

Compte rendu du voyage en Côtes du Rhône

15 et 16 octobre 2016

18 participants et une grosse pensée amicale à Bruno que l'on adore ...

Ce n'est pas la première fois que nous visitons ce vignoble : un voyage à Châteauneuf du Pape en 1999 que l'on peut considérer comme raté, un voyage dans les CdR septentrionales avec la découverte d'Yves Cuilleron en 2001 et un fantastique voyage à Gigondas en 2012. C'est une région complexe et nous avons besoin d'y voir plus clair, raison pour laquelle l'idée a germé d'aller apprendre aux sources de la connaissance à l'université de Suze la Rousse. Bien nous en a pris et l'intuition initiale « c'est très compliqué » était la bonne ! De plus, nous avons sélectionné deux propriétés complètement opposées pour élargir la vue :

- Un domaine moderne en pleine croissance sur le mode bio et vinification rationnelle dans une AOC réputée : installation moderne et vieillissement partiel en futs.
- Un domaine traditionnel qui n'a pas évolué depuis plusieurs décennies dans une AOC très peu connue : la tradition avec vendange manuelle et égrappage partiel ou inexistant.

Visite au Domaine Alain Jaume

Adresse fournie par A et P Hannedouche que nous remercions (contact par l'association Vignobles et Signatures qui organise tous les ans des journées de présentation des vins sur une péniche parisienne).

Accueil par Hélène Jaume qui a été rejoint par son père en cours de visite.

Le domaine a été créé en 1826 et le jus du raisin est resté vendu à la cave coopérative ou au négoce jusqu'à la génération du grand père d'Hélène Jaume. C'est donc son père qui a décidé de vendre en direct sa production après l'avoir vinifié lui-même.

Le vignoble se trouve à l'extrême nord de l'AOC Châteauneuf du Pape. La visite rapide des vignes nous a permis de revoir les galets roulés venant de la fonte des glaciers alpestres. L'encépagement est constitué pour les rouges (90% de la production) de grenache, de syrah et de mourvèdre avec un âge moyen de 50 ans. Il y a 15 ans, la famille a acheté un vignoble à Lirac ; ce vignoble situé de l'autre côté du Rhône possède un terroir comparable à celui de Châteauneuf du pape. Son encépagement est largement dominé par le grenache. Il y a 4 ans, ils ont acquis un autre vignoble à Vacqueyras sur des terrains de garrigues; nous avons déjà visité cette AOC lors du voyage à Gigondas. Le vignoble Jaume a d'autre part développé un partenariat avec d'autres vigneron pour vinifier leurs vins, raison pour laquelle il a fallu agrandir les installations de vinification de façon importante ; désormais, 1150 hectolitres de 10 AOC sont vinifiés par 10 employés plein temps. Ils sont certifiés bio depuis 2012 alors qu'ils ne désherbent plus depuis 1990.

Les critères qui conduisent la stratégie de qualité sont

- L'adaptation de la taille au cépage (palissage pour les viogniers et gobelet pour les mourvèdres).
- Effeillage selon les besoins et vendanges en vert selon l'âge de la vigne : 4 grappes par pied pour les jeunes vignes, 8 grappes sont tolérées pour les très vieilles vignes. Le tout aboutit à un rendement de 35 à 40 hecto/hectares.
- Traitement de la vigne à demi-dose de celle préconisée par les fournisseurs (souffre et cuivre). Ces traitements étant lavés par la pluie, il faut les renouveler après chaque précipitation.
- Travail de la vigne avec une bineuse hydraulique
- Vendanges nocturnes avec double tri (vigne et table de tri) et éraflage complet
- La proportion des cépages dans les différents vins reste constante d'un millésime à l'autre car la vendange en vert rend constante la production de chaque pied.

Les installations sont récentes et les méthodes de vinification sont classiques : fermentation en cave inox thermo-régulées. Pigeages fréquents en début de vinification (matin et soir), la cadence est réduite progressivement selon le résultat des dégustations régulières. La majorité des vins est vinifiée en cuve béton. Les mourvèdres et la syrah passent en futs (rotation sur 3 ans avec une majorité de chênes français et une minorité de chênes autrichiens). Le grenache est laissé en cuve béton pendant moins de 18 mois.

