

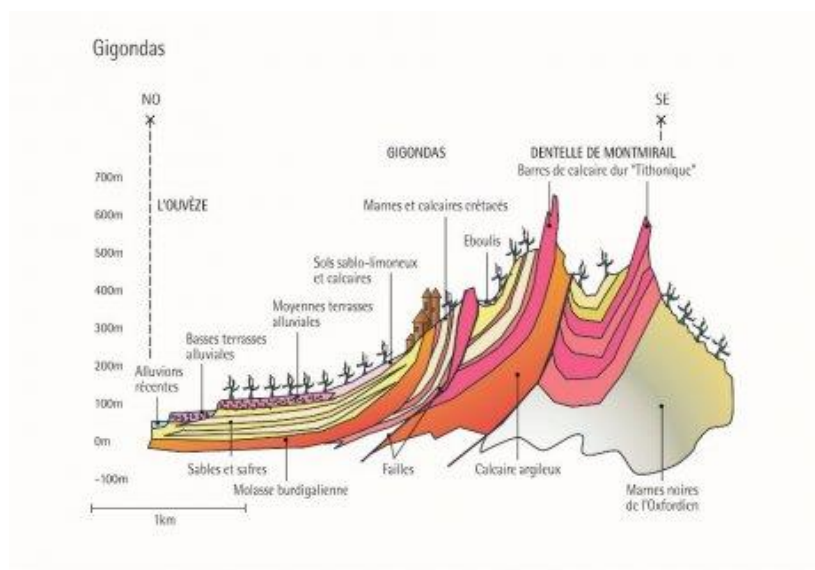
Voyage Côtes du Rhône méridionales

14 & 15 avril 2012

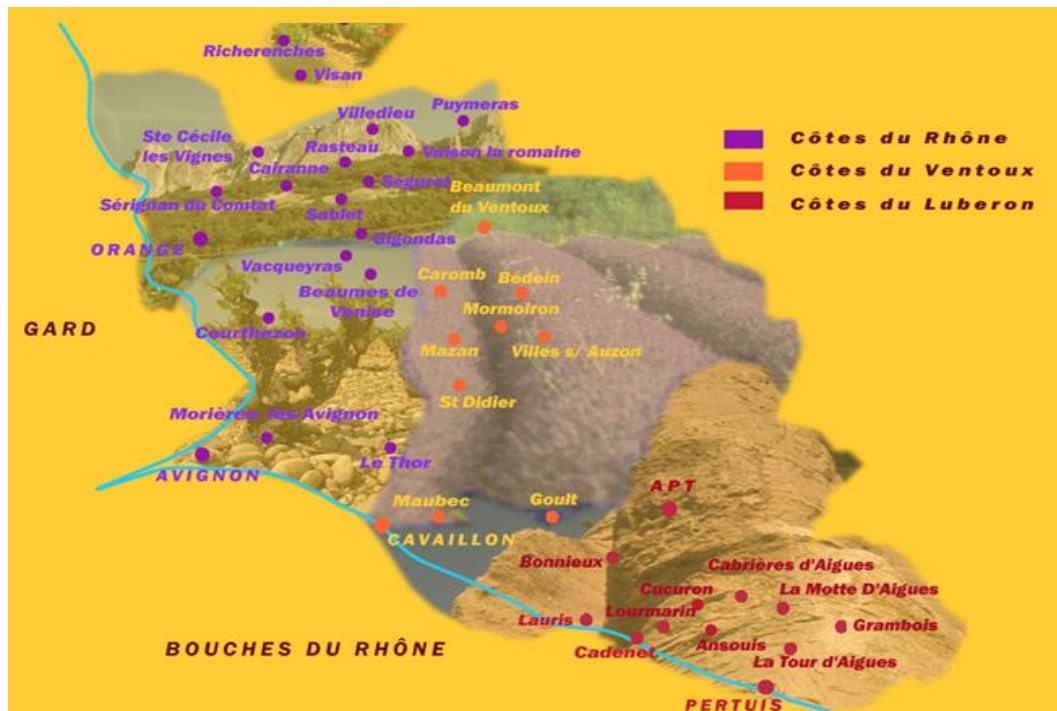
19 participants sous une météo très moyenne avec un mistral n'arrivant pas à chasser les nuages.

