagne.** Fruits noirs, pureté de fruit, mûre, sureau, beaucoup de fraîcheur, poivre, tanins serrés, finale un peu astringente, encore austère, doit se fondre, 13,90 €.

#### 15/15,5 - Mas de la Devèze

Tautavel (66)

04.68.61.04.58.

**Pandore.** Fruits rouges, mûre, fraise, expressif, frais, dense, tanins fins, serrés, juteux, épicés, amer fin, très persistant, 14 €.

#### 14,5 - Mas Karolina

Saint-Paul-de-Fenouillet (66)

06.20.78.05.77.

Fruits rouges, charnu, cerise bien mûre, note de chocolat, riche, tanins denses, du moelleux, finale tendue, bonne astringence, 16,30 €.

#### 14 - Mas Peyre

Saint-Paul-de-Fenouillet (66)

04.68.59.29.45.

**Promesse tenue.** Fruits rouges, fraise, cerise, texture fine, tanins veloutés, gourmand, 14,50 €.

#### \*15 - Château de Pena

Cases-de-Pène (66)

04.68.38.91.91.

Voir portrait.

**Joli fruit,** fruits rouges, mûre, charnu, juteux, réglisse, finale sur les tanins serrés, épicés, 8 €.

#### \*15,5/16 - Domaine des Schistes

Estagel (66)

04.68.29.11.25.

**Cerise, mûre, juteux, laurier, note amère agréable, bon végétal, tanins accrocheurs, bien enrobés, bon équilibre, 9 €.**

#### 15,5 - Domaine Singla

Saint-Laurent-de-la-Salanque

(66)

04.68.28.30.68.

**Passé-temps.** Baies sauvages, mûre, nez séduisant, bouche dense, tanins serrés, sapides, épicés, garrigue, finale laurier, amer fin, 12 €.

#### \*15 - Cellier Trémoine

Rasigueres (66)

04.68.29.11.82.

**Moura Lympany.** Fruits rouges, de la fraîcheur, fin, sain, amer délicat, tanins droits, serrés, astringence agréable, bon équilibre, finale épicée, 8 €.

#### \*14/14,5 - Vignerons catalans

Perpignan (66)

04.68.85.04.51.

**Fruits rouges, menthe poivrée, tendre, tanins fins, souples, de la fraîcheur, réglisse, long, sapide, 9 €.**

### 2015

#### 14/14,5 - Domaine Brial

Baixas (66)

04.68.64.22.37.

**Mirade.** Fruits rouges, demi-corps, fleurs séchées,

note amère fine, dans un style délicat, persistant, 11,90 €.

#### 16,5/17 - Domaine

du Clos des Fées

Rivesaltes (66)

04.68.53.40.00.

**Vieilles Vignes.** Fruits noirs, bigarreau, note de chocolat, tanins fins, soyeux, serrés, enrobés, finale juteuse, note de réglisse, profond, long, 25 €.

#### 15/15,5 - Hervé Bizeul.

Cerise, baies sauvages, fruité pur, trame serrée, juteux, bien épicé, harmonieux, 50 €.

#### 15 - Domaine François Lurton

Vayres (33)

05.57.55.12.12.

**Le Pas de la Mule.** Fruité frais, fraise, mûre, texture souple, tanins fins, fondus, note fumée, noyau, harmonieux, typé, finale épicée, bon potentiel, 50 €.

#### 15,5/16 - Domaine Rouaud

Pezilla-la-Rivière (66)

06.85.25.93.38.

**Tet Pourpre.** Fruits noirs, bigarreau, juteux, charnu, bon équilibre, tanins fins, serrés, sapide, 16 €.

#### 14,5/15 - Domaine Singla

Saint-Laurent-de-la-Salanque

(66)

04.68.28.30.68.

**Mataro.** Fruits rouges, cerise, baies sauvages, garrigue, tanins denses, bonne matière, chaleureux, un peu « mir », finale épicée, harmonieux, 18 €.

#### 14,5 - Domaine des Soulanes

Tautavel (66)

04.68.29.12.84.

Fruits rouges, tanins fins, frais, bouche dense, juteux, fleurs séchées, salin, savoureux, persistant, 14 €.

#### 15 - Cellier Trémoine

Rasigueres (66)

04.68.29.11.82.

**Le Baral de Trémoine.** Fruits rouges, baies sauvages, de la fraîcheur, texture veloutée, tanins fins, souples, fondus, pot-pouri, persistant, 22,50 €.

### 2014

#### 14 - Domaine La Belle

Cornella-la-Rivière (66)

04.68.57.17.82.

**Confiture de fruits rouges, noyau, pot-pouri, tanins poudrés, fondus, typé, 15 €.**

#### 14/14,5 - Domaine Brial

Baixas (66)

04.68.64.22.37.

**Crest Petit.** Cerises compostées, note fumée, net, de la chair, fruité pur, noyau, savoureux, ample, 25 €.

#### 15 - Domaine Grièr

Saint-Paul-de-Fenouillet (66)

04.68.73.34.39.

**Olympus.** Fruité expressif, gelée de fruits rouges, texture fine, souple, tanins denses, veloutés, fondus, de la fraîcheur, 22 €.

#### 14,5 - Domaine

Paul Meunier-Centernach

Saint-Anac (66)

04.68.08.40.98.

**Joli nez charmeur, fruits rouges, de la finesse, juteux, note florale, bonne fraîcheur, 22 €.**



## Côtes-du-roussillon-villages Caramany

2017

### \*14 - Cellier Trémoine

Rasigüeres (66)  
04.68.29.11.82.

Origines. Nez confiture de fraise, compoté, bouche fraîche, tanins fins, tendus, bon équilibre. 8,20 €.

### \*15 - Vignerons catalans

Perpignan (66)  
04.68.85.04.51.

Fruits rouges, cerise, fraise, bonne maturité, charnu, tanins veloutés, enrobés, finale gourmande, juteuse, poivrée. 8 €.

2016

### 16 - By Jeff Carrel

Narbonne (11)  
06.82.80.76.70.

Sous la montagne. Fruits noirs, bigarreau, juteux, tanins serrés, veloutés, bien enrobés, amer très fin, nouau, savoureux. 11,90 €.

### \*14,5 - Cellier Trémoine

Rasigüeres (66)  
04.68.29.11.82.

Excellence du Château Couchous. Note toastée, vanille, épices, boisé, bon fond de vin, finale épicée, du jus, doit se fondre. 9,40 €.

### \*14 - Vignerons de Caramany

Caramany (66)  
04.68.84.51.80.

Presbytère de Caramany. De la fraîcheur, fruits rouges bien mûrs, texture fine, tanins frais, harmonieux. 7,90 €.

2015

### 14,5 - Clot de l'Oum

Belesta (66)  
06.60.57.69.62.

Le Clot. Fruits rouges, ronce, végétal frais, bois de réglisse, bon volume, tanins fins, serrés, finale sapide, besoin d'aération. 15 €.

### 15 - Domaine Modat

Cassagnes (66)  
09.88.18.62.57.

Fruits noirs, jolie chair, du moelleux, tanins fins,

bon volume, frais, long, finale nette, savoureuse. 14 €.

### 15 - Vignerons de Caramany

Caramany (66)  
04.68.84.51.80.

Seigneur de Caramany Granit. Expressif, cassis, fruits rouges, bouche dense, veloutée, tanins poudrés bien en place, finale sapide. 14,50 €.

## Côtes-du-roussillon-villages Les Aspres

2016

### 14,5/15 - Domaine

Ferrier-Ribière

Terrats (66)  
09.70.63.08.61.

Canà. Délicat, réglisse, laurier, balsamique, bonne fraîcheur, tanins marqués en finale, du fond, doit se fondre. 18 €.

### 16 - Domaine Sol-Payré

Eine (66)  
04.68.22.17.97.

Imo Pectore. Fruits noirs, beaucoup de fraîcheur, texture fine, tanins serrés, veloutés, tout en longueur, racé, amer fin, sapide, finale poivrée. 14 €.

### 14/14,5 - Les Vignobles

du Terrassous

Terrats (66)  
04.68.53.02.50.

Château Montauriol-Delpas. Fruité expressif, rond, note florale, juteux, tanins fins, enrobés, finale gourmande. 17,50 €.

14,5/15 - Summum. Fruits noirs, épices, suie, de la fraîcheur, tanins fins, serrés, astringence agréable, tendu, précis. 52 €.

2015

### 14,5/15 - Château de Corneilla

Corneilla-del-Vercol (66)  
04.68.22.73.22.

Nez élégant, fruits noirs, mûres, baies sauvages, bouche ronde, tanins souples, épicé, savoureux. 16 €.

### 14/14,5 - Château Planères

Saint-Jean-de-Lasseille (66)  
04.68.21.74.50.

La Romanie. Expressif, fruits rouges, texture fine, petits tanins fermes, garrigue, de la fraîcheur, savoureux. 20 €.

### 14,5 - Domaine Vaquer

Tresserre (66)  
04.68.38.89.53.

Exception. Végétal frais, mûre, bois de réglisse, tanins fins, serrés, en longueur, finale sapide, relevée, épicée. 15 €.

2014

### 14/14,5 - Vignobles

Jaubert-Noury

Saint-Jean-de-Lasseille (66)  
04.68.21.74.50.

Salade de fruits rouges, végétal frais, ronce, tanins fins, poudrés, en longueur, doit se fondre. 20 €.

## Côtes-du-roussillon-villages Lesquerde

2017

### \*15 - Cellier Trémoine

Rasigüeres (66)  
04.68.29.11.82.

Loubet de Scaury. Baies sauvages, mûre, épices, tanins serrés, sérieux, finale très relevée, persistante. 6,80 €.

### \*14,5/15 - Les Vignerons

de Maury

Maury (66)  
04.68.59.00.95.

Granit Tradition. Fruits rouges, pain grillé, charnu, texture souple, tanins serrés, réglisse, poivre en finale. 7,70 €.

## Côtes-du-roussillon-villages Latour-de-France

2017

### \*14 - Domaine Bousquet

Estagel (66)  
04.68.29.19.89.

Fruits rouges, cerise, mûre, violette, tanins fins, souples, finale fraîche, gourmande. 7 €.

2016

### 14,5 - Domaine de Bila-Haut

Latour-de-France (66)  
06.76.65.19.45.

Occultum Lapidem. Nez puissant, toasté, suie, fruits noirs, bigarreau, bon volume, finale sur des tanins fermes qui donnent du relief. 13,95 €.

### \*14,5 - Domaine Cazes

Rivesaltes (66)  
04.68.64.08.26.

Excellence de Triniac. Fruits noirs, suie, beaucoup de chair, milieu de bouche sur les tanins, du volume, réglisse, juteux, doit se patiner. 9 €.

### 14 - Domaine de Rancy

Latour-de-France (66)  
04.68.29.03.47.

Fruité frais, mûre, ronce, tanins souples, de la fraîcheur, astringence agréable en finale, doit se fondre. 13 €.

### \*14/14,5 - Cellier Trémoine

Rasigüeres (66)  
04.68.29.11.82.

Château Planèzes. Fruits noirs, réglisse, cerise, tendre, bon volume, juteux, tanins fins, enrobés, finale sapide. 9,80 €.

### \*14 - Cave des vignobles

des Côtes d'Agly

Estagel (66)  
04.68.29.00.45.

Salade de fruits rouges, charnu, tanins souples, bien enrobés, juteux, gourmand. 8,80 €.

2014

### \*15 - Les Vignerons

de Latour-de-France

Latour-de-France (66)  
04.68.29.11.12.

Fruité noir, lapenade, riche, réglisse, tanins fins, serrés, bien enrobés, juteux, savoureux, amer fin, finale épicée. 6,10 €.

## Côtes-du-roussillon-villages Tautavel

2016

### 15 - Domaine Fontanel

Tautavel (66)  
04.68.29.45.21.

Cistes. Fruits rouges, végétal frais, note florale, juteux, tanins serrés, bonne astringence, harmonieux, la finale va s'arrondir. 15 €.

### \*15 - Cave des vignobles

des Côtes d'Agly

Estagel (66)  
04.68.29.00.45.

Expression. Fruits rouges, beaucoup de fraîcheur, juteux, gourmand, texture fine, petits tanins fermes, amer fin, finale épicée. 8,80 €.

### 16 - Domaine des Schistes

Estagel (66)  
04.58.29.11.25.

La Coumeille. Fruits rouges, garrigue, épices, petits tanins fermes, milieu de bouche dense, relevé, note de réglisse, tout en longueur, racé. 15 €.

16,5/17 - Caune d'en Joffre. Nez délicat, complexe, beaucoup de fraîcheur, bouche très nette, épicée, tendue, harmonieuse, vin savoureux, long, élégant. 16 €.

16,5 - Devant le mas. Fruits rouges, garrigue, note florale, encens, tanins fins, poudrés, bonne structure, astringence agréable, très long. 15 €.

2014

### 14/14,5 - Domaine Val-de-Ray

Tautavel (66)  
06.33.00.08.33.

Charme. Fruits noirs compotés, charnu, bigarreau bien mûr, réglisse, tanins gras, enrobés, bon équilibre, finale poivrée. 14,50 €.



## Côtes-du-roussillon, les accords

Le plus méridional des vignobles français donne des vins rouges, denses et savoureux, parfaits sur la chair fondante d'un lapin rôti, sur une épaule d'agneau braisée et sur les légumes d'été simplement grillés à la plancha, en particulier les poivrons ou les tomates en persillade, arrosés d'un filet d'huile d'olive. Les plus relevés s'accorderont avec un steak de thon au chorizo, des brochettes d'abats grillées à la braise, des travers de porc sauce aigre-douce ou une estouffade de bœuf aux anchois.