



Compte rendu soirée Domaine du Grand Vallat : 14 septembre 2018

39 participants



*Domaine le Grand Vallat
Marc Valentini, vigneron
60 chemin de Saint-Estève,
84570 Blauvac, France
+33 (0)6 87 60 33 05
valentini@infonie.fr
www.grandvallat.com*

L'adresse nous a été fournie par Mireille, éminente membre du CEP et nous la remercions. Nous sommes toujours friands des nouvelles adresses et nous sollicitons l'ensemble des amis pour nous fournir et des suggestions et des propositions. Annie et Patrick Hannedouche leur a rendu visite et ont ainsi organisé cette soirée. Merci à tous.

La présentation a été faite par M. Valentini, accompagné de sa femme, de son neveu et d'un ami.



Son parcours est très varié : élevé en Ile de France (dans le même collège versaillais que son ami et le président), il s'est marié à une charmante canadienne et a été maraicher bio près de Montréal. Rentré en France, il opte pour sa passion (le vin) et choisit ce vignoble à l'encépagement ancien (7 hectares : 5 de vigne à vin et 2 pour les cerises et le vin de table). Une bande d'amis, passionnés de vin, l'épaulent dans cette aventure. En 2002, le Grand Vallat est créé (du nom d'un lieu-dit). La diversité du terroir stimule la créativité du vigneron et il vinifie huit cuvées sur 5 hectares ! Tenant compte de son expérience de maraicher, le choix de la culture bio a été d'emblée implicite. La première vendange a été effectuée en 2002.

Ce vignoble se trouve sur les pentes sud du Mont Ventoux à 400 mètres d'altitude à coté de Bédouin, village que les cyclistes connaissent bien. Il est situé dans une vallée où l'agriculture principale est le raisin de table et les cerises. Qui ne connaît pas le fameux muscat du Ventoux et les cerises : burlat et surtout bigarreau belge (cerises noires tardives pour lesquelles craquer est un plaisir annuellement renouvelé). Voilà comment M. Valentini résume son attachement à ce terroir : *"Le Ventoux ? Je l'ai baptisé le Grand Chauve ! C'est aussi mon maître à penser. Une terre généreuse, riche, profonde, soyeuse et fraîche où les terroirs ressemblent à des coffres forts dont le vigneron doit trouver la combinaison pour en extraire la personnalité toute en fraîcheur et en finesse"*.



Il existe une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit et ceci est favorable à la maturation du raisin. Le terroir argileux renforce le caractère solaire du vin tout en lui conférant une belle acidité. Ceci autorise le vigneron à très peu sulfiter les vins.

La particularité de ce vignoble réside dans ses grenaches centenaires, au rendement plus que confidentiel qui possèdent l'ampleur et le volume qu'apporte le cépage aux rouges sudistes, la finesse en supplément. D'autres cépages viennent en complément : le marselan, la syrah et le merlot. Un seul hectare est planté en cépage blanc : chardonnay et viognier. Le rendement moyen est de 30 hecto/hectare.

La vinification est classique avec éraflage et foulage suivis par une fermentation thermo-régulée avec levures indigènes. Après quelques délestages, la macération a lieu sous marc avec pigeage pour terminer. Les plus beaux raisins sont mis en élevage sous barriques.

En juin 2015, le chai a pris feu ; les installations et le stock de vins ont été détruits. Mais Comme le Phénix, les vins du Grand Vallat ont ressuscité au printemps 2016 et nous attendons une cuvée spéciale Phenix. Depuis cet incendie, aucune barrique n'a été rachetée.

Château de Targé 2015 (apéritif)

Saumur blanc choisi par Jacques Fillot. Excellent vin blanc très aromatique, très bien servi par ce beau millésime. A très bien accompagné les gougères.

♥♥ Le domaine 2016

50% grenache et 50% syrah. C'est le vin principal du domaine. Rendement de 35hect/hectare.

Nez floral sur la violette. Très bel équilibre entre fruit et acidité avec des tanins bien fondus. Final agréable avec de la fraîcheur.

Belle alliance avec le pâté et le caviar d'aubergines.

♥♥♥ Gaïa rouge 2015

Nom familial pour les amateurs du peintre Dali. C'est le prénom de la déesse de la planète bleue. 80% grenache vieilles vignes et 20% syrah. Les rendements du grenache sont très faibles de l'ordre de 12 hecto/hectare. Elevage 8 mois en cuve. C'est un excellent millésime.

Le nez est cerise. La bouche est ample avec des arômes complexes : fruits, violette et poivre. Le final est agréable avec de la fraîcheur. Pourra être conservé plus de 10 ans.

A très bien accompagné le chevreuil et sa purée de céleri.

♥♥♥ Les grenouilles 2015

La production est de seulement 600 bouteilles par an. 80% syrah pour 20% grenache et un rendement de 30 hecto/hectare. Elevage sur bois.

Vin de grande densité très différent du précédent. Le vin est typé Côtes du Rhône septentrionale. La bouche est ample et complexe : fruit noir et beaucoup d'épices dont le poivre. Les tanins sont bien fondus et le final n'est pas du tout agressif. Très bon potentiel de vieillissement > 30 ans.

A écrasé le plat de viande et on a pu le déguster tranquillement en attendant le fromage.

♥ Le Viognier 2016

Habituellement, le vigneron fait deux cuvées séparées selon le cépage. L'absence de fût l'a incité à faire un assemblage. 50% chardonnay et 50% viognier. Elevage de 5 mois en cuve.

Vin exubérant plein d'arômes où le viognier domine (fruit blanc et floral). Final sur la fraîcheur. A bien accompagné le picodon. Attention, ce n'est pas un vin de garde.

♥♥♥ Gaia rouge 2015

C'est le même vin que pour la viande mais servi sur un excellent dessert au chocolat + Myrtille + framboise. Le chocolat a été particulièrement bien choisi car peu sucré. Ceci a permis au vin de bien accompagner ce dessert.