

Soirée Œnologie – 13 mars 2014 - Meudon



Alexandre Ramé

La belle histoire des GUIGAL reflète la gloire des vins de Côte-Rôtie. Trois générations sur une terre vieille de 24 siècles. »

Le Domaine Guigal fut fondé en 1946 par Etienne Guigal à Ampuis, petit village antique et berceau de l'appellation Côte-Rôtie. Il abrite un vignoble unique où la vigne et le vin sont célébrés depuis 2400 ans. Arrivé en 1924 à l'âge de 14 ans, le fondateur a vinifié 67 récoltes à Côte-Rôtie et participa au début de sa carrière au développement des Etablissements Vidal-Fleury.

En 1961, bien que très jeune, Marcel Guigal pris la direction de la Maison aux côtés de son père frappé brutalement de cécité totale. Il est rejoint en 1973 par son épouse Bernadette et travaillent ensemble à l'épanouissement de l'entreprise familiale. En 1975, naquit leur fils Philippe, aujourd'hui œnologue de la maison. Accompagné de son épouse Eve, il représente la troisième génération et poursuit l'œuvre familiale au service des Grands Vins de la Vallée du Rhône.

Depuis 1946, travail et persévérance ont porté leurs fruits et certaines étapes en attestent, notamment le rachat des Etablissements Vidal-Fleury au milieu des années 80, qui conservent toujours une entière autonomie commerciale et technique.

Dix ans plus tard, l'année 1995 fut marquée par l'acquisition du célèbre Château d'Ampuis, haut-lieu historique et œnologique dont la longue histoire est directement liée à l'Appellation Côte-Rôtie. Ancienne maison forte du XIIème siècle embellie en Château d'agrément Renaissance au XVIème siècle, il est situé dans un écrin de vignes et bordé par le fleuve Roi : le Rhône.

Le Château d'Ampuis est devenu le siège social de la Maison Guigal tandis que les bureaux et caves sont restés dans l'antique petit village d'Ampuis.

En 2001, le domaine Guigal s'est vu embelli par la reprise de l'Ancien Domaine Jean-Louis GRIPPAT à Saint-Joseph et Hermitage ainsi que l'Ancien Domaine de VALLOUIT en Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage. Le Domaine GUIGAL vinifie et élève dans ses caves à Ampuis les Appellations septentrionales de la Vallée du Rhône. L'élevage des grandes appellations méridionales Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Tavel et Côtes-du-Rhône est également assuré dans ces mêmes caves.

La famille Guigal s'est portée acquéreur en 2006 du Domaine de Bonserine et l'épaule dans son développement qui reste indépendant de celui du Domaine Guigal.

Nous ne sommes pas si loin des premiers mètres carrés du petit caveau où s'activait Etienne Guigal, mais c'est à présent dans trois hectares de caves et de galeries que foisonnent tonneaux, foudres et cuves. L'histoire et l'âme de la famille Guigal sont bien présentes en ces lieux qui abritent discrètement des vins d'exception



Géologie du sol

Sol silico-calcaire avec des micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer

Encépagement

93% Syrah, 7% Viognier.

Age moyens des vignes

25 ans environ.

Vinifications

Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de pigeage automatique.

Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines.

Elevage

Elevage unique de 40 mois en pièces neuves.

Rendements

35 Hl / hectare. (25% de la récolte éliminée après trie)

Dégustation

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets sombres.

Olfactif : Petits fruits rouges, griotte, mûre..., Intensité aromatique puissante et élégante.

Gustatif : Entrée en bouche assez souple et belle harmonie entre la souplesse, la concentration du vin et la finesse des tanins choisis. Expression affirmée du terroir.

Ensemble : Tout en possédant la virilité de la Côte brune, La Turquie a la subtilité et les accents féminins d'une blonde.