Voyage organisé majoritairement par Annie après une série de dégustations effectuées par Patrick Gilibert, Annie et le sieur président, tous prompts à détruire quelques hépatocytes à la cause du CEP. Que les inquiets de rassurent, l'hépatocyte repousse plus vite que la queue du lézard. Grand merci à Annie et félicitations unanimes de l'ensemble des participants.

Le but du voyage était la découverte des vignobles situés autour des dentelles de Montmirail, non loin de la ville d'Orange. Ce petit massif tourmenté est le début des Préalpes, plissement résultant de la poussée des Alpes. La géologie est complexe comme l'atteste le schéma ci dessous.



Très schématiquement, Gigondas produit des vins très structurés, Beaufort des muscats très équilibrés et Vacqueyras des vins rouges bien équilibrés et quelques rares vins blancs très intéressants. Autour, certains villages donnent de superbes résultats car le caillou est présent partout ; citons Sablet, Violès et Séguret, en particulier.



Après le fameux gel de 1956 (les moins jeunes d'entre nous s'en souviennent), les oliviers plantés après le phylloxéra qui avait éradiqué la vigne au 19^{ème} siècle, sont à leur tour détruits. La vigne est replantée et est à l'origine de la renaissance du Gigondas qui obtiendra l'AOC en 1971.

Les cépages sont ceux des Côtes du Rhône avec une dominante de grenache rouge auquel est associé dans des proportions variables du syrah, du mourvèdre et du cinsault. Le carignan, très productif, a été interdit dans la composition du Gigondas. Les blancs représentent environ 5% de la production et sont exclus de l'AOC Gigondas ; les cépages de blancs sont la clairette et ceux de Châteauneuf du pape. Tous les rendements sont extrêmement faibles de l'ordre de 35 hectolitres à l'hectare.

Domaine de la Bouscatière et du Péage à Gigondas

Accueil chaleureux par Mme Saurel et sa fille.

La propriété est familiale avec 4 personnes de la famille au travail aidées par deux employés. Ce domaine est le résultat de la fusion du domaine « Le Péage » 80% grenache et 20% de Syrah (vigne de 27 ans) et du domaine de la Bouscatière 80% grenache, 17% de mourvèdre (vigne de 45 ans) et un peu de cinsault. A noter que la production de ces 2 domaines reste individualisée. La superficie est de 38 hectares dont 22 en Gigondas, 1 en Vacqueyras, 5 en côtes du Rhône et 5 en Plan de Dieu. Le rendement moyen est de 35 hl/h avec en 2011 seulement 28 hl/h.

La culture est raisonnée et les vendanges mécaniques sur la plus grande superficie (exception de certaines vignes pentues). La taille classique en gobelet tend à disparaître car le résultat est médiocre (maturation inégale du raisin et entretien difficile). Une maladie menace ce vignoble (la flavescence dorée) bien que la situation soit contrôlée par la destruction systématique des pieds atteints (visite systématique des services sanitaires).

♥♥ Côtes du Rhône rouge 2009

Issu de terroir très proche de Violès. Le nez est plaisant et sur le fruit. L'attaque en bouche est franche et ronde. Le final est tannique astringent, laissant présager un excellent vieillissement.

Excellent rapport prix qualité :

♥♥♥♥ Bouscatière Gigondas 2009

Nez épicé sur la girofle. Rondeur en bouche avec un final mêlant les tannins fondus et les notes d'épice (poivre blanc). Très bel équilibre et grande longueur. Ce vin est très typé par le mourvèdre (complexité et épices). Il faudra savoir l'attendre pour l'apprécier pleinement.

