

# Week-end en Côte-Rôtie



*« Vous me demandez si je suis athée ? ... je suis plus intéressé par notre vin d'ici que par leur au-delà. » Francis Blanche*

<b>1</b>	<b><i>Le lieu, l'appellation, la culture.....</i></b>	<b>3</b>
1.1	Géographie .....	3
1.2	Géologie .....	4
1.3	Histoire .....	4
1.4	La vinification .....	5
<b>2</b>	<b><i>Les domaines .....</i></b>	<b>6</b>
2.1	Pascal Clusel et le domaine des Vignes .....	6
2.2	Domaine Guigal .....	7
2.3	Domaine Vidal Fleury .....	11
2.4	Domaine Gangloff.....	12
2.5	Domaine Gerin .....	13
2.6	Domaine du Monteillet Stéphane Montez .....	13

## 1 Le lieu, l'appellation, la culture

### 1.1 Géographie

Le côte-rôtie est un vin rouge d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-le-Rhône et de Tupin-et-Semons, sur la rive droite du Rhône, en face de la ville de Vienne, au sud de Lyon. Le vignoble d'étend sur seulement 3 kms.

Il s'agit d'un des crus les plus prestigieux du vignoble de la vallée du Rhône, à l'extrémité septentrionale de la vallée, bénéficiant d'une orientation sud/sud-est.



Plus que dans d'autres terroirs des côtes-du-rhône les lieux-dits ont ici une importance plus que séculaire. En voici une liste non exhaustive, certains sont cadastrés, d'autres non.

Les Grandes Places.

La Gerine

Le Champon

Lancement

Côte Rozier.

Côte Blonde.

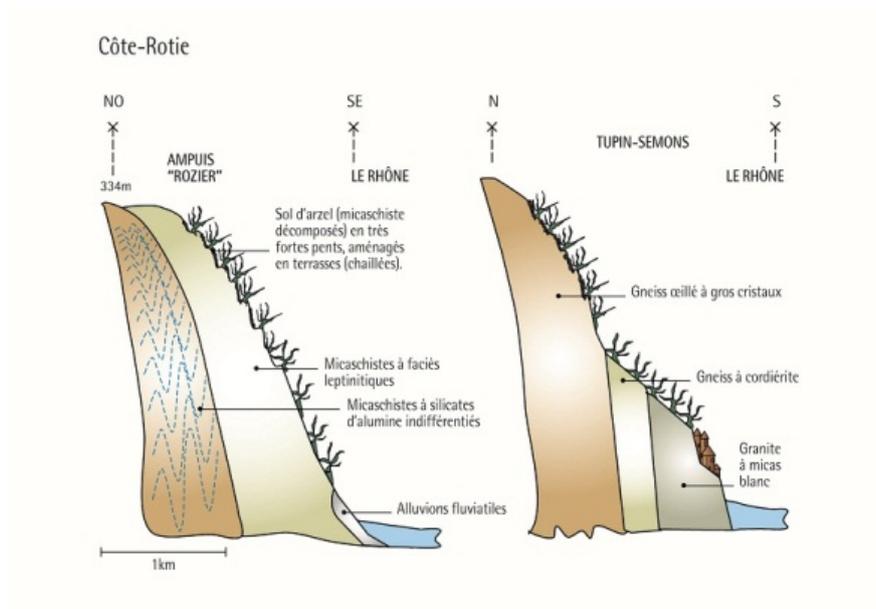
Côte Brune.

La Landonne.

Fongéant.

Les Rochins

## 1.2 Géologie



Les vignobles sont caractérisés par des sols en pente et des murs en pierre. Le nom « Côte-Rôtie » renvoie à l'exposition dont bénéficient ces sols en pente.

Le terroir est composé d'un socle de micaschiste recouvert ponctuellement par des éboulis. Le sol qui le recouvre est dur, acide, composé essentiellement de pierres avec un léger couvert sableux et granuleux. Les vignes sont orientées sud-est et installées à flanc de coteaux sur des terrasses caillouteuses, les « chayets » soutenues par des « cheys », murets de pierres à la patine brune. Le terroir est divisé en deux grands secteurs séparé par un ruisseau.

