

Voyage à Nîmes les 12 et 13 mai 2007

12 participants

Grand adage du CEP : ce n'est pas dans les appellations les plus réputées ou chez les plus grands noms que l'on trouve les meilleurs vins. Nos nombreux voyages en dehors des sentiers battus l'ont démontré à chaque fois : Jurançon : Lamouroux Ah! le 98, Arbois : Lornet Ah! le 2003, Aix : Camaïssette Oh! le 2001 etc....

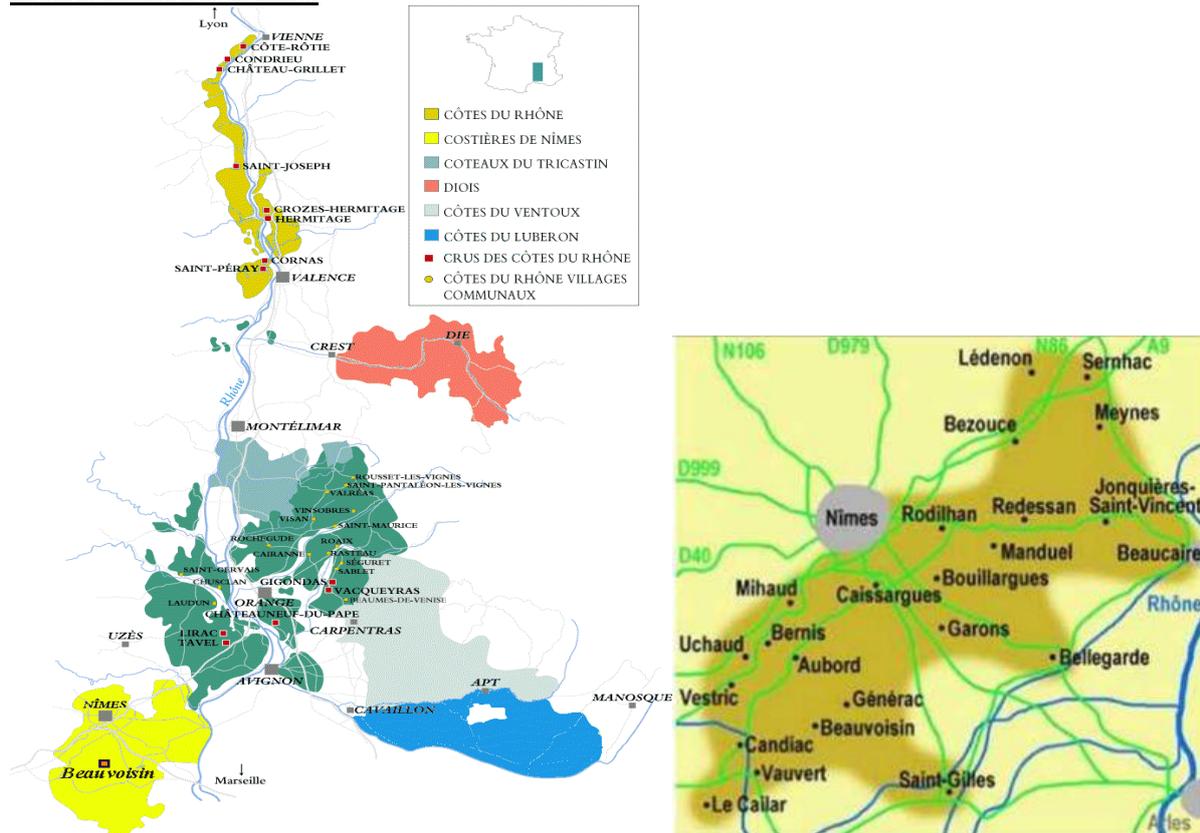
Cours de dégustation sur les cépages du Languedoc Au Domaine de Donadille

Domaine de Donadille : Lycée agricole Av Yves Cazeaux 30230 Rodilhan

La journée a été animée par Jean Claude, professeur d'œnologie au lycée agricole et par Arnaud le chef de la culture et de la cave. Franck, le directeur, nous a accueillis en début de journée.