Les vins sont mis en bouteilles en une fois puis laissés en cave un an avant leur commercialisation. Certains vins à boire assez rapidement sont bouchés par des bouchons DIAM garantis 10 ans. Ceci assure une excellente conservation du vin sans risque de bouchonnage.

Leur terroir en Châteauneuf du Pape se divise en trois, produisant trois vins bien différents. Nous n'en avons dégusté qu'un seul.

La dégustation a été organisée à table lors du déjeuner.

♥♥♥ Blanc de viognier 2015

Ce cépage typique de Côtes du Rhône (CdR) septentrionales s'acclimate bien dans le sud en donnant des arômes différents (un élevage plus long en futs leur donne des arômes typiquement abricot). Le vin dégusté est élevé uniquement en cuves ; il révèle des arômes de pêche et un très beau nez. Le final est sur la fraîcheur avec la perception du fruit blanc. Il ne tenait pas sur la mise en bouche (carpaccio de courgettes émincées au parmesan).

Châteauneuf du pape blanc cuvée miocène 2015

Miocène est le nom de l'ère géologique des terres sur les quelles poussent la vigne. 60% clairette et 40% roussane. Beau nez avec une belle rondeur en bouche. Ce vin est raisonnablement complexe et a bien accompagné l'entrée. Il nous a réconciliés avec ce type de vin !

♥♥ Tavel le crétaçé 2015

Ce rosé typiquement charpenté n'a pas bonne réputation et nous l'avions relayé dans les oubliettes. M. Jaume nous a montré un produit qualitatif avec une vraie personnalité. La robe est intense rose profond. Le nez et la bouche sont sur la fraise avec un bon équilibre avec l'acidité. On a apprécié.

CdR champauvins 2013

Le vignoble est situé au bord de l'appellation du Châteauneuf du pape et a été dénommé « baby Châteauneuf » par Parker. 70% grenache 20% syrah et 10% mourvèdre. Nez et bouche épicés avec une acidité perçue en fin de bouche. Sa structure élégante lui a permis de très bien accompagner le plat de volaille bio.

Rasteau les Valats 2014

Ce vignoble d'altitude (800 mètres) est situé près de Vacqueyras, village situé au pied de Gigondas. Avec 90% grenache, ce vin est très sur le fruit noir avec de la fraîcheur. Le final montre des tannins présents et une certaine acidité que l'on serait tenté d'attribuer au terroir.

♥♥ Lirac domaine du clos de Sixte 2013

Grenache 50%, syrah 30% et Mourvèdre 20%. Nez fruit noir avec des arômes complexes. La bouche est ample et équilibrée avec un final expressif où les tannins sont fondus.

Gigondas 2014

Grenache 80% syrah 10% et mourvèdre 10%. Vin très droit sur une base de structure tannique. Belle complexité aromatique avec du fruit noir et des épices. Il a bien accompagné le plateau de fromage.

♥♥♥ Vacqueyras 2013

Grenache 60%, syrah 30% et mourvèdre 10% sur un terroir de garrigues. On est confronté à un vin très complexe, en relation avec le terroir et la syrah qui s'exprime très bien. Très belle longueur profonde sans agressivité.

♥♥♥ Châteauneuf du pape cuvée les origines 2012

Grenache 50%, syrah 25% et mourvèdre 25%. Uniquement issu des vieilles vignes plantées sur un terroir miocène, il a été coté 100 dans le guide Parker. C'est le vin le plus traditionnel des trois crus qui peut être bu assez jeune. Nez très expressif, la bouche est très ample avec du fruit noir et des épices évoluant avec un bel équilibre. Les tanins sont très présents ; astringents initialement, ils s'ouvrent en fin de dégustation.

Domaine Gigondan à Saint Pantaléon les Vignes

Situé dans la Drôme, l'idée était de découvrir un vignoble complètement différent et nous n'avons pas été déçus ! M. Gigondan nous a accueillis avec sa femme et sa fille. Il est le représentant de la 7^{ème} génération de vigneron. Le vignoble de 37 hectares est situé à l'extrême nord de l'appellation des CdR méridionales. La propriété est à cheval entre les terroirs de St Pantaléon les Vignes et de Valréas. Les terroirs sont en partie sablonneux en partie argileux avec des cailloux.