## 1.3 Histoire

Ce terroir viticole est centré sur Ampuis, un ancien comptoir grec puis romain (emporion). Martial, Pline l'Ancien, Columelle et Plutarque ont célébré son vin sous le nom de vinum picatum ou vin viennois. Mais c'est du VI<sup>e</sup> siècle que datent les premières chartes concernant Ampuis son vignoble.

La réputation des vins d'Ampuis, tout au cours du Moyen Âge, est cantonnée à Lyon qui absorbe sa production. La Renaissance permet d'accroître la renommée de ces vins vers d'autres provinces ainsi que vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse.

C'est à l'époque du seigneur de Maugiron que le château d'Ampuis a été le lieu d'une première gastronomique. En effet, c'est en 1553 que furent servis à des convives de curieux et énormes volatiles : les premiers dindons jamais servis en France. Les vins dégustés provenaient de deux terroirs, la côte blonde et la côte brune. Selon la légende le seigneur Maugiron qui possédait la côte-rôtie, avait partagé son domaine pour doter ses deux filles lors de leur mariage. L'une était blonde comme les blés et l'autre était brune comme le jais.

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vignes s'étendaient sur 300 hectares et produisaient un vin de grande réputation. Le vignoble atteignit son apogée en 1890. Toutes les terrasses orientées vers le midi étaient cultivées. Ce qui contraignait les vigneron à emprunter des sentiers fort étroits et pénibles.

La crise du phylloxera, puis les deux guerres mondiales aboutirent presque à la disparition du vignoble, puisque dans les années 1950, seulement 40 hectares étaient exploités. Les hommes d'alors préféraient aller travailler dans l'industrie renaissante ou travailler la culture maraîchère ou fruitière, alors beaucoup plus rentable. Selon le producteur Jean-Michel Gerin : « Dans les années 1960, un kilogramme d'abricot se vendait plus cher qu'un litre de vin ».

Dans les années 1970, une nouvelle génération de vignerons mise à nouveau sur le travail de la vigne et sur la qualité. Durant les années 1980 et 1990, les parcelles sont restructurées et de nouvelles parcelles sont replantées en ceps. Cette renaissance a pu se faire aussi en partie grâce à un coût de la terre qui était alors très bas : au début des années 1980, le prix de la vigne se situait dans le secteur à l'équivalent d'un euro le m<sup>2</sup>. Le plus difficile finalement était de retrouver les propriétaires de terres extrêmement morcelées. Ces nouveaux vignerons ont dû aussi investir dans des bâtiments, dans des équipements et dans les réseaux de distributions et un syndicat de Côte-Rôtie a été créé pour fédérer leurs efforts. Le marché aux vins d'Ampuis qui chaque année reçoit plus de 12 000 visiteurs en janvier a été fondé en 1928.

Depuis 2012, ce vignoble fait partie du label Vignobles et Découvertes, visant à promouvoir les destinations oenotouristiques en France.

#### 1.4 La vinification

Ses 230 hectares produisent 8 000 hectolitres de vin rouge pour un rendement de 40 hl / ha. Les côtes sont si escarpées que certaines terrasses n'ont pas plus de six pieds de vigne. Pour l'élaboration de ce vin, la syrah est majoritaire mais on peut lui adjoindre entre 0 à 20 % de viognier.

Les producteurs le font vieillir de un an et demi à trois ans avant de le commercialiser. Il dégage alors des arômes de framboise, d'épices et de violette qui vont évoluer en bouteille vers le cuir, les fruits à noyau, le musc, la truffe. C'est un vin de longue garde qui s'épanouit vers 15 ans et peut atteindre son apogée des lustres plus tard.

## 2 Les domaines

### 2.1 Pascal Clusel et le domaine des Vignes

Situé à Ampuis, au cœur du vignoble de la côte-rôtie, Le Domaine des Vignes est la propriété de Cathy Camberabero et de Pascal Clusel, son mari viticulteur dans le coin. Leur hôtel possède une salle de séminaire de vingt-cinq places et disposera le mois prochain d'un caveau destiné aux dégustations. Idéal pour célébrer la fameuse 3e mi-temps chère au cœur des rugbymen, Cathy Camberabero étant la fille de Lilian, l'un des deux Lutins de La Voulte.