Millésime 2008

Wine Advocate #198 - Dec 2011

Score : (90-92)

The 2008 Cote Rotie La Turquie offers smoky, meaty barbecue notes intermixed with notions of roasted herbs, forest floor and coffee beans. Although lower-keyed and less well-endowed, it is an outstanding 2008, one of the finest wines of this challenging vintage in Cote Rotie. **Robert Parker**

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France

Score : 17,5/20

Plus poivrée que La Mouline, plus de tanins aussi, mais il faudra patienter un petit peu, la finale est assez serrée.



Géologie du sol

Vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain. Le terroir est composé de gneiss donnant des sols siliceux de couleur claire auxquels sont mélangés des lœss calcaires.

Encépagement

89% Syrah, 11% Viognier.

Age moyens des vignes

75 ans environ.

Vinifications

Vinification en cuves inox thermorégulées. Travail par remontages traditionnels. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines.

Elevage

Elevage unique de 40 mois en pièces neuves

Rendements

35 Hl / hectare. (25% de la récolte éliminée après trie).

Dégustation

Visuel : Robe rouge rubis avec des reflets rouge vermillon.

Olfactif : Petits fruits rouges, mûre et arômes floraux de violette, ... Intensité aromatique puissante mais fine.

Gustatif : Entrée en bouche très souple et belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin.

Ensemble : Vin féminin d'une texture voluptueuse au velouté soyeux, intensément aromatique.

Wine	Advocate	#198	-	Dec	2011
-------------	-----------------	-------------	----------	------------	-------------

Score : (89-91)

The weakest link among recent vintages, the 2008 Cote Rotie La Mouline reveals a weedy, green pepper note along with sweet tannin, a medium dark plum/ruby color, and a gentle roundness and lushness. By the time this cuvee is in bottle, I suspect it will be better than it was showing in Guigal's cellars. **Robert Parker.**

Guide Bettane & Desseauve des vins de France

Score : 17,5/20

Plus parfumée que ses deux consœurs, comme toujours, un délié élégant et sans creux, une texture juteuse gourmande, elle vieillira bien



Géologie du sol

Sol argilo-calcaire, très riche en oxydes de fer.

Encépagement

100 % Syrah.

Age moyens des vignes

35 ans environ.

Vinifications

Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de remontages continus par pression de CO₂. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines au minimum.

Elevage

Elevage unique de 40 mois en pièces neuves.

Rendements

39 HI / hectare. (25% de la récolte éliminée après trie)

Dégustation

Visuel : Robe rouge noire avec des reflets très sombres.

Olfactif : Petits fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction et d'épices orientales. Intensité aromatique puissante.

Gustatif : Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir.

Ensemble : Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe.

Wine Advocate #198 - Dec 2011 Robert Parker

Score : (91-93)

The 2008 Cote Rotie La Landonne is a remarkable effort in this challenging vintage. Although harder edged than normal, it possesses loads of concentration along with abundant notes of roasted herbs, coffee, charcuterie, grilled meats, Asian soy sauce and black fruits. Medium-bodied and intense with moderate tannin, it should age well for 15 or more years. Drink: 2011 – 2026.

Robert Parker.

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France

Score : 18/20

Un nez typique de vendange entière, intensément floral, la grosse matière tannique a parfaitement supporté l'élevage, même si les arômes du bois doivent encore se fondre. Il faut de toute façon l'attendre, c'est encore un peu ferme



Géologie du sol

Vignobles escarpés. Emplacement des vignes: - " Bessards " 30% de la superficie. Granite. 0.65 Ha - " Greffieux " 30% de la superficie. Calloutis du würm. 0.65 Ha - " Murets" 20% de la superficie. Alluvions fluvio-glaciaires et cailloux. 0.45 Ha - " Hermite " 20% de la superficie. Plateau de loess et de limon sablo-argileux. 0.45 Ha

Encépagement

100% Syrah.

Age moyens des vignes

de 50 à 90 ans environ.

Vinifications

Remontages en cuves inox thermorégulées. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines

Elevage

Elevage unique de 40 mois en pièces neuves.