♥♥♥ Le Péage Gigondas 2009

Le nez est dominé par le fruit. La structure est excellente avec des tannins plus agressifs. Le final est sur le fruit (cerise noire).

♥♥ Le Péage Gigondas 2008

Le nez est toujours sur le fruit. Ce vin est bien équilibré avec déjà des arômes de maturité (zan). Ce vin est cependant moins complexe que le précédent avec une dominante sur le fruit.

♥♥♥ Bouscatière Gigondas 2007

Nez complexe sur le fruit et les épices. Très bel équilibre en bouche avec des notées de zan et de menthe sauvage. Le final allie des tannins encore présents aux épices.

♥♥♥♥ Le Péage Gigondas 2007

Très belle structure et beaucoup de complexité. La bouche est ronde et ample avec une grande longueur. Le final est poivré. Une vraie merveille.

♥♥ Bouscatière Gigondas 2006

Le vin est moins structuré mais la gamme d'arôme révèle une certaine maturité : sous bois essentiellement. Ce vin donne bien une idée de la qualité aromatique que ces vins acquièrent avec le vieillissement.

Déjeuner au caveau des gourmets

Ce restaurant dépend de la cave coopérative de Gigondas. Il propose une formule associant la dégustation de verrines avec un vin de la région. Excellent moyen de découvrir de nombreuses appellations avec des mets raffinés.

L'apéritif est original : décoctions de tiges de sureaux avec des fruits rouges. A cette occasion, les citadins ont découvert que le sureau se fume, qu'il sert à faire des confitures et des décoctions diverses.

♥♥♥ Cotes du Rhône blanc Dame de Montmirail 2011

Viognier (80% en cuve et 20% en barrique).

Nez très expressif. En bouche un beau bouquet d'arômes dominé par l'abricot. Final agréable sur le fruit avec une longueur en bouche très correcte. Un bon rapport qualité prix pour un vin qui ne vieillira que peu.

Servi sur un velouté d'asperges aux écrevisses.

♥ Gigondas « La référence » 2008
Sur le fruit, court mais équilibré
Servi sur des aubergines à la provençale bien relevées.

♥♥♥ Gigondas Le brut du foudre 2007
Fermentation longue et conservation dans des foudres de plus de 60 ans pour arrondir les tannins.
Ce vin révèle une très belle complexité et le final est agréable avec des tannins fondus.
Servi sur des pintades et des champignons lactaires. Belle alliance donnant envie de goûter du Gigondas avec différents mets.

♥♥ Gigondas Syterres de bois neuf 2009
Elevé 12 mois en barriques neuves des Vosges.
Très boisé vanillé, écrasant les autres arômes. Dérouté par cette impression, nous avons fait le test du sel pour évaluer les capacités des tannins à vieillir. Réponse positive : ce vin a un bon potentiel de vieillissement.
Servi avec un chèvre à l'huile

♥ Muscat rosé 2011
Fait à partir de muscat et de grenache de la même parcelle à Beaumes de Venise.
Belle expression du muscat mais un avec du gras présent en milieu de bouche.
Servi avec des fraises au vin naturel de Rasteau.

Pour ceux qui apprécient les vins des côtes du Rhône, ne pas manquer la journée mondiale du grenache en septembre.

