



23 au 26 Mars 2017



Programme des 2 jours

Jeudi 23 – Dîner chez la Baronne et Wawa Schneider

Vendredi 24 – Dégustation Ventoux

09h30 – Départ en car depuis vos pénates

10h30 – Dégustation au Château Pesquié

12h30 – Déjeuner au restaurant « La Calade » à Blauvac

14h00 – Dégustation au domaine Saint-Jean du Barroux

18h30 – Apéro – dégustation au « Nez » à Gigondas

20h00 – Dîner à « L'Oustalet » à Gigondas

Samedi 25 – Dégustation Châteauneuf du Pape

09h30 – Départ en car depuis vos pénates

10h15 – Dégustation au Vieux Donjon

12h30 – Déjeuner à la cave Ourouse (Caveau Brunel)

14h30 – Dégustation au Château La Gardine

20h00 – Dîner Tuber Melanosporum chez Alexis & Franck Jaumard

Dimanche 26 – Retour

11h00 - Cavage sous les chênes truffiers de la Maison Jaumard

12h30 – Retour & Fin du weekend

** Toutes les adresses se trouvent en dernière page*

Mise en bouche

Après le terroir bourguignon, les Châteaux Bordelais, les collines vallonnés de La côte Rôtie et les coteaux Champenois, nous sommes ravis de vous faire découvrir les belles contrées vauclusiennes. Il n'y a point de compétition à l'intérieur du cercle, mais juste une envie profonde de faire découvrir des producteurs et des régions qui affolent notre unami !!.

Ce n'est pas une mince affaire de réunir l'intégralité du cercle vu notre éloignement géographique, mais avec l'amitié qui nous lie et cette irrésistible envie de siroter le nectar divin tout devient beaucoup plus facile.

En parlant de boire, l'ouverture des festivités se déroulera le **Judi 23 Mars à 19h30** chez M et Mme Schneider dans leur maison de Carpentras (Adresse dernière page).

Pour les profanes, M et Mme Schneider sont les parents de Maxime et se prénomme Wawa et La Baronne.



Logement

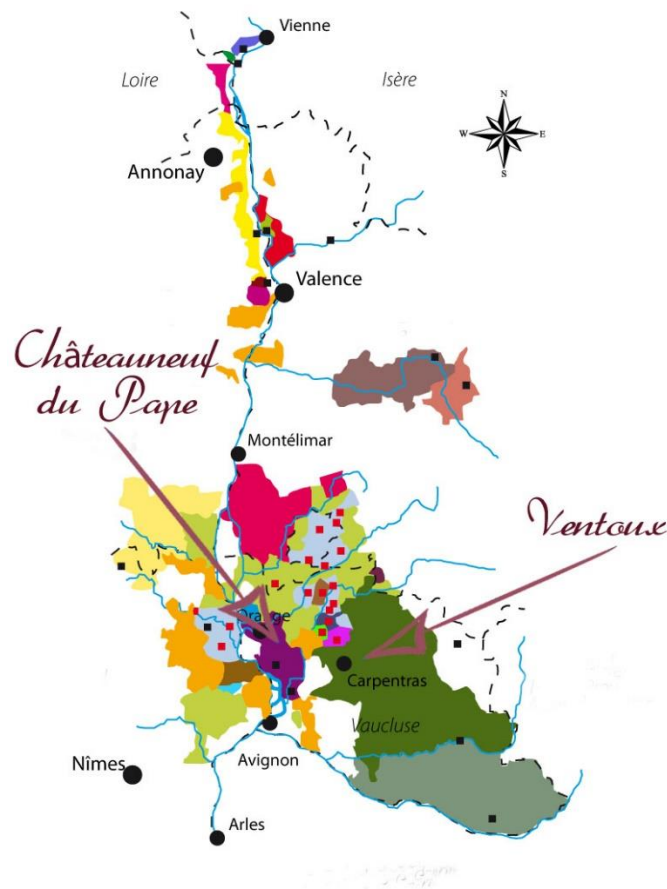
Les chambres d'hôte de la Truffe du Ventoux chez Franck et Alexis Jaumard accueilleront : Bastien Seb & Alexandra, Yoan, Antoine, Nag



VENREDI 24 MARS : VENTOUX

C'est la journée découverte de l'appellation : AOC Ventoux

Je sens déjà parmi vous quelques rictus moqueurs, voir une envie pressante d'aller chercher de la citrate mais nous comptons bien vous surprendre et voir à quel point ça travaille fort.



