

Château la Nerthe (Châteauneuf du Pape)

Soirée du 09 décembre 2006

48 participants

Animation par Myriam Huet. Cette femme de tempérament est sortie major de l'école d'œnologie de Bordeaux. Elle a un parcours très varié où elle a pu faire valoir ses talents dont un passage comme propriétaire dans le Languedoc. Elle animait l'émission de Jean Pierre Coffe sur France Inter.

Actuellement, elle travaille pour la célèbre maison Richard

LE VIGNOBLE ET LA VINIFICATION



Il s'agit d'un vignoble historique qui a connu une grande célébrité dès la fin du phylloxera lorsque le vignoble a été replanté par des plants greffés de 13 cépages différents. (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Roussane et Clairette en sont les principaux). Joseph Ducos a été un visionnaire en organisant l'encépagement et en créant le premier syndicat viticole. Depuis 1985, le vignoble est détenu par la maison Richard. La stratégie actuelle favorise le Mourvèdre et la Syrah qui sont deux cépages de garde. Voici donc la recette de J. Ducos :
« Grenache et cinsault, pour la liqueur, la chaleur et le moelleux : 20%
Mourvèdre, Syrah, Muscardin et Vaccarèse, pour la solidité, la conserve (garde) et la fraîcheur désaltérante : 40%
Counoise, et Picpoul, pour la vinosité, l'agrément, la fraîcheur du bouquet : 30%
Clairette et Bourboulenc, pour la finesse, le feu et le brillant : 10%. »

Le terroir

Le terroir est caractéristique et tout le monde connaît les galets provenant de la période glaciaire qui parsèment ce vignoble. Ils absorbent la chaleur de la journée pour la restituer la nuit et améliorer ainsi la maturation des grappes. Ils assurent un bon drainage de l'eau et évitent la pourriture malgré la proximité du Rhône. Le reste du sol est sableux et argileux avec des sédiments calcaires. A l'opposé, la proximité du Rhône épargne les ceps pendant les périodes de sécheresse.

L'encépagement :

L'encépagement reprend les 13 cépages autorisés par la législation.

- En rouge, grenache à 54%, Syrah à 24%, Mourvèdre à 17%, Cinsault à 4% et pour 1%, Counoise, Vaccarèse, Muscardin et Picpoul.
- En blanc, Roussanne à 36 %, Grenache blanc à 30%, Clairette à 21%, Bourboulenc à 13%.

Le vignoble est mené en Agriculture Biologique (certifié ecocert) :

- pas d'engrais chimiques
- pas de désherbants
- pas de produits de traitement de synthèse

L'âge moyen des vignes est de 40 ans et les rendements moyens oscillent entre 25 et 30 hl/ha.

Le vignoble est entretenu selon les principes bio.

La vinification :

Sous la conduite d'Alain Dugas, elle est faite en suivant les grands principes de Joseph Ducos, qui a beaucoup œuvré pour la reconstitution du vignoble après la crise du phylloxera.

- Replantation, dès 1985, de tous les cépages de l'appellation,
- Vinification des cépages ensemble, ce qui est possible car il y a différentes parcelles, qui déterminent des dates de maturité plus ou moins précoces selon le type de sol, l'altitude qui va de 30 à 100 mètres, l'exposition...
- Macérations en cuves bois, ce qui permet aux températures de baisser plus lentement après les fermentations et d'avoir un passage d'oxygène qui va assouplir les tannins.
- Pigeage automatique, selon le principe bourguignon (on enfonce le marc dans la cuve),
- Un élevage adapté aux types de vins : Des foudres de 30 à 60 hl en bois sont suffisants pour affiner du grenache, alors que la syrah ou le mourvèdre demandent un élevage en fûts. D'ailleurs l'utilisation de fûts est traditionnelle à Châteauneuf. Déjà utilisés au 19^{ème} siècle, ils sont d'une contenance de 278 litres.

Les blancs sont vinifiés le plus souvent en cuve (parfois en fûts pour la roussane) et la fermentation malo-lactique est évitée pour conserver équilibre et fraîcheur.

Les rouges sont vinifiés en cuve, tous les cépages étant mélangés. Seules quelques cuvées sont vinifiées en fûts pour favoriser la micro-oxygénation du vin.

LE DINER



Apéritif

- **St Peray 2004 (blanc)**

Vinifié par l'équipe de Cuilleron Villard et Gaillard dont nous avons visité les chais lors du voyage dans les Côtes du Rhône septentrionales en 2001.