**Dans les années 60, il était deux rugbymen que l'Ovalie admirait : Guy et Lilian Camberabero**, les deux Lutins de La Voulte, club qui jouait alors dans l'élite, capables de mettre le feu à une rencontre. Cathy Camberabero est la fille de Lilian. Mariée à Pascal Clusel, viticulteur à Ampuis dans le vignoble de la côte-rôtie, elle a ouvert en 2008 Le Domaine des Vignes, un hôtel de style contemporain entouré de vignes.

*« Il n'y avait plus d'hôtel à Ampuis alors qu'on en comptait cinq ou six il y a une trentaine d'années, »* se souvient Cathy Camberabero-Clusel. *« Nous avons constaté qu'il y avait de la demande pour un hôtel tourné vers la vigne et le vin. Et c'est ce qui nous a amenés à ouvrir Le Domaine des Vignes une maison qui disposera de son propre caveau le mois prochain, qui vend du vin et qui organise des séjours thématiques avec cours d'œnologie et casse-croûte dans les vignes ».*

**Ces formules sont parfaitement adaptées à la demande des entreprises** qui profitent de la présence d'une salle de séminaires de vingt-cinq places pour organiser leurs réunions sur place et les faire suivre d'animations en lien avec le monde de la vigne. Ici, elles ont le choix entre des cours d'œnologie accompagnés de dégustations, des parcours d'orientation dans le vignoble et de multiples activités ludiques et sportives dans le parc de 5 000 m<sup>2</sup> qui entoure l'hôtel (tir à l'arc, trottinette finlandaise, tir à la sarbacane et VTT), certaines de ces activités pouvant être encadrées par la société Sport Évasion.

**Ces formules plaisent avec une moyenne de deux à trois séminaires résidentiels** de quinze à vingt participants par mois. L'hôtel dispose de douze chambres et, en cas de besoin, oriente les organisateurs vers les neuf chambres d'hôtes de charme que compte Ampuis. Les entreprises fidèles du lieu viennent de toute la France avec une forte présence d'EDF.

*« Nous avons surtout des réunions commerciales et plusieurs CE de la région parisienne nous contactent pour l'œnologie, constate la propriétaire. Pour l'instant, nous n'avons pas encore trop profité de l'esprit rugby même si nous avons reçu les anciens de l'équipe de France en octobre 2009 ce qui nous a permis de nous faire connaître ».*



**Le Domaine des Vignes est en tout cas l'adresse à découvrir dans les côtes-du-rhône septentrionales.** Un endroit où on peut également acheter son vin avec du côte-rôtie et du Condrieu vendus sous la marque « Le Domaine des Vignes ». Un hôtel où la restauration est assurée par Laurent Huberdeau, traiteur à Saint-Maurice l'Exil. « *Il intervient surtout pour le déjeuner car, le soir, nous recommandons à nos clients d'aller à l'Auberge de la Source, à Tupin-Semons, ou au Bistrot à vin de Serine à Ampuis* », conseille Cathy Camberabero.

## 2.2 Domaine Guigal

« 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.

### Château d'Ampuis :

Le Château d'Ampuis tel que l'on peut le voir aujourd'hui est une ancienne maison forte des XIIème et XVIème siècles situé dans un écrin de vignes et bordé par le Rhône.

Ce site privilégié abrita des populations dès le paléolithique mais c'est surtout à l'époque romaine que cet emplacement fut le théâtre de constructions élaborées et regroupées sous le nom de Villa d'Ampuicius.

Après ses origines au XIIème Siècle puis sa première rénovation par Pierre d'AMPUY au début du XIVème siècle, c'est la célèbre famille de MAUGIRON qui donna ses lettres de noblesse au Château d'Ampuis. La Bâtisse resta dans cette famille de 1512 à 1755 accueillant au fil des siècles plusieurs Rois de France. Ce sont ensuite les familles HARENC de la CONDAMINE puis CIBEINS qui lui permirent d'aborder l'aube du XXème Siècle dans un état de conservation satisfaisant.