Le domaine est adossé au lycée agricole de Rodilhan. C'est un EPL (établissement Public Local) dont la vocation 1^{ère} est pédagogique. Il offre aux étudiants (BEP, Bac PRO, BTS et bientôt licence PRO) un terrain de stage pour la culture de la vigne, la vinification et même la commercialisation. S'y associe une activité de formation professionnelle continue. Il abrite également une activité expérimentale originale (nouveaux produits, nouvelles techniques ...). En plus de la vigne, ce lycée est spécialisé dans le pommier, la gestion et la maîtrise de l'eau. On y trouve également des parcelles labourables et des oliviers. La réglementation des arbres fruitiers est plus rigoureuse que celle du vin en termes de norme qualité et de traçabilité. L'application de ces règles au domaine viticole lui a permis d'obtenir la certification ISO9002 et bientôt le qualificatif « agriculture raisonnée ».

Les costières de Nîmes



Géographie : le territoire se situe à l'extrême sud ouest de la Vallée du Rhône

Appellation : existe depuis 1986 (d'abord appelé Costières du Gard). Elle appartient aux vins de la Vallée du Rhône (attention ce n'est pas un Côtes du Rhône) et non pas au Languedoc. Les armoiries des Costières de Nîmes sont ornées d'un crocodile en mémoire de l'origine romaine du vignoble et de la reine Cléopâtre.



Terroir : il existe deux terroirs : celui de la plaine alluvionnaire donnant des vins souples et fruités et celui des coteaux donnant des vins plus amples et puissants. La particularité des Costières de Nîmes est la présence de galets roulés (gress) comme à Aix et à Châteauneuf du Pape. Pour rappel, ces galets proviennent des moraines des glaciers des Alpes et ont un rôle très particulier sur la maturation des raisins et leur typicité.

Les costières de Nîmes ont un problème d'identification entre les vins du Languedoc et l'appellation Châteauneuf du Pape ou plus généralement les Côtes du Rhône

La surface plantée est pourtant importante mais la réputation de faire « pisser » la vigne reste encore dans les mémoires. Ce voyage nous a bien montré que cette réputation est fallacieuse et que plusieurs vigneronnes sont capables de faire de superbes vins.

Schématiquement, les vins de pays sont issus de la région alluvionnaire proche de la nappe phréatique où l'arrosage est néanmoins autorisé depuis deux ans. Les costières de Nîmes proviennent de vignobles caillouteux qui bordent de part et d'autre la zone alluvionnaire. Avant que les rapatriés d'Algérie n'irriguent ces terres pour y planter des fruitiers et y effectuer de la culture maraîchère, cette région était un désert.

Actuellement, ce vignoble produit plus qu'il ne peut vendre et une campagne d'arrachage, plus ou moins pilotée par Bruxelles, a débuté.

Le clonage des vignes

La grande majorité des plants de vigne sont clonés puis greffés. Le clonage des plants se fait dans un établissement sis au Grau du Roy. Les clones sont sélectionnés pour leur aptitude à résister à la sécheresse, aux maladies et à produire de la couleur et de l'alcool. Un bourgeon est prélevé sur une vigne puis déposé dans la gélose. Comme il grandit plus vite que les virus ne se reproduisent, le cep reste intact.

Il est secondairement greffé sur un porte-greffe américain résistant au phylloxéra puisque ce puceron est toujours présent dans nos vignes.

Les cépages des Costières de Nîmes

Les cépages de rouge

2 principaux : La Syrah, le cépage roi de Côtes du Rhône septentrionales et le grenache, cépage roi du Châteauneuf du pape.

La syrah est aromatique (fruité sur la cassis, rarement la violette) et tannique du fait de ses petits grains. Lorsqu'elle est issue de terroir schisteux comme l'hermitage, elle a tendance à foxer. Son manque d'acidité l'empêche souvent de vieillir longtemps. Les syrahs des Costières de Nîmes sont plus souples et plus faciles à boire que leur cousin des Côtes du Rhône septentrionales.