Le grenache et le cinsault sont plantés sur des terroirs sablonneux pour augmenter l'expression fruitée des cépages. On verra dans les notes de dégustation que l'effet a été obtenu et que la grande majorité des vins sont typés sur le fruit. L'élevage se fait en cuve inox de 8 jours à 6 semaines selon les vins, suivi par un séjour en cuves en béton vitrifié.

Quatre caractéristiques méritent d'être soulignées :

- Les rendements sont élevés au maximum de ce qu'autorise la réglementation : 54 hecto/hectare en blanc et 51 en rouge. C'est beaucoup !
- Ils pratiquent la culture avec déminéralisation. Au-delà des détails techniques qui nous ont un peu échappés, cette méthode permet de réduire de moitié les traitements administrés. Ceux qui veulent découvrir cette méthode peuvent chercher sur internet : <http://vigne.reussir.fr/actualites/le-traitement-de-l-eau-un-procede-controverse:1IPRRXH1.html> .
- Toutes les vendanges sont faites à la main. Elles ont débuté le 26 septembre par le viognier puis la syrah, puis le grenache et le cinsault, puis le carignan pour se terminer vers le 24 octobre par le mourvèdre.
- M. Gigondan ne met aucun de ses vins dans des futs ou des barriques. Il récolte ses raisins en pleine maturité de telle sorte que les pépins du raisin et la grappe sont également bien mûrs. Dès lors, il laisse une partie du bois de la grappe lors de la fermentation alcoolique. Cette absence d'égrappage donne du tanin au vin ; elle était pratiquée couramment il y a plusieurs décennies dans des vignobles comme les CdR ou la Bourgogne. Jeunes, ces vins sont limites buvables, vieux (voire très vieux), ces vins deviennent puissants et très aromatiques. Le président qui n'est plus de la 1^{ère} jeunesse a encore des bourgognes de ce type dans sa cave et il les juge de 1^{ère} qualité.

Globalement, ces vins sont sur le cépage et, en cela, ils sont diamétralement opposés à ceux dégustés chez M. Jaume.

Nous passerons sur les notes de dégustation des blancs et des rosés qui ne nous ont pas satisfaits. Les hauts rendements y sont probablement pour quelque chose.

CdR 12° 2013

Jeune grenache et carignan sur des jeunes vignes de 10 ans et sur un terroir sablonneux. Ce vin est sur le cépage avec des arômes de cerise fraîche sans un poil de tanin. Vin court et rafraichissant.

CdR Réserve St Just 2014

Grenache Syrah venant de vignes de 30 ans. Dominante sur le grenache avec des fruits rouges et très peu d'épice.

Monocépage grenache 2014

Ce vin est fait pour la clientèle américaine. Il nous a servi à mieux calibrer nos papilles sur les caractéristiques fruitées de ce cépage. Ce vin chaleureux est uniquement sur les fruits rouges avec beaucoup de cerise. On ne perçoit aucun tanin ni minéralité

Monocépage Syrah 2013

Complètement différent. Poivré avec un final astringent

Le droit à la différence 2015

Grenache, carignan, mourvèdre auxquels ont été adjoints du caladoc (cépage noir, croisement de grenache noir et côt) et du tempranillo. Il est classé Vin de France car certains cépages ne sont pas réglementaires. L'inscription du millésime y est interdite. Nez et bouche agréable sur le fruit rouge.

Nous n'avons pas perçu la différence avec la réserve St Just si ce n'est la perception de l'acidité en relation avec la jeunesse du vin.

CdR village 13°5 2011

Issu de vignes plantées sur des terroirs sablonneux dans la commune de St Pantaléon les vignes. 70% de grenache, 20% de mourvèdre et 10% de syrah. Ce vin est partiellement égrappé et est laissé sur marc pendant un mois. Le nez est sur des notes mures. La bouche reste fruitée mais le final est astringent. Ce vin s'affinera dans l'année qui vient.

CdR village 13°5 2012

Le millésime a rendu ce vin très différent du précédent. Il est plus fruité et moins astringent. Un bon vin d'été autour de la piscine ...