Malheureusement, au cours du XXème Siècle, cette belle bâtisse fut sérieusement négligée et ne reçut pas l'attention nécessaire à sa bonne conservation.

Acquis par la Famille GUIGAL en 1995, le Château d'Ampuis a fait l'objet, dès son rachat, d'une inscription à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. Dès l'ores, un programme de restauration colossal fut mis en œuvre afin de redonner à cet édifice son prestige d'antan.

Ce chantier a duré près de 11 ans, dont une période avec plus de 100 personnes pendant près de 5 ans. Il fut conduit sous la direction de Monsieur Jean-Gabriel MORTAMET, Architecte en Chef des Monuments Historiques et permis une restauration importante et de qualité.

Ce joyau de la Renaissance revit aujourd'hui à travers le vignoble de Côte-Rôtie, son prestigieux passé et son futur souriant.

### Etienne Guigal

« Sa joie était de faire partager au plus grand nombre, l'émotion et les plaisirs de la dégustation »

Philippe, rappelle-toi ton Grand-Père qui à vinifié avec passion 67 récoltes. Chaque jour, il descendait à la cave, et toi, enfant, tu aimais tant le suivre en tenant sa pipette et son verre. Il faisait lentement le tour des fûts et des casiers en caressant du regard ces flacons qui triomphent de tous les démons, de la tristesse, de l'ennui et du temps.

Sa joie était de faire partager, au plus grand nombre, l'émotion et les plaisirs de la dégustation. Ton merveilleux Grand-Père souriait à toutes ces bouteilles et tu pensais : comme il aime sa cave. Hé non mon fils, c'était nous qu'il aimait, car ces vins rares, élaborés pour qu'ils atteignent une robuste vieillesse, il savait bien, le Cher Homme, qu'il ne les boirait pas.

Le domaine :



Le Domaine GUIGAL est propriétaire à Condrieu et à Côte-Rôtie sur des parcelles illustres donnant entre autre « La Doriane » en Condrieu, les célèbres Crus de Côte-Rôtie « La Mouline », « La Turquie », « La Landonne » et le Côte-Rôtie « Château d'Ampuis ».

L'Ermitage « Ex-Voto » issu de terroirs mythiques à l'Hermitage est produit dans les plus grands millésimes tandis que les Saint-Joseph « Lieu-Dit » en blanc et en rouge ainsi que le célèbre Saint-Joseph rouge « Vignes de l'Hospice » constituent de véritables références pour cette Appellation.

La Maison GUIGAL vinifie et élève dans ses caves à Ampuis les Appellations septentrionales de la Vallée du Rhône que sont Côte-Rôtie, Condrieu, Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage. L'élevage des grandes appellations méridionales Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Tavel et Côtes-du-Rhône est également assuré dans les caves d'Ampuis.

La viticulture est abordée depuis toujours dans un respect omniprésent de l'environnement. En effet, une lutte raisonnée contre les maladies et les parasites de la vigne permettent aux raisins cultivés au sein du Domaine de révéler pleinement la complexité des plus beaux terroirs du Rhône septentrional.

Le travail de sélection et d'excellence dans la vinification de générations en générations permet au Domaine GUIGAL de présenter chaque année le Condrieu et le Côte-Rôtie « Brune & Blonde » de Guigal, véritables références dans ces deux appellations prestigieuses.

Le vignoble de Côte-Rôtie s'étend sur une surface d'environ 230 hectares et est composé de la Côte Brune, en amont du ruisseau du Reynard et de la Côte Blonde, située en aval. Présente sur ces lieux depuis près de 24 siècles, ces vignes furent plantées par les Romains.

La Côte Brune s'extériorise virilement par la présence presque exclusive de la Syrah.

La Côte Blonde quant à elle offre une sérénité très féminine grâce à la présence de Viognier qui affine la Syrah. Plus qu'un musée puisqu'il reste fécond, ce vignoble a depuis toujours un rendement volontairement limité.