L'AOC Côtes du Ventoux, renommée AOC Ventoux en 2010, est un vignoble du Vaucluse qui s'étend sur 6 700 hectares au pied du célèbre « Mont Ventoux ». Le terroir est divisé en 3 secteurs viticoles : le Bassin de Malaucène au nord, l'amphithéâtre de Carpentras plus au centre, et le secteur sud, qui borde le vignoble du Luberon.

Les sols sont globalement issus de sédiments tertiaires, de calcaire dur, d'éboulis, d'alluvions anciennes caillouteuses. Bien que divisée en 3 secteurs, le vignoble du Ventoux bénéficie de conditions climatiques assez homogènes et très favorables à l'élaboration de vins de qualité.

Situé au cœur de la Provence, il tire profit de l'ensoleillement et des chaleurs typiques du climat méditerranéen, tout en étant bien abrité des vents par les massifs environnants. L'AOC Ventoux produit environ 285 000 hectolitres de vin chaque année, sur une belle gamme de vins d'une grande personnalité, principalement des rouges (85% des volumes), mais également des rosés et de rares blancs.



Issus de divers cépages (principalement Grenache noir et Syrah pour les rouges et rosés, et Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc pour les blancs) ses vins, souvent fruités, peuvent être souples et légers, d'autres plus marqués de puissants tannins et plus colorés.

C'est un vignoble qui est en pleine évolution, et qui mérite d'être suivi, son réel potentiel étant encore inexploité.

CHATEAU PESQUIE



Le challenge d'Alexandre et Frédéric Chaudière, 3ème génération actuellement aux manettes, est de rendre Pesquié incontournable dans le monde, au même titre qu'un grand Châteauneuf-du-Pape.

La qualité des vins s'y prête, ayant largement dépassé les standards de l'appellation officielle "Ventoux" dont Pesquié bénéficie. Il ne manque plus que la notoriété... patience !

Les conditions d'élaboration des vins sont idéales: autour d'un magnifique château provençal, neuf cépages sont cultivés en altitude (300 m environ) sur un sol de graves argilo-calcaires. Les 80 hectares ne sont pas encore tous certifiés en agriculture biologique, mais c'est quasiment finalisé !

Fins dégustateurs, les frères Chaudière ont compris qu'un très bon fût pouvait apporter énormément à leurs meilleurs raisins : leurs cuvées Quintessence et Artemia connaissent pendant leur élevage une des meilleures barriques du monde : la Blend de chez Radoux (tonnellerie charentaise qui fournit les plus grands crus comme Vega Sicilia, Mouton-Rothschild, Pape Clément...). Parfois sur certains millésimes, Pesquié utilise même quelques X-Blend : ces barriques – hors de prix – sont composées de ce qui se fait de mieux en termes de chêne français : sélections de grains ultra fins (pour un élevage long, lent et harmonieux) et de maturations optimales (36 mois de séchage minimum), indice de potentiel tannique mesuré douelle par douelle (via un impressionnant procédé breveté suite à de nombreuses années de recherche), chauffe étudiée sur mesure en fonction des propriétés organoleptiques du vin qui en bénéficiera, etc. On est bien loin de la "forêt de Tronçais" des tonneliers d'antan... Oui, la haute tonnellerie est une science dont les bons vignerons savent se servir sans jamais en abuser.

Trêve de technique, seul le résultat compte, et il est là : le Château Pesquié a largement dépassé les standards de sa modeste appellation (Ventoux), pour se faire une réputation de "grand vin du Rhône encore abordable" qui dépasse aujourd'hui les frontières: Bien entendu, la maîtrise du bois n'est qu'un exemple, mais il symbolise tous les efforts réalisés à Pesquié depuis la vigne (un terroir exceptionnel bientôt intégralement en culture biologique) jusqu'à la mise en bouteilles. Les trois cuvées de rouge et blanc sont adaptées à tous les moments de dégustations :

- **Terrasses** pour une dégustation « plaisir » sur la jeunesse du fruit (à majorité grenache en rouge et viognier en blanc)

- **Quintessence** pour un peu plus de corps, de finesse et de longueur (à majorité syrah en rouge et roussanne en blanc)

- **Artemia** (rouge uniquement) est issu des meilleures parcelles et des meilleurs fûts, pour les grandes occasions, mais c'est un vin de garde: il faut patienter quelques années avant de le déguster et il se bonifiera pendant 5 à 10 ans.

- **Muscat de Beaumes de Venise