♥♥ Valréas vieilles vignes 2012

75% syrah et 25% grenache, 1/3 des grappes n'ont pas été éraflées. Le résultat est très intéressant : ce vin est très poivré avec un final tannique astringent. Il a une belle concentration (rendement très inférieur) et possède ainsi une bonne aptitude au vieillissement. On peut recommander l'achat de ce vin car il est bon et représente un des derniers exemples de vins partiellement éraflés.

♥♥♥ Grande réserve St Pantaléon 2012

95% grenache et 5% carignan, vieilles vignes. Ce vin n'a pas été éraflé du tout et il est resté sur marc pendant 1,5 mois. Il a bénéficié de remontages réguliers mais pas de pigeage. Ce vin possède de bons arômes de fruits très murs soutenus par une belle structure. Il est bien équilibré et son final est agréable comme quoi, pas d'éraflage ne veut pas forcément dire beaucoup d'astringence. Il reste néanmoins nettement moins puissant que les vins de chez Jaume et représente une alternative pour les vins d'été. On peut également conseiller l'acquisition de ce vin ne serait-ce que pour tester sa façon de vieillir.

Diner et nuit au Relais et Châteaux Villa Augusta

Excellent accueil, très bon service, dîner parfait et petit déjeuner à se lécher les babines ! Par contre les chambres sont correctes mais ne méritent pas leurs 4 étoiles. Jardin et piscine très sympa...mais trop tard dans la saison pour en profiter.

Villa Augusta - David Mollicone
14 rue du Serre Blanc 26130 Saint Paul Trois Châteaux
+33 (0)4 75 97 29 29 contact@villaaugusta.fr



LE LAPIN "PAYSAN"

Cuit à l'étouffé lié moutarde façon rilette
le râble rôti farci, quelques pousses fraîcheur
crèmeux végétal et racines en vinaigrette

Avec un viognier cuvée V du domaine de Grangeneuve à Grignan les Adhémar : excellent à tout point de vue

LE CANARD LANDAIS

Le magret cuit en cocotte servi moelleux

Céleri au beurre, quelques grenailles et échalotes

Sauce au vin des Adhémar lié de bulbes rouges, touche de curry

Avec un St Joseph les pierres sèches 2014 de chez Yves Cuilleron : juste parfait.

LE FROMAGE

La sélection de notre Maitre d'Hôtel Monsieur Thomas

LE CITRON

- L'esprit de la tarte citron gourmande,
- crème intense de citron sur un sablé Breton
- touche de citron à la Sicilienne, meringue craquante
- sorbet mousseux, coulis laitier fraîcheur

Journée à l'université du vin de Suze la Rousse

Pour mieux comprendre cette appellation complexe, il nous a semblé absolument nécessaire de suivre une formation **animée** par une professionnelle. Ce fut chose faite et nous avons beaucoup appris. Toutes les dégustations ont été faites en aveugle avec une description initiale de chacun et la solution après les échanges. Cette région est vraiment surprenante pour de multiples raisons.

Enormément de choses à dire mais tenons nous en aux fondamentaux !

- Il faut absolument distinguer 2 sous régions vraiment différentes : c'est la dualité rhodanienne
 - Les Côtes du Rhône septentrionales qui s'étendent de Vienne à Valence où naissent des appellations de renommée mondiale : Côte Rôtie, Condrieu, Hermitage, Cornas...Le cépage rouge roi est la syrah et les blancs sont le viognier, la roussanne et la marsanne. Les sols y sont à majorité granitiques et les terrains extrêmement pentus avec des cultures en terrasse rendant impossible toute mécanisation.
 - Les Côtes du Rhône Méridionales s'étendent de Montélimar à Avignon. Là nous trouvons de très nombreux cépages, l'assemblage étant le maître mot des différentes AOC. En rouge, le grenache noir domine accompagné du mourvèdre et de la syrah, en blanc c'est plutôt le grenache gris et blanc, la clairette et la roussanne. Les sols sont calcaires et argileux et les plaines plus fréquentes d'où une différence majeure d'aborder la culture de la vigne (mécanisation possible et fréquente). C'est là que l'on trouve des appellations célèbres comme : Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf du Pape...
 - A noter 2 appellations de ces Côtes du Rhône sud faisant des VDN (vins doux naturels) : Rasteau et Beaumes de Venise. A signaler qu'entre Valence et Montélimar les terrains trop riches en alluvions ne sont pas propices à la viticulture.