À Côte-Rôtie, la maison GUIGAL possède plusieurs fleurons dont le célèbre Côte-Rôtie « La Mouline » situé sur la Côte blonde et dont l'infrastructure du vignoble se distingue par une forme caractéristique d'amphithéâtre Romain. Dans ce théâtre antique, chose unique, le plaisir descend des gradins vers l'arène.

« La Turquie », située sur la Côte Brune bénéficie d'une exposition privilégiée plein sud et d'un terroir complexe constitué de schistes et d'oxyde de fer qui confèrent à ce vin finesse et puissance.

« La Landonne » impressionne par ses pentes vertigineuses de près de 45 degrés. Elle est plantée exclusivement de Syrah.

Enfin, le Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » est issu de parcelles historiques qui constituent également les plus beaux terroirs du Domaine GUIGAL.

L'Appellation Condrieu comprend environ 150 hectares. En surplomb de la rive droite du Rhône, ce vignoble est composé exclusivement de Viognier, un cépage importé de Dalmatie au début de notre ère. Le Condrieu « La Doriane » constitue le fleuron de la propriété dans cette appellation.

Le Domaine GUIGAL est également propriétaire en Hermitage, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage sur des parcelles illustres et des terroirs d'exception.

Sur la célèbre colline de l'Hermitage, les Ex-Voto blancs et rouges produits exclusivement dans les plus grands millésimes sont issus de parcelles aux noms évocateurs : Bessards, Hermite, Greffieux, Murets... C'est l'assemblage de ces précieux terroirs qui permettra, comme par magie, de produire LA grande bouteille dans le millésime choisi !

En miroir sur la rive droite du Rhône, trônent les propriétés de l'Appellation Saint-Joseph principalement issues de l'Ancien Domaine Jean-louis GRIPPAT. Le Saint-Joseph « Lieu-Dit » planté de vieilles vignes produit de grands vins en blanc et en rouge, véritables références pour cette appellation montante des Côtes-du-Rhône septentrionales.

Pour finir, le Saint-joseph « Vignes de l'Hospice » est cultivé sur un coteau unique, composé de granite et dont les vignes sont littéralement suspendues aux pentes vertigineuses qui surplombent la ville de Tournon. Cette vigne est un trésor qui offre un nectar précieux et rare. La superficie totale des vignobles de la Maison GUIGAL est d'environ 60 hectares.

#### Tonnellerie :

Depuis l'été 2003, le Domaine GUIGAL déterminé à toujours améliorer ses connaissances sur le vin et son environnement proche s'est lancé dans une toute nouvelle aventure : la Tonnellerie. Ce travail artisanal et ancestral permet d'assurer une maîtrise technique supplémentaire dans le charme d'un cadre historique.

C'est au Château d'Ampuis, dans d'anciens bâtiments des XV et XVIIème siècles que le tonnelier façonne, assemble et chauffe les pièces traditionnelles destinées à l'élevage des grands vins du Rhône.

Le tonnelier travaille à plein temps à la Tonnellerie du Château d'Ampuis et y fabrique 18 pièces par semaine en moyenne afin de satisfaire une demande annuelle d'environ 800 pièces neuves. Le parc de fûts des caves GUIGAL comprend environ 5000 pièces.

Sans jamais le dominer, le chêne révèle l'authenticité du vin, l'exprime dans un profond respect de son équilibre, de son origine et de son millésime. Jour après jour, le vin s'affine, s'épanouit, s'amplifie dans le fût. Il attend patiemment, parfois près de 4 ans, le moment d'être capturé pour la mise en bouteille.

Ainsi depuis 1961, le Domaine GUIGAL n'a cessé d'apprendre et d'assurer la maîtrise de l'élevage prolongé de ses vins en fûts. Tous les fleurons de la cave sont élevés exclusivement en pièces de chêne neuf. Ces pratiques traditionnelles à Côte-Rôtie confèrent un statut unique à la Maison GUIGAL puisque ses plus grands vins peuvent patienter jusqu'à près de 3 ans et demi avant d'être mis en bouteille.



*Vignes « La Mouline »*

### 2.3 Domaine Vidal Fleury



Fondée en 1781 à partir de son vignoble en Côte-Rôtie, Vidal-Fleury est la plus ancienne Maison de la Vallée du Rhône toujours en activité.