Rendements

35 Hl/ hectare.

Dégustation

Visuel : Robe rouge rubis très soutenue à reflets violacés.

Olfactif : Fruits noirs, cuirs, réglisse, arômes de torréfaction et d'épices orientales. Notes d'eucalyptus. Intensité aromatique très puissante.

Gustatif : Beaucoup de richesse et de structure en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime par l'élégance et la puissance de ses tanins.

Ensemble : Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe.

Notre commentaire

Produit uniquement dans les grandes années, l'Ermitage Ex-Voto est l'expression d'un vœu profond d'être propriétaire à l'Hermitage et de produire un vin d'exception, reflet du plaisir et de la révélation de cette Appellation prestigieuse de la Vallée du Rhône. EX-VOTO [εksvoto]. n. m. invar. 1643 : de la formule latine ex voto suscepto « suivant le vœu fait ». Expression qui signifie littéralement: "en conséquence du vœu". Elle est composée de la préposition ex qui marque ici la conformité (avec la promesse faite), et du substantif neutre votum (voto à l'ablatif) = "vœu", "promesse faite aux dieux", "offrande". L'ex-voto désigne aujourd'hui une plaque gravée, un tableau, ou un objet que l'on place dans une église ou un lieu vénéré à la suite d'un vœu ou en mémoire d'un grâce obtenue.

Millésime 2007

Wine Advocate # 198 - Dec 2011

Score:98

Just being released, the spectacular 2007 Hermitage Ex-Voto exhibits a discrete hint of oak (despite its 42 month aging in 100% new French oak) along with plenty of creme de cassis, lead pencil shaving and blackberry liqueur characteristics. Full-bodied with magnificent concentration and richness, silky tannins and a long, long finish, this remarkable 2007 is the Hermitage of the vintage. It should drink well for 30-40+ years. **Robert Parker.**

Wine Spectator - Oct 15, 2011

Score: 95

This has gorgeous espresso and roasted mesquite aromatics, followed by dense but velvety-textured plum sauce, blackberry paste and cassis flavors. The long, suave finish smolders with Lapsang souchong tea and singed iron, showing ample grip for the cellar. Best from 2012 through 2025. 667 cases made. **James Molesworth.**

Stephen Tanzer's International Wine Cellar - Jan/Feb 11

Score : 94-96

Opaque ruby. Boysenberry, blueberry and smoky Indian spices on the expansive, heady nose, with a sexy floral quality that gains strength with air. Deep, sappy and palate-staining dark fruit compote flavors show unlikely energy and become spicier and smokier with air. A strikingly expressive, potent and compellingly fragrant wine that finishes with superb clarity and floral-driven persistence. **Josh Reynolds.**

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France

Score : 18/20

Fruits secs et épices, pointe de tabac, la puissance de bouche est remarquable avec un tanin bien enrobé, une allonge concentrée et savoureuse.



Informations sur Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril ** :

C'est au XIV^{ème} siècle que les Papes firent construire à Châteauneuf leur résidence, loin de l'agitation de la cour d'Avignon. Le Pape Jean XXII fit bâtir la forteresse dont il ne demeure aujourd'hui que les ruines. Epris du vin de Châteauneuf, le Pape développa le vignoble et en assura la renommée. Le Clos des Papes doit d'ailleurs son nom au domaine papal dont il faisait autrefois partie. La famille Avril cultive la vigne depuis près de 300 ans. Le grand-père de Paul Avril, qui s'appelait également Paul, a participé aux travaux de normalisation des règles de production dans la région, travaux qui ont donné naissance à l'appellation Châteauneuf-du-Pape en 1929. Le domaine compte près de 20 parcelles de vignes réparties sur l'ensemble de l'appellation. Au Clos des Papes, les rendements sont strictement contrôlés (le domaine procède à des vendanges en vert au début de l'été), les sélections sévères et la qualité toujours portée à son meilleur niveau. Le domaine ne produit pas de cuvée spéciales, uniquement une cuvée de rouge et une de blanc. Et ce n'est pas un hasard si le Clos des Papes figure au sommet du palmarès des 100 meilleurs vins du monde : le Wine Spectator, qui a publié son dernier classement en 2008, lui avait attribué le titre de « vin le plus séduisant du monde ».