- Les rendements sont très différents d'un vignoble à l'autre, d'un vigneron à l'autre. Cette variabilité prend des proportions très importantes du simple au double.
- Les terroirs sont très variés : granitiques au nord, ils sont plutôt calcaires au sud. L'effondrement de la vallée du Rhône lors de la poussée des Alpes a donné à la géologie un profil complexe. Nous l'avons vu lors du voyage de Gigondas mais ceci concerne l'ensemble de la vallée. Il existe donc des veines géologiques de typicité différente. La fonte des glaciers a amené des galets et du sable modifiant les terroirs. Plus récemment, les alluvions se sont déposées et ont permis une culture intensive dans certaines régions au détriment de la qualité
- Les méthodes de vinification sont également très variées : cuvaïson courte ou longue, **sous bois ou sous cuve**. Il n'y a pas de règle de vinification. Certains d'entre eux ont été précurseurs de techniques modernes visant à gommer les différences liées au millésime : levurage artificiel avec des levures non neutres typant les vins, cuves thermostatées et jamais de bois, assemblages de proportions variables pour obtenir toujours le même résultat. A côté de ces producteurs que nous avons rencontrés lors d'un voyage précédent, d'autres sont authentiques : M. Jaume en Châteauneuf du Pape, M. Mayordome à Gigondas, domaine la Pigeade à Beaume de Venise, Yves Cuilleron pour ses St Joseph ...
- Les contours des AOC sont souvent modifiés et il est difficile de les suivre **en particulier dans le sud**.
- Beaucoup des vins de qualité sont complexes et les apprécier requiert beaucoup d'attention et de techniques. Nous l'avons vu tout au long de cette journée où les avis différaient d'un membre à l'autre avec un nombre d'erreurs très important.

La matinée

Après une courte visite du château commentée par Mme la directrice, nous nous sommes dirigés vers la salle de dégustation chacun ayant à disposition une table avec son point d'eau, son petit lavabo et sa lumière. L'animatrice est une femme cultivée et pédagogue ; elle a réussi à maintenir l'attention de son auditoire d'un bout à l'autre.



Ce fut l'occasion de faire un tour des cépages et de plusieurs AOC

L'ambiance a été studieuse et les travaux pratiques ont été suivis avec attention. Les photos montrent la diversité des vins dégustés ; chacun a pu caractériser et analyser à partir de mots qui nous avaient été donnés au préalable. **Fatigant mais instructif**, ce fut également une école d'humilité tellement fréquentes ont été nos erreurs.



Le déjeuner au restaurant Le Garlaban rue des Remparts, 26790 Suze-la-Rousse

Bonne auberge campagnarde située à proximité du château.

- Entrée : toast de chèvre au miel de lavande sur salade verte
- Plat : cocotte d'agneau à l'avignonnaise
- Dessert : assiette de douceurs

Vin : Côtes du Rhône Village rouge, La Grise de Suze la Rousse

L'après-midi

L'après midi a été consacrée à une comparaison Côtes du Rhône septentrionales et méridionales et nous avons dégusté toujours les vins par 2 : 1 CdR nord et 1 CdR sud.

Voici un tableau résumant les différences de ces deux vignobles mais les exceptions sont la règle !!!

	Côte du Rhône méridionale	Côte du Rhône septentrionale
Vignoble	Superficie stable	Superficie en extension
	Appellation stable	Nouvelles appellations
Cépages rouges	Grenache	Syrah
	Syrah	
	Mourvèdre	
Cépages blancs	Clairette	Viognier
	Roussane	Marsanne
	Grenache blanc	Roussane
Climat	Chaud	Frais
	Mais Mistral pour tout le monde !	
Terroir	Calcaire	Granit
	Argileux	Gness
	Cailloux & galets	

La qualité des vins a été croissante et les derniers vins ont été juste éblouissants