Domaine du Pesquier à Gigondas

Vignoble appartenant à la famille Boutière depuis 4 générations. Nous avons été reçus par M. Boutière et son fils.
La superficie est de 23 hectares : 17 en Gigondas, 2 en côte du Rhône et 1 en Vacqueyras. La production de Vacqueyras est confidentielle et c'est la raison pour laquelle nous n'avons pas pu en déguster.
Le terroir est essentiellement argilo-calcaire et marneux.
Traditionnellement, le Gigondas est vieilli en foudres pour assouplir les tannins ; ici il est conservé 12 mois en foudres de 40 hectolitres.
Les vendanges sont manuelles, effectuées par de la main d'œuvre locale.
La composition des Gigondas est : grenache 75%, Syrah 20% et mourvèdre 5%.
Celle des Vacqueyras est : grenache 60% et syrah 40%.
La cuvaison est longue en cuve inox pendant 30 jours avec contrôle des températures. La fermentation malo-lactique est faite en cuve béton. Lorsque les fermentations sont terminées, le vin est conservé en foudres pendant 12 mois.

♥♥ Cotes du Rhône 2009
Grenache 70%, mourvèdre 20%, Carignan et syrah pour le reste. Vient de la région de Sablet.

Nez alcooleux. Rondeur en bouche avec une très belle structure. Final très tannique astringent.

♥♥♥♥ Gigondas 2009

Grenache 70% Syrah 20% et Mourvèdre 5%

Nez à peine sur le fruit, effacé. En bouche, l'attaque est franche et l'intensité progresse avec une explosion en fin de bouche. Il existe un bel équilibre et une grande concentration avec du fruit noir et des épices.

♥♥♥♥ Gigondas 2007

Nez plus expressif que le 2009. Toujours un bel équilibre entre les arômes d'épices et le tannin. La minéralité est présente en fin de bouche au milieu des tannins. Les notes de sous bois et de menthe apparaissent avec de la réglisse.

Beaumes de Venise. Domaine de la Pigeade

Ce vignoble existe depuis des temps anciens puisqu'il en est fait mention dans les écrits romains et médiévaux. La famille Vaute est propriétaire du domaine de la Pigeade depuis 1960 ; Thierry Vaute est donc le représentant de la deuxième génération.

L'encépagement est le muscat pour 70% de la surface, le reste étant occupé par des cépages de vin rouge. Depuis plus récemment, ils sont propriétaires de côtes du Ventoux avec un encépagement majoritairement en grenache et en mourvèdre avec également de la syrah. Le rendement moyen du muscat est de 30 à 40 hl/h.

Le muscat est vinifié en vin doux naturel. Ceci veut dire que la fermentation alcoolique naturelle ne va pas au bout mais est stoppé en cours par l'adjonction d'alcool. Les principes de la vinification des muscats dans le domaine de la Pigeade sont :

- Vendange manuelle et tri au cours duquel les grains trop mûrs sont éliminés.
- Eraflage et foulage discret
- Macération préfermentaire sous CO₂ pour éviter l'oxydation (6 à 12 heures) suivie par une fermentation avec contrôle des températures autour de 15 à 17°.
- Levurage par des levures endogènes dont l'activité s'arrêtera avec le froid.
- Passage en cuves inox réfrigérées (il fait alors 6 à 8° dans la cave !).
- Débourage long à froid qui permet d'éliminer 30% de bourbe (méthode propre à ce vigneron).
- Quand le degré alcoolique atteint 8°, de l'alcool à 96° est ajouté et le vin est laissé tranquille jusqu'à l'embouteillage fin avril.

Il existe un muscat dit demi-sec dont la fermentation est arrêté par filtration des levures afin de ne garder que 8 à 10 grammes de sucre (à comparer au 100 grammes voire plus des muscats classiques). Malheureusement, nous n'avons pas pu le déguster du fait de l'épuisement du stock.

Pour les côtes du Ventoux, la vendange est manuelle et la vinification traditionnelle. La date des vendanges est déterminée non plus par analyse des composants du raisin mais par dégustation des grains, de la peau et surtout des pépins. Ceux ci doivent apparaître comme développant des arômes d'amandes.

♥♥ Rosé du Ventoux 2011

Grenache 40% syrah 60%.