L'objectif de cette propriété est l'expression maximale du terroir. La famille Avril fait du vin à **Châteauneuf-du-Pape** depuis le début du XVIII^{ème} siècle. Le "maître de cérémonie" actuel, **Paul Avril**, est secondé par son talentueux fils Vincent. Ce domaine qui s'appuie sur 24 parcelles situées dans quasiment tous les terroirs (mais avec tout de même 7 hectares sur **la Crau**), est depuis toujours considéré comme l'une des références de l'appellation.

Le nom de la propriété vient de celui du vignoble qui, autrefois, faisait partie du vignoble papal situé dans l'enceinte du château aujourd'hui en ruine. Paul Avril a progressivement diminué la quantité de

grenache dans son assemblage, pour rehausser celle de la **syrah et du mourvèdre**.

La culture est exigeante, les vinifications sont traditionnelles, et depuis le milieu des années 1990, les Avril égrappent entièrement la vendange de raisins rouges, même si la souplesse est leur mode opératoire habituel.

Clos des Papes ne produit qu'un rouge et un blanc, les Avril se refusant à toute **cuvée de prestige** et vendant toute qualité inférieur en vrac à des négociants.

Le Clos des Papes, embouteillé **sans collage ni filtration**, est l'un des **rares vins** à pouvoir être bu jeune, la plupart des millésimes mettant de 5 à 8 ans à s'épanouir. Nul n'en sera surpris, c'est par ailleurs l'un des vins de plus grande longévité de l'appellation, destiné aux amateurs passionnés des vins de châteauneuf-du-pape

Le millésime 2008 est une année délicate pour l'appellation Châteauneuf du Pape ; cependant, après un énorme travail des vignes, doublé d'une rigoureuse sélection des baies, ce Clos des Papes est une réussite. Un vrai millésime de vigneron.

Doté d'une robe rubis pourpre profonde, le vin dévoile une richesse et une belle intensité au nez. Les arômes de fruits rouges et noirs, de cerise, de cassis, très amples et doux, sont complétés par des notes épicées de cannelle et de zan, se mêlant aux saveurs boisées.

C'est un vin riche et puissant, où l'on retrouve les saveurs de fruits noirs, de réglisse et de cannelle.

Les tanins, bien présents, sont d'une grande maturité et soyeux.

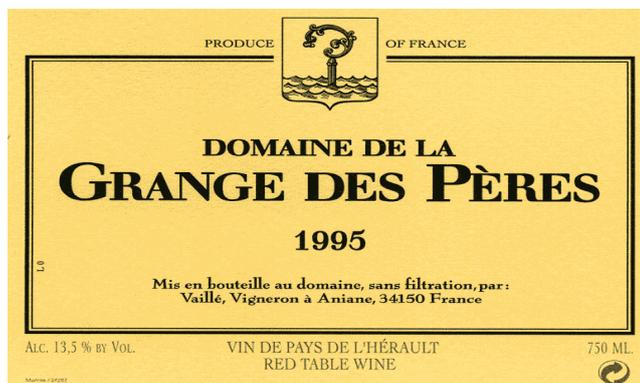
Le typique du millésime se ressent avec une pointe de fraîcheur agréable pour l'équilibre.

Une carafe est nécessaire pour apprécier ce vin dans sa jeunesse.

Un très grand rouge de Châteauneuf du Pape.

Notes Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes Paul Avril 2008

-  **Note Robert Parker : 91/100**
-  **Note IWC : 89(+?)/100**



Le **Domaine de la Grange des Pères** donne au Languedoc l'un de ses vins les plus fameux. **"La valeur n'attend point le nombre des années"**, le premier millésime date de 1992.