Vin agréable et flatteur s'alliant bien avec des amuse-gueule divers.

Entrée : coquilles St jacques crémees et mini légumes

- **Château La Nerthe blanc 2003**

46% de Grenache blanc, 14% de Bourboulenc, 19% de Clairette et 21% de Roussanne.

Vinification en fûts pour 25% (une partie des vieilles Clairettes et de la Roussanne).

Pas de fermentation malo-lactique pour rendre les vins plus souples.

Vin assez atypique, marqué par le millésime.

Ample et puissant, au nez balsamique, de miel et de cire d'abeille et pourtant il n'y a pas de sucre résiduel. Un vin solaire, d'une année chaude, qui finit sur une note anisée.

Le potentiel de vieillissement de ce vin est faible parce qu'il manque d'acidité. Néanmoins, ce caractère lui confère une belle rondeur qui s'allie très bien avec les coquilles saint jacques crémees.

Plat : magrets de canard sauce aux fruits noirs et purée maison avec dégustation parallèle de 3 rouges

- **Les Granières de la Nerthe rouge 2000**

Second vin du Château la Nerthe, il a un nez très gourmand d'épices, de caramel et de café grillé. Rond et plein, ses tannins, bien enrobés, finissent sur une note de réglisse assez fraîche. *Avis de Mme Huet « une tartine grillée trempée dans du café au lait ». Un vin de plaisir immédiat.*

Ce vin est néanmoins assez court

- **Château La Nerthe rouge 2002**

46% de Grenache, 19% de Mourvèdre, 29% de Syrah, 5% de Cinsault et 1% des autres.

Cuvaison de 16 jours. Elevage en fûts (72%) et en foudres (28%).

Avis de Mme Huet : s'il est moins intense, il est bien plus complexe, sur un registre de cerises fraîches, avec des notes épicées de tabac blond, du pain grillé, des notes balsamiques de cèdre. En bouche, il est assez nerveux, avec des petits tannins qui donnent un joli relief et le rendent très gourmand.

Fruité au nez. En bouche, le vin est équilibré mais il manque un peu de concentration. Le final est encore tannique avec une note d'acidité qui laisse entrevoir des possibilités de vieillissement.

- **Les Cadettes de La Nerthe rouge 2001**

Du nom d'une très vieille parcelle, que produisait déjà à l'époque Joseph Ducos.

40% de Grenache, 30% de Mourvèdre et 30% de Syrah.

Vinification en cuves bois et cuvaison de 18 jours. Elevage en fûts neufs.

Le millésime 2001 est excellent dans cette région.

Avis de Mme Huet : Le premier nez est boisé, avec des notes de tabac de cigare et d'encens, puis le fruit ressort, d'une grande pureté. Ferme et concentré en bouche, avec des tannins bien enrobés, très fondus. Un vin dense, complet, à la finale longue et épicée.

Demande à s'ouvrir. Une belle concentration et un bel équilibre donnent à ce vin une grande noblesse.

Fromages : St Nectaire pour le rouge et Mont d'or pour le blanc

Dessert : mousse de poire et chocolat

- **Le Clos de Beauvenir 2000**

C'est le blanc « prestige » du Château. Joseph Ducos l'a baptisé en souvenir du nom que portait la Nerthe au XVIème siècle.

Sa production est réservée aux beaux millésimes et se compose de Roussanne et de Clairette.

La vinification de la Roussanne et de la Clairette s'effectue en fût de chêne à 22° environ. Les vins subissent ensuite un élevage en fût sur lies fines pendant 12 mois.

Avis de Mme Huet : d'une robe jaune d'or soutenue, il reste jeune d'aspect, sans aucune trace d'évolution. Le nez intense évoque les fleurs et notamment la verveine. L'attaque nerveuse interpelle les papilles puis laisse place à beaucoup d'ampleur et de gras. Finale sur des notes grillées et du pignon de pin.

Après plusieurs minutes, le vin s'ouvre et les arômes fruités se développent : ananas et citron. Excellente attaque en bouche avec une texture grasse, corsée et persistante sur une finale riche et excessivement complexe.

Belle alliance sur le dessert mais mauvais résultat sur le fromage.

Merci Myriam, pour cette belle soirée et à bientôt, nous l'espérons, pour de nouveaux commentaires éclairés.