Ce rosé est vinifié comme un blanc. Le résultat est un vin sec avec du fruit mais également de l'acidité en relation avec le terroir caractéristique. Il surprendra les amateurs de rosé gouleyant comme les rosés de Loire. Néanmoins, il faut reconnaître que cette tendance est à la mode et nous avons les uns ou les autres déjà dégustés des rosés sur la minéralité. Il serait intéressant de goûter ce vin dans un an pour juger de l'évolution de la minéralité.

Cote de Ventoux rouge 2010

Grenache 40%, Carignan 40% et syrah 20%

Nez sur le fruit rouge (plutôt framboise bien mure).

En bouche, le vin est équilibré avec une belle vivacité.

♥♥♥ Vacqueyras 2010

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 25%

5 mois de barrique. Le vin est sur le fruit avec de l'équilibre et des tannins bien fondus en bouche. Déjà bon à boire mais c'est peut être un effet millésime (hypothèse non confirmée car c'est le seul 2010 que nous ayons goûté).

♥♥♥ Cote de Ventoux les trois cœurs 2007

50% de grenache vieilli en cuve et un mélange de syrah et de mourvèdre vieilli 18 mois en barriques de un vin.

Nez sur le fruit très présent. Belle rondeur et belle mâche en bouche. Final tannique astringent promettant une belle aptitude au vieillissement.

♥♥♥♥ Muscat 2010

Très typé. Très bel équilibre alcool-fruit.

En bouche, les arômes sont complexes avec des notes de litchis et de rose. Ces arômes de fruits sont également intenses mais ils n'empâtent ni ne saturent la bouche.

Le final acidulé lui confère une réelle légèreté.

A servir très frais dans des petits verres pour éviter que le vin ne se réchauffe.

Théoriquement, nous aurions dû terminer la dégustation avec le muscat mais notre gourmandise nous a poussés à continuer !

♥♥ Vacqueyras blanc 2010

Clairette et grenache avec un élevage en barrique.

Vin très fin avec des notes boisées

♥♥♥ Muscat pétillant

Très sympathique avec du fruit et un final très plaisant qui nous ravira cet été lors des grosses chaleurs.

Dans les conditions de la dégustation la bulle est apparue un peu grosse.

Diner Chez Serge à Carpentras

Excellent repas plein d'originalité et de saveurs. Jugez par vous même.

Toast au foie gras servi sur un Vacqueyras blanc

Ravioles aux truffes d'été servies avec un Vacqueyras blanc 2010
Filet de veau aux asperges et purée à l'huile d'olive servi avec un Vacqueyras rouge 2009
Fromage et salade servis avec un Gigondas 2007
Sorbet à la fraise et basilic avec un financier à la pistache.
Les mets étaient tous aussi délicieux les uns que les autres. En revanche, tous les vins nous ont surpris. Ils étaient fruités (pour certains à outrance) et le tannin n'apparaissait qu'à peine, y compris pour le Gigondas. Que de différences par rapport aux vins que nous avons dégustés chez les propriétaires.

Nuit à l'hôtel du Fiacre à Carpentras

Accueil sympa et original.
Chambres décorées à l'ancienne et petit déjeuner continental à fond, de quoi ravir les personnes avides des bonnes traditions françaises !

Visite de l'arc de triomphe et du théâtre antique d'Orange

Domaine du Pourra

Accueil très chaleureux par M. Mayordome et sa fille.
M. Mayordome nous propose d'emblée d'aller visiter le vignoble. On se répartit les voitures de la propriété et nous voilà gravissant les contreforts de la dentelle de Montmirail.
Paysage d'une grande beauté, au milieu des vignes poussant dans des champs de cailloux. La simple vision des photos vous donne une pale aperçue de la réalité !



Dès lors, deux facteurs apparaissent essentiels : le terroir exceptionnel et la personnalité du vigneron (passion, conviction, défense des valeurs partagées sans les imposer etc.).

Le discours ne peut être reproduit dans un texte sans prétention et nous ne détaillerons pas ce qui pour nous est une expérience inoubliable.