Laurent Vaillé nous accueille dans cette ancienne et imposante grange qui donne son nom au Domaine. C'est là, dans la cave, que vieillissent en fût les derniers millésimes.

Les vignes sont entourées de tous les soins nécessaires et le rendement est volontairement limité aux alentours de 20 à 25 hectolitres à l'hectare, soit 4 à 5 grappes par souche.

Toutes les parcelles sont en appellation d'origine contrôlée Coteaux du Languedoc mais du fait de la présence de Cabernet Sauvignon dans son assemblage, ce grand vin n'est pas déclaré en AOC mais en Vin de Pays.

En plus du Cabernet Sauvignon minoritaire, entrent dans sa composition environ 40 % de Syrah et 40% de Mourvèdre. Après égrappage, la vinification est traditionnelle sans maîtrise de température sauf au-delà de 35°C. Les cépages sont vinifiés et élevés séparément pendant 24 mois en barrique ou fût de chêne. Toute la production du Domaine de La Grange des Pères, est réservée et contingentée, que ce soit pour la France ou pour l'étranger. C'est pourquoi les amateurs regrettent le peu de bouteilles qui sont produites chaque année dans ce Domaine de 11 hectares.

Laurent Vaillé prouve que l'on peut faire, même avec des vignes récentes, un grand vin de qualité. Cela ne l'empêche pas de rester modeste et simple avec des propos marqués au sceau du bon sens et de rappeler aussi : **"Il ne faut pas oublier que nous sommes avant tout des viticulteurs."**

"La Nature nous a donné une partition, à nous de l'interpréter." Vous aurez compris que cette qualité ne doit rien au hasard mais beaucoup plus au travail et à la passion des choses bien faites

Détails sur ce vin

Cépages :

Quand faut-il boire ce vin ? 2015-2023

Moyenne des notes de dégustations : 92 Détails des notes de dégustations : WA92 RVF17

Prix moyen HT : 59 €



www.vilaviniteca.es

Notes Côte-Rôtie La Barbarine Gangloff 2008



Note Wine Spectator : 91/100



Note IWC : 90/100

Grands Vins de Côte Rôtie et Condrieu

Yves et Mathilde Gangloff, les artistes de Côte Rôtie et Condrieu

S'il n'y avait pas rencontré son épouse Mathilde, il eut été peu probable qu'**Yves Gangloff** s'installe dans le Nord du Rhône. Originaire d'Alsace, **Yves Gangloff** ne ressemble pas à la plupart de ses confrères. Se définissant lui-même comme un artiste, **Yves Gangloff** aborde un look de star du Rock. Ce guitariste passionné officie d'ailleurs dans un groupe qu'il a formé avec ses amis du [Domaine Georges Vernay](#). Après avoir officié chez Delas, **Yves Gangloff** a commencé avec quelques parcelles de [Condrieu](#) au début des années 1980. Le négociant ayant acheté ses raisins faisant faillite au moment de la récolte de 1987, **Yves Gangloff** se trouva contraint de commercialiser lui-même son vin. Aujourd'hui le **domaine Gangloff** est un véritable micro-domaine de 6 hectares en [Côte-Rôtie](#) et d'environ 5 hectares en Condrieu. Selon les millésimes, le **domaine Gangloff** produit entre 800 et 1100 caisses ce qui ne permet pas de répondre à la demande. **Gangloff** produit deux cuvées Côte-Rôtie : La Barbarine et La Sereine Noire. La Barbarine provient de deux parcelles de jeunes vignes jonchées sur des sols de granit. À l'opposé, La Sereine Noire, provenant de vignes de plus de 40 ans des parcelles Mollard (granit) et la Côte Rozier (sols schisteux). **Yves Gangloff** n'utilise pas de chêne neuf durant l'élevage. Le **domaine Gangloff** compte parmi les quelques producteurs de grande qualité qui ont surgi au cours de la dernière décennie dans le Rhône.