Sa cave est située au coeur du vignoble de Côte-Rôtie.

Depuis les années 1920, Vidal-Fleury élabore et commercialise une gamme étendue de vins exclusivement d'Appellations de la Vallée du Rhône en respectant la typicité de chaque de terroir.

Fondée en 1781, Vidal-Fleury acquit très vite une renommée internationale. La visite de Thomas Jefferson en 1787 fut son premier contact avec les Etats-Unis. Dans les années 1890, Gustave VIDAL épousa une demoiselle FLEURY. Grâce à sa dot, ils replantèrent le vignoble suite à la crise du phylloxéra. A partir des années 1920, la Maison s'intéresse à d'autres terroirs de la Vallée du Rhône. Au milieu du 20ème siècle Vidal-Fleury est La Maison emblématique de Côte-Rôtie. En 2008, à la faveur d'une nouvelle cave dédiée à l'élevage, Vidal-Fleury enclenche un nouveau développement.

Quatre opérations président à l'élaboration des vins : le vignoble, la vinification, l'élevage et le conditionnement. Mais toutes ne recouvrent pas les mêmes enjeux. Vidal-Fleury considère que seuls le vignoble et l'élevage façonnent réellement la personnalité du vin. La vinification et le conditionnement doivent être traités avec excellence mais génèrent moins de différenciation parmi les terroirs. Les belles origines des raisins et la patience de l'élevage font la qualité des vins Vidal-Fleury.

Les racines de Vidal-Fleury sont Septentrionales, en Côte-Rôtie dont les terrasses surplombent la cave. Ceci lui confère une expertise particulière pour les vins issus de terrasses granitiques aguerries par un climat semi-continental. Les cépages se limitent ici à la Syrah en rouge, et le Viognier, la Marsanne et la Roussanne pour les blancs. Depuis les années 1920, Vidal-Fleury a aussi appris à composer avec des caractères méridionaux : des sols variés de plaines ou de coteaux balayés par les caprices d'un climat plus méditerranéen... La liste des cépages s'allonge même si l'association Grenache-Syrah-Mourvèdre domine largement les rouges.

Les vins de la Vallée du Rhône

Rouges :

Côte-Rôtie Côte Blonde, Côte-Rôtie, Hermitage Rouge, Cornas, Châteauneuf-du-Pape rouge, Saint-Joseph rouge, Gigondas, Crozes-Hermitage rouge, Vacqueyras rouge, Cairanne, Côtes du Rhône Villages rouge, Côtes du Rhône rouge, Ventoux rouge, Grenache Syrah Mourvèdre rouge.

Rosés :

Tavel, Côtes du Rhône rosé, Grenache Syrah Mourvèdre rosé.

Blancs :

Condrieu, Châteauneuf-du-Pape blanc, Saint-Joseph blanc, Crozes-Hermitage blanc, Côtes du Rhône blanc, GSM Blanc.

Vins doux Naturels :

Muscat de Beaumes-de-Venise.

## 2.4 Domaine Gangloff



Le domaine GANGLOFF est situé à Condrieu, depuis 1984 où Mathilde et Yves ont plantés leurs premières vignes. Yves GANGLOFF est né à Strasbourg d'un père militaire et rejoint son frère Pierre au début des années 80 qui s'est installé dans une pièce du château d'Ampuis pour pratiquer l'art. Il est contacté par la maison Delas pour venir travailler comme ouvrier pour remplacer quelqu'un parti sans donner de nouvelles. Il ne ressemble pas à la plupart de ses confrères avec son look de star du Rock, son appartenance à un groupe de musique...

Mathilde est originaire de Vienne et née d'un père industriel dans le tissus, elle rencontre Yves très jeune et fondent tous les 2 leur propre domaine pendant qu'Yves travaillait chez Delas de 1980 à 1987.

Aujourd'hui le domaine Gangloff est un véritable micro-domaine de 6 hectares en Côte-Rôtie et d'environ 5 hectares en Condrieu sur du granit et des sols schisteux. Le domaine Gangloff compte parmi les quelques producteurs de grande qualité qui ont surgi au cours de la dernière décennie dans le Rhône grâce à leur travail, leur sérieux, leur rigueur...