Quelques points clés peuvent néanmoins être mis en avant

- Vignoble planté en 1966 mais il reste encore quelques pieds d'avant la grande gelée de 1956
- M. Mayordome est propriétaire depuis 1998
- Rendement moyen de 20 hl/h
- Nous avons visité le vignoble de Séguret mais celui de Gigondas est encore plus pentu et dangereux.
- Il n'y a pas de tracteur mais des pelleteuses, des défonceuses et des engins à chenille pour terrassement.
- Ce vin a vraiment du caractère. Si son appellation en Gigondas ne pose aucun problème, la commission de Séguret lui refuse très souvent son agrément. Ceci est à l'origine des noms des appellations, clin d'œil plein d'humour.

De retour au chai, il est temps de prendre l'apéritif. Le repas s'enchaîne et va permettre de poursuivre la dégustation

♥♥♥♥ Séguret La Combe blanc 2010

Grenache et clairette. Les vignes sont plantées de façon éparse parmi les rouges. Les vendanges sont donc forcément manuelles. Les grappes sont tellement mures qu'il suffit juste de casser à la main l'attache de la grappe sur le cep.

Ces vins ne sont pas sulfités sauf à doses réduites avant la mise en bouteille pour la sécurité.

Nez très précis, floral. En bouche, la structure est excellente et le vin très équilibré. Le final est sur la minéralité avec beaucoup de longueur sans exubérance. Il bénéficiera d'un vieillissement de deux ou trois ans.

♥♥♥ Côte du Rhône L'insuffisant 2004

Insuffisant parce que c'est le qualificatif que lui a attribué la commission des agréments de Séguret.

Grenache, mourvèdre, carignan, syrah et grenache blanc pour éviter l'oxydation. Elevé en foudre, les tannins sont donnés par la grappe puisque ce vin n'est pas égrappé.

Nez profond. En bouche, grande intensité sur le tannin et la minéralité. A eu vraiment besoin de s'ouvrir. Avec juste un peu de patience, ce vin est devenu onctueux et puissant avec une réelle complexité.

♥♥♥♥ Séguret La Combe blanc 2008

Servi sur l'entrée un flanc de carottes et de céleri rave avec une galette de fromage grillé.

Elevé en partie en barrique, ce qui lui donne de la rondeur. Agrume au nez et belle longueur sur un vin plein d'équilibre.

Nous avons réellement apprécié.

♥♥♥♥ Séguret Mont Bayon 2007

Nez sur le fruit noir avec des épices. En bouche, les tannins se mêlent aux épices avec une longueur impressionnante.

Belle alliance avec une souris d'agneau.

♥♥♥ Séguret Mont Bayon 1999

Ce vin est à son apogée. Le nez est très sous-bois. Il est sur des arômes de maturité avec de la réglisse, des épices et un final très complexe. On a bien apprécié.

♥♥♥ Gigondas 2008

Sur des terroirs argilo-calcaire. Grenache à 70% le reste en syrah et mourvèdre. Ce fut une année difficile et la vendange a été tardive.

Le résultat est excellent avec un vin très équilibré où l'on retrouve le fruit, les épices et le final tannique mais moins long.

♥♥♥♥♥ Gigondas 2007

Millésime excellent, ce vin est très différent du précédent.

Il est absolument superbe et on retrouve non seulement la grande tradition des Gigondas mais un vin d'une précision égale aux plus grands côtes du Rhône septentrionaux. Un incontournable pour ceux qui ont une cave.

♥♥ Gigondas 2002

Millésime difficile à cause de la pluie.

Ce vin est un peu dilué toute proportion gardée. Il a des notes de terroir très prononcées sur des arômes sous-bois sans réglisse.

M. Mayordome a vendu tous ses 2011 au négoce et entrera en appellation bio à partir de 2012. Ce sera l'occasion d'une invitation à Gentilly.