Le grenache est fruité et plutôt alcooleux. Il est souvent gras et moelleux mais peu tannique. Sa qualité varie d'une année à l'autre en fonction de sa maturité à la vendange.

On trouve aussi :

Le cinsault est le cépage des Côtes de Provence, surtout des rosés. Il est très fin mais manque souvent de structure.

Le carignan est un cépage médiocre sauf lorsque les vignes sont vieilles.

Le mourvèdre ne croît que si l'humidité de l'air est présente, raison pour laquelle il est magnifique à Bandol. Il n'est choisi à Nîmes que dans les vignobles proches de la mer comme à château Beaubois.

D'autres cépages ont été introduits plus tardivement, venant de toutes les régions : cabernet sauvignon, merlot, et même pinot noir et entrent dans la composition des Vins de Pays.

Les cépages des blancs

Ce sont essentiellement le grenache blanc, la clairette célèbre à Die et le viognier réputé dans les cotes du Rhône septentrionales. Mais aussi roussanne, marssanne, ugni blanc, chardonnay. La clairette manque d'acidité et s'oxyde rapidement. Nous avons ainsi goûté une clairette de Bellegarde pur cépage : belle robe dorée, fruit blanc et finalement très court et assez décevant. Le viognier du domaine de Donadille 2006 est plus intéressant avec des arômes abricot sec typique du cépage et un final soutenu par des notes boisées. Il est somme toute bien équilibré et d'un excellent rapport qualité prix.

S'en suit alors une dégustation mono cépage initiatique qu'il est difficile de décrire sur le papier. Nous avons dans tous les cas reconnus les caractéristiques des cépages.

Grenache vin de pays

Belle robe un peu framboisée ou pétale de rose selon les avis. Nez fruit rouge et bouche assez neutre.

Syrah 2006

Robe plus foncée. Nez floral et arôme cerise en bouche. Plus charpenté avec un final bonbon anglais.

Carignan en macération carbonique

Grappes entières dans la cuve + CO2 qui fait éclater les grains.

Le nez n'est pas très expressif mais la bouche est agréable avec arômes de fruits et de bonbons, les tannins sont bien marqués.

Pour clore cette première dégustation, nous avons eu la chance de déguster un cépage hybride grenache et cabernet sauvignon. Il s'agit d'un **marselan 2006*****. La robe est foncée comme celle d'un grenache. La bouche est fruitée et le final est tannique avec des notes d'amertume comme un cabernet sauvignon. Nous vous recommandons l'acquisition de quelques bouteilles pour épater les copains qui ne savent même pas ce qu'est un hybride et pour analyser l'aptitude au vieillissement de ce vin bien structuré.

Visite des vignes et des différents cépages

Sous un soleil radieux et avec les commentaires avisés de Jean Claude et d'Arnaud, nous avons pu voir, les galets roulés et les pas roulés, les feuilles des différents cépages ainsi que les fleurs des vignes, les différents types de taille etc. Ainsi le grenache se taille à 2 yeux car les deux sont fructifères alors que la syrah se taille à 3 yeux car le premier ne donne jamais rien.

La vigne débutait sa floraison et nous avons pu observer pour la première fois la délicatesse de cette petite fleur. La vendange est attendue 110 jours après la fleur. Cette règle générale est souvent observée par les vignerons traditionnels qui se méfient des ingénieurs et autres chimistes (cf Lornet et Valette pour le 2003 avec les différences entre le taux de sucre des fruits et la maturité des pépins).

Par ailleurs, nous avons pu discuter de la mentalité des vignerons et de l'origine des différentes crises socio-politiques qui ont émaillé la vie de ces cent dernières années.

16h00 Cours de dégustation sur la vinification des vins du Languedoc

Nous sommes installés dans la salle de dégustation des AOC : assis confortablement devant une table recouverte de blanc pour l'analyse de la robe, bien éclairée pour juger de l'éclat et de la limpidité et avec un crachoir ergonomique pour ne pas faire de taches.

Fermentation avec contrôle des températures (23° pour les rouges et < 20° pour les blancs)

Remontage tous les 2 jours selon la courbe de fermentation

Quelques vins sélectionnés sont mis en barrique (11 à 12 par an) pour l'élevage pendant 10 mois.