## 2.5 Domaine Gerin

La famille GERIN est implantée au cœur du vignoble de Côte-Rôtie, dans le village d'Ampuis, depuis 6 générations. Ce vignoble situé à 30km au sud de Lyon, est l'appellation la plus au nord de la Vallée du Rhône et aussi l'une des plus petites, car elle ne s'étend que sur environ 280Ha. L'influence des climats méditerranéen et continental donne des vins tanniques, puissants, mais aussi soyeux et élégants. Le cépage roi « la Syrah » est parfois mélangé avec le Viognier pour apporter plus de finesse aux vins.



Le Domaine Jean-Michel GERIN a été créé en 1983, c'est un achat d'une parcelle en Côte-Rôtie qui symbolise cette création. Par la suite c'est en 1987 que la première bouteille voit le jour, et cela grâce à la reprise de l'exploitation familiale (Les vignes de Marcel GERIN et Alfred GERIN, grand père et père)

L'aventure se poursuit en 1988 avec la première vinification séparée du lieu-dit « Les Grandes Places », suivi en 1996 de « La Landonne ».

Début 1990 la construction d'un cuvage et d'un chai à barrique devient nécessaire. Le stocka ge bouteille sera lui construit en 2000.

En 2002 c'est une nouvelle aventure qui s'annonce avec deux amis vignerons, Peter FISCHER (Château REVELETTE, Aix en Provence) et Laurent COMBIER (Clos des Grives, Crozes Hermitage). C'est dans la région Espagnole du Priorat (100Km au sud de Barcelone) que le TRIO INFERNAL s'installe. Le Grenache et le Carignan sont les cépages traditionnels qui apportent l'expression typiques de ces vins centenaires. Un petit pourcentage de Syrah a aussi été planté. Les 6Ha de ce vignoble se situent entre 300 et 500m d'altitude.



C'est en 2003 que débute la plantation du lieu-dit « La Viallière » sur les terres de Côte-Rôtie, un travail titanesque sur des pentes allant de 40% à presque 60%. Le millésime 2009 verra enfin s'exprimer les premières bouteilles.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur près de 12Ha, et les deux fils de la famille, Michaël et Alexis, ont encore des challenges à relever avec les plantations sur un fabuleux terroir de Côte-Rôtie « Les Lézardes », 4Ha à planter, l'aventure n'est pas prête de se terminer.

## 2.6 Domaine du Monteillet Stéphane Montez



Depuis le XVIème siècle, le domaine du Monteillet appartient à la famille de Villard dont le plus célèbre représentant est Louis Hector, duc de Villard, maréchal de France de Louis XIV (1653-1734).

Patiemment, progressivement, les ancêtres de Stéphane Montez, vigneron, mariniers, tonneliers, animés par l'amour du Rhône et le travail de la vigne, rachètent parcelle par parcelle les terres du domaine.

Un acte notarié de 1741 nous montre Michel « maître charpentier sur le Rhône et tonnelier » ancêtre de Stéphane Montez, acheter une vigne au Monteillet. Ses descendants, après la Révolution, poursuivent leurs acquisitions.

Aujourd'hui Stéphane Montez succède à son père Antoine, qui lui a transmis tout son savoir-faire. Stéphane Montez a travaillé pendant deux ans dans différents vignobles du monde, l'Angleterre, l'Australie, la Californie et l'Afrique du Sud. Son expérience internationale lui permet aujourd'hui d'améliorer les techniques du domaine familial et de faire face à certaines difficultés climatiques.

Cette aventure à l'étranger dit Stéphane m'a fait prendre conscience du caractère unique de notre terroir, ce privilège apporte naturellement à mes vins un bel équilibre.

Ainsi les Montez plantent, vinifient, élèvent et commercialisent leurs vins, sur 24 hectares et trois appellations.

C'est dans ces coteaux organisés en terrasses soutenues par des murets de pierres sèches appelés « chaillées » que s'épanouit et se forme la vigne grâce à son exposition Sud/Sud-Est privilégiée.

Le terroir des vignobles de St Joseph Nord , Côte-Rôtie et Condrieu se situent sur les coteaux de la rive droite du Rhône.

Les terrasses du domaine se situent à la périphérie Est du Mont Pilat (1434 m d'altitude) qui les protège des intempéries. Elles surplombent la vallée du Rhône apportant continuellement une brise pure et légère assainissant les baies.

La combe du Montelier se jetant dans le couloir rhodanien crée régulièrement une ventilation fraîche, préservant la pureté aromatique des vins et limitant les maladies de la vigne.

Les principales roches sont des formations « cristallines » c'est-à-dire des roches magmatiques plutoniques (Granites) et des roches métamorphiques (schistes, gneiss, migmatites).

La cueillette se fait manuellement, en petites caissettes.

Les raisins ramassés à maturité optimale sont acheminés rapidement et délicatement afin de préserver la couleur, l'odeur et le goût.

Les raisins sont triés à la vigne par les vendangeurs et à la cave sur une table de trie afin de sélectionner les meilleures baies.

Toutes les grappes subissent ensuite l'éraflage.

Au savoir-faire transmis par les générations précédentes sont venu s'ajouter la technique de la thermorégulation, le pigeage robotisé, l'égrappage, le triage sur table vibrante et le pressoir pneumatique.

Ces techniques de vinification mettent en exergue les qualités du terroir et des cépages.

Grâce à la maîtrise des températures (basses), nous pouvons effectuer des fermentations longues pour les vins rouges (3 à 4 semaines) avec des levures indigènes (pas d'apports extérieurs).

Le pigeage permet l'extraction des tanins en souplesse et également l'extraction des couleurs.

L'élevage en barrique dure de 1 à 3 ans suivant les vins.

La vinification des blancs s'effectue à température beaucoup plus basse afin de préserver les arômes naturels du raisin et du terroir (fleur, fruit, minéralité). La fermentation malo-lactique se fait sur lies fines en barrique de chêne français ; elle peut durer 9 mois. Patience et délicatesse sont nécessaires pour la naissance de ces vins dorés.

Les caves centenaires (cave voutée datant du XVIIème siècle) du domaine apportent la touche finale et la typicité.

**Robert Parker**  
Wine Advocates

The Latest Information from the  
World's Wine Experts

 <b>Robert Parker</b> Reviews and Articles	 <b>Neal Martin's</b> Wine Journal
 <b>Jeb Dunnuck</b> Reviews and Articles	 <b>Lisa Perrotti-Brown MW</b> In Asia-Pacific
 <b>Luis Gutierrez</b> Reviews and Articles	 <b>Stephan Reinhardt</b> Reviews and Articles
 <b>Monica Lerner</b> Reviews and Articles	 <b>Mark Squires'</b> E-zine and Bulletin Board

  Click on the pictures for Twitter/Facebook pages.

	Year	Wine name	Rating
	2013	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Les grandes chaillées</u>	91/100
	2012	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Les grandes chaillées</u>	91/100
	2011	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Les grandes chaillées</u>	94/100
	2013	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Chanson</u>	90/100
	2012	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Chanson</u>	92/100
	2011	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Chanson</u>	92/100
	2012	<u>Domaine du Monteillet Condrieu La Grillette</u>	94/100
	2011	<u>Domaine du Monteillet Condrieu La Grillette</u>	91/100
	2011	<u>Domaine du Monteillet Condrieu Candice</u>	90/100
	2013	<u>Domaine du Monteillet St Joseph La cuvée du papy</u>	90/100
	2012	<u>Domaine du Monteillet Côte-Rôtie Fortis</u>	92/100
	2011	<u>Domaine du Monteillet Côte-Rôtie Fortis</u>	93/100
	2010	<u>Domaine du Monteillet Côte-Rôtie Fortis</u>	95/100
	2012	<u>Domaine de Monteillet Cote Rotie les Grandes Places</u>	94/100
	2011	<u>Domaine de Monteillet Cote Rotie les Grandes Places</u>	93/100
	2010	<u>Domaine de Monteillet Cote Rotie les Grandes Places</u>	97/100

