



# Les commentaires du Guide Hachette 2024



## vigneron(ne)s de l'année

**Laëtitia Piétri-Clara**  
(Domaine Piétri-Géraud)



Établi au cœur de Collioure, dans une des plus petites rues de la cité, ce domaine est conduit avec talent et énergie par Laëtitia Piétri-Clara, héritière d'une histoire vigneronne débutée à la fin du XIX<sup>e</sup> s. par son arrière-grand-père Étienne Géraud, médecin retourné aux vignes familiales. Un domaine en vue notamment pour ses banyuls et ses collioures.

### • Amoureuse de Collioure

Pétillante, Laëtitia Piétri-Clara ne ménage pas sa peine. Toujours en mouvement, la vigneronne est sur tous les fronts et s'étonne, trente ans après ses débuts, de l'incroyable précocité des millésimes. « Chaque année, c'est de plus en plus tôt. En 2022, j'ai démarré le 8 août ! »

À la tête du Domaine Piétri-Géraud, 20 ha de vignes en terrasses accrochées aux derniers maillons des Pyrénées, Laëtitia Piétri-Clara s'efforce de faire briller ces terroirs frais de Collioure et de Banyuls, où la lumière de la Méditerranée sculpte des vins élégants qui content les belles heures de l'art de vivre catalan. Entre mer et montagne, à l'extrémité orientale des Pyrénées, le vignoble court le long de la côte Vermeille, ponctuant le paysage de taches fauves jusqu'à la mer. Les sols de schistes, les vents tournoyants, l'altitude et les expositions variées sont un terrain de jeu idéal pour Laëtitia Piétri-Clara qui s'active ici depuis 1996. « Je suis une amoureuse de Collioure, j'ai d'ailleurs agrandi le vignoble familial sur le cru à 17 ha, pour ne garder que

3 ha en plaine, sur le secteur d'Ortaffa où j'ai fait du muscat-de-rivesaltes. »

### • Un domaine au féminin

Le domaine fondé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par son arrière-grand-père, et dont elle a hérité de sa mère Maguy, se conjugue désormais au féminin. L'œnologue Hélène Grau, arrivée en 1988, reste sa conseillère en matière de vinification. « J'ai étudié la communication audiovisuelle à Paris, puis je suis revenue dans la région et j'ai commencé à m'intéresser au vignoble. Ensuite, j'ai passé un brevet professionnel et je me suis lancée, en apprenant sur le tas ». Au bout de dix ans, Laëtitia s'est forgé un style, animée par le partage et l'envie de faire des vins typiques du cru, accessibles à tous.

♥ **Le coup de cœur**  
■ Collioure Sine Nomine 2021

♥ COUP DE COEUR : COLLIOURE SINE NOMINE 2021

DOM. PIÉTRI-GÉRAUD Sine Nomine 2021 ★★

7907

15 à 20 €

Établi au cœur de Collioure, dans une des plus petites rues de la cité, ce domaine est dirigé depuis 2006 par Laëtitia Piétri-Clara, qui a pris la suite de sa mère Maguy. Appuyée par l'œnologue Hélène Grau, la vigneronne perpétue la tradition inaugurée à la fin du XIX<sup>e</sup> s. par son arrière-grand-père Étienne Géraud, médecin retourné aux vignes familiales. Le vignoble couvre 20 ha, essentiellement en appellations banyuls et collioure. Sine Nomine mais pas sans personnalité, loin de là. Ce collioure profond et brillant, aux jolies reflets cuivrés, livre un nez complexe et intense de fruits rouges et noirs compotés, de poivre blanc, de réglisse et de cacao. La bouche, à l'unisson du bouquet, apparaît ample, dense, riche, adossée à des tanins élégants et soyeux et à une fine fraîcheur qui lui confère un regain de tonus en finale. Déjà harmonieux, ce vin n'a pas dit son dernier mot. ▼ 2023-2028

DOM. PIÉTRI-GÉRAUD, 22, rue Pasteur, 66190 Collioure, tél. 04 68 82 07 42, [domaine.pietri-geraud@orange.fr](mailto:domaine.pietri-geraud@orange.fr)

V A R - v.



### ★ MUSCAT DE RIVESALTES 2022

DOM. PIÉTRI-GÉRAUD 2022 ★

2076

11 à 15 €

Le soleil brille dans ce muscat d'un jaune doré lumineux. Au nez, c'est la fraîcheur qui s'impose, autour de notes mentholées et épicées (gingembre). La bouche apparaît ample, gourmande, fondue et fruitée (fruits à chair blanche, pêche jaune), étirée dans une longue finale sur le fruit confit. Parfait avec une tarte aux abricots rouges du Roussillon. ▼ 2023-2026



### ★ BANYULS MAGUY 2020

DOM. PIÉTRI-GÉRAUD Maguy 2020 ★

4596

15 à 20 €

La prise de contact est des plus agréables avec une couleur or accueillante, brillante, limpide. Le nez, envoûtant, associe la fraîcheur des agrumes à la note plus aigüe de la verveine et celle plus douce du grillé vanillé. Gras, gourmand, ample et fraîche à la fois, le palais renoue avec les agrumes, accompagnées d'une note miellée et d'un final épicé. Un ensemble très expressif et équilibré. Un avenir certain, mais pourquoi attendre, surtout si le foie gras poêlé et le bleu sont au menu. ▼ 2024-2033