Les fondamentaux pour progresser dans la connaissance

Rosé 2006

30% syrah, 70% grenache

Robe très rosée. Fruité avec un final acide

Rosé 2005

20% syrah et 80% grenache

Robe déjà saumon qui évoluera vers l cuivre.

Nez plus mur avec des notes grillées témoignant d'une certaine maturité. Final agréable sur le fruit et des notes de bonbons anglais.

Merlot 2006

Robe brillante malgré l'absence de filtration

Sur le fruit, typique du cépage. Il n'est pas marqué par le terroir et son final est absent de tout tannin.

Un vin franc et simple pour l'été.

Grenache 2006

Belle robe avec un final intéressant marqué par le terroir et un peu de tannin

Syrah 2006

Typique également du cépage

Nez moins expressif sur le fruit rouge. Final intéressant avec une belle expression des tannins astringents et du gras.

Vin de presse 2006

Issu du pressage des lies après fermentation. Il est utilisé pour relever la structure des vins un peu trop légers.

Vin violent, très tannique avec un final herbacé.

Les vins assemblés pour le plaisir

Harmonie 2006

60% merlot, 30% syrah et 10% grenache

Nez initialement foxé, disparaissant avec l'aération. En bouche, la dominante est la mûre avec un vin très charnu sans tannin ni acidité. Pas de terroir

*** Costières de Nîmes Donadille 2006 cuvée Réserve

60% syrah et 40% grenache

Nez toujours un peu foxé disparaissant rapidement (il s'agit de vins riches en matière).

Bel équilibre en bouche avec une dominante syrah (fruit et gras). Les tannins sont fondus.

Donadille cuvée école 2005

70% syrah, 20% grenache et 10% carignan

Vin équilibré mais manquant de structure. Décevant.

*** Donadille cuvée école 2004

100% syrah

Belle robe foncée avec un nez et une bouche très syrah. Le final est tannique avec un fruit qui persiste en bouche.

A conseiller pour ceux qui aiment des cotes du Rhône septentrionales et qui ne veulent ni dépenser des fortunes ni se prostituer pour avoir 3 bouteilles d'un vin dur qui s'affinera dans 20 ans.

LES RESTAURANTS

13h00 Déjeuner

Chez Jean-Charles Bouneaud

Le Moulin Gourmand 04.66.84.27.13 06.86.73.18.38

Jeunes pousses de salade réunies sur d'un duo de pèlardons (A.O.C. toast maison, arrosés au miel d'acacia) et d'une cigarette du Piémont

Gigot d'agneau farci à la tapenade d'olives, petit jus à la fleur de thym

Dessert maison

Pain artisanal,

ins du château de l'ermitage à volonté

Blanc (roussane 60%, grenache 30% et viognier 120%) sur le fruit blanc avec beaucoup de rondeur

Rosé (grenache + syrah)

Rouge (grenache 40%, syrah 40% et mourvèdre 20%) Cassis et quelques notes épicées pour un final tannique fondu.

Dîner **LE LISITA 2, Bd des Arènes 30000 NÎMES**

TEL :04 66 67 29 15 Fax :04 66 67 25 32

Une adresse au top qui représente un des summums de ce que nous avons expérimenté au CEP

Mise en bouche

Coteaux du Languedoc Mas Granier « Les Marnes » à l'apéritif

Majorité roussanne et le reste en grenache blanc. Vin doré et nez peu expressif. Forte expression en bouche avec une très belle longueur soutenue par de la minéralité

Pointes d'asperges de Pays rôties, quenelle de brandade de morue

Vinaigrettes aux truffes

Vin de Pays d'Oc Mas d'Espanet « Eolienne ». Nez flatteur. Très aromatiques et complexes avec des notes de fruits exotiques. Final persistant avec de la minéralité. Très belle alliance avec l'entrée.

Filet de taureau poêlé au poivre long

Légumes confits au beurre, jus corsé

*****Vin de Pays du Gard Roc d'Anglade.** Majorité de carignan. Remarquable vin s'épanouissant rapidement dans le verre. Bel équilibre sur des notes de mure puis des tannins très fins contrastant avec une belle structure. De la longueur qui s'exprime sur la finesse et surtout par un côté aérien

Plateau de fromages affinés

Corbières Château la Voulte Gasparets « Romain Pauc » Carignan élevé en fûts. Nez fruits noirs. Belle structure et final avec des tanins soyeux. Moins surprenant que le précédents tout en étant un vin de haute qualité.

* * *

Pré-dessert

* * *

Fraises de Nîmes façon millefeuille

Croquant au miel, sorbet romarin

* * *

Mignardises

Dimanche 13 mai 2007

Visite et dégustation du château Beaubois 30640 Franquevaux, 04 66 73 30 59 Fanny Boyer

Propriété familiale depuis 5 générations.

L'encépagement comporte les grands classiques des costières avec en plus du viognier planté récemment. Ils suivent la charte « terra vitis » qui correspond à une agriculture raisonnée : le moins d'herbicides possible, peu de pesticides et juste quand il faut, un respect de la terre en contrôlant sévèrement les additifs de tout poil.

Les blancs sont récoltés en vendange manuelle et vinifiés en cuve à 15°. Ils ne sont pas élevés en barrique

Les rouges sont vendangés mécaniquement. Ils macèrent dans des cuves en béton perdant 4 à 21 jours en subissant des remontages quotidiens.

Blanc Expression 2006

50% roussanne, 40% grenache et 10% viognier

Sur le fruit au nez et en bouche. Dominante bonbon anglais avec de l'acidité en fin de bouche.

***** Blanc Elégance 2006**

70% roussanne et 30% viognier

Nez plus complexe sur le fruit (un peu exotique) avec une bouche sur des notes orangées.

Bien structuré. Néanmoins, l'absence d'acidité impose une consommation rapide dans les trois ans qui viennent.

**** Rosé Expression 2006**

70% syrah et 30% grenache pour un rosé de saignée.

Nez acidulé. Bel équilibre parce que très fruité sur la framboise tout en gardant de la vivacité.

Rouge Expression 2005

70% syrah 30% grenache. 9 mois de cuve

Vin franc et typique. Nez sur la mure. Belle matière avec un final où les tannins sont présents quoiqu'un peu astringent.

***** Rouge Elégance 2005**

80% syrah et 20% grenache. 9 mois en cuve

Plus structuré. Nez fruit noir avec des notes déjà épicées. Tannins présents avec moins d'astringence que le précédent. Belle longueur avec un final toasté.

**** Rouge Confidence 2005**

100% grenache. 9 mois de cuve.

Vin très riche avec un nez fruité et épicé. En bouche, il est puissant avec du fruit qui laisse rapidement la place à des notes réglissées prononcées. Pour ceux qui veulent avoir un pur cépage et comprendre réellement ce qu'est le grenache !

***** Rouge Harmonie 2005**

85% grenache et 15% syrah. Sélection de parcelles à faible rendement. Elevés en

barriques renouvelées par tiers pendant 12 mois puis passage en cuve 3 mois.

Robe très foncée. Nez et bouche fruités puis vin très puissant où se mêlent les arômes de cerise, de réglisse et les tannins. Mérite d'être carafé avec d'être servi.

Rouge Harmonie 2001

60% syrah et 40% grenache

Framboise très mure. Les tannins se fondent et ce vin est très long avec des notes réglissées qui prédominent.

12h30 Déjeuner au restaurant le mazet du Vacares, domaine Paul Ricard 04 90 97 10 79

Soupe de poisson Tellines (coquillage du coin) Poisson grillé et dessert

14h00 Méjanes : promenade à cheval : Ah ! S'il n'avait pas fallu attendre que les tellines et le poisson soient pêchés et cuisinés, nous aurions sûrement été ravis de cette promenade à cheval sur les bords de l'étang de Vaccarès. De toute façon, le temps était mauvais et nous aurions eu peur au contact des taureaux camarguais qui se méfient des gens du Nord et singulièrement des parisiens.