



## Des vins, des racines et des rêves



**M**arc Lo-Ré et sa fille Céline sont des gens plutôt discrets. Non, discret n'est pas le mot, pudique est plus approprié.

Difficile de les faire parler d'eux.

Etablis à Caudiès-de-Fenouillèdes, au bout du département des Pyrénées Orientales, là où le temps s'arrête face aux contreforts des Pyrénées, tout juste consentent-ils à parler de leur terre et de leurs vins.

*In vino veritas* pourrait-être leur devis.





*Non, reprend Marc Loré, ce serait plutôt Bonum vinum laetificat cor hominis, c'est à dire le bon vin réjouit le cœur des hommes. En revanche, il n'est pas peu fier de ses premières cuvées mais comme il aime à le répéter, tout vient de la nature et du cœur des hommes.*

*La nature, il faut la respecter, elle vous le rendra toujours ajoutet-il.*

Le respect de la nature, de la biodiversité et du lien avec le sol sont les valeurs qui animent la conduite de son vignoble.

Le schiste bleu qui compose majoritairement son sol rend la terre peu féconde, avec des rendements qui ne dépassent pas les 25 hl par hectare, mais qui produisent des vins riches et complexes, parfaits pour la gastronomie.

C'est le prix à payer pour obtenir de bons vins.

La plupart des cépages que l'on y trouve, Grenache, Syrah et Carignan produisent des vins rouges alliant puissance mais aussi finesse, avec des accents de minéralité qui rendent ces vins uniques.

Les blancs sont issus d'un mélange de Grenache et de Macabeu.

Ils sont vifs, avec des accents de pêches et une note finale légèrement mentholée.

Pour accompagner ses vins et sa démarche, Marc Loré a publié un Manifeste intitulé Des racines et des rêves. Là encore, difficile de faire plus explicite. Il en a d'ailleurs fait un vin.

*Nos quatre vins, Vieux Solitaire Rouge, Vieux Solitaire Blanc Terra NexXus Rouge Bio et Des racines et des rêves, traduisent parfaitement notre démarche qui fait de la patience un gain de temps ... et de qualité.*

En effet, ses deux Vieux Solitaire sont déjà référencés dans des bons établissements.

*Le Pavillon Ledoyen de Yannick Alléno, L'Abeille du Shangri-La avec Christophe Moret, La Mère Brazier du chef Mathieu Viannay et le restaurant de Pierre Orsi à Lyon pour ne citer qu'eux, nous font l'honneur de proposer nos vins à leur clientèle.*

Mais Marc Loré ne compte pas s'arrêter là.

Pour faire découvrir ses vins et sa philosophie, il vient d'ouvrir un site Internet intitulé Winebest. Là aussi, avec pareil nom, tout est dit !!!



Prix moyen des bouteilles - 18 euros  
winebest.fr