

Les Vins de Cilaos

par: [Pascale LARROCHE](#) 19 octobre 2018 [Les ateliers de dégustation](#)



Alors que les adeptes du super trail parcourent La Réunion sur la « diagonale des fous » et traversent en courant les 3 cirques qui font la renommée de cette magnifique Ile, petit retour sur la **production de vin** Réunionnais à Cilaos, où l'amateur de vin peut faire une [dégustation](#) vraiment hors du commun !

Cilaos, être en sécurité

Du Malgache Tsilaosa « Lieu où l'on est en sécurité », Le cirque de Cilaos est dominé par le Piton des Neiges à 3.071 m d'altitude, c'est le plus haut sommet de l'océan Indien. Cilaos est le plus ensoleillé et le plus sec des trois cirques de La Réunion (Salazie, Mafate, Cilaos) ses pitons, ses cirques et ses remparts vertigineux (parce que peu érodés encore) sont inscrits au patrimoine mondial par l'Unesco. A l'intérieur du cirque, canyons, profondes ravines et pitons forment un paysage des plus spectaculaires, sur le plateau on trouve des cultures de lentilles et de raisins pour produire le fameux vin Réunionnais de Cilaos ...

Isabelle cépage traditionnel



L'Isabelle est le cépage dominant de Cilaos, on en trouve aussi en Italie (fragolino) ou en Géorgie, il est caractérisé par ses arômes de fraise et fraise des bois. C'est une vigne hybride issue de croisements avec des variétés importées des Etats-Unis (famille des vitis labrusca) qui ont le mérite d'être résistantes (partiellement au moins) aux maladies telles que phylloxéra, oïdium, mildiou, pas des moindres donc ! L'Isabelle est un cépage très productif, il devient interdit (loi du 24 décembre 1934) en période de surproduction chronique, en même temps que les Noah, Othello, Jacquez, Clinton, Herbemont auxquels on reprochait des goûts foxés ou mauvais et en ce qui concerne le Noah la production de méthanol pendant la fermentation. Depuis 2003 l'Isabelle a été réhabilité, le souci de limiter les intrants et les pesticides nous fait porter un nouveau regard sur ces variétés résistantes, préoccupation majeure des organismes de recherche agronomique.

Domaine du petit vignoble



Fabrice Hoarau viticulteur

Il serait dommage de passer à Cilaos sans rencontrer Fabrice et [déguster le vin](#) du Domaine du Petit Vignoble. Formé en Alsace où il exerce la viticulture pendant 10 années Fabrice revient au Pays avec l'idée de donner une âme sérieuse à cette dénomination en commençant par planter des variétés plus nobles. Aussi à Palmiste rouge il crée un petit vignoble de Riesling et d'[Auxerrois blanc](#), il prévoit en 2019 une plantation de cépage rouge et plus à l'ouest sur l'île des raisins de table. A la cave on goûte son blanc, sucré comme le veut la tradition de Cilaos, produit avec du Couderc 13. Les vins sucrés se marient mieux à la [cuisine Créole épicée](#) nous dit-il.



IGP Vins de Cilaos en devenir

Fabrice Hoarau aime son pays et le travail bien fait. Jeune, dynamique et conscient du potentiel touristique qu'offre son village créole, il s'investit pour la création d'une IGP Vins de Cilaos, afin d'imposer un cahier des charges obligeant une production de vins sérieuse et non une piquette comme on peut en trouver au marché couvert. C'est courageux ! Pour mener son projet à bien il est soutenu par l'[ARMEFLHOR](#), ils travaillent également ensemble à la création de l'IGP Lentilles de Cilaos que l'on voit pousser entre ses rangs de vigne. Un autre univers, à découvrir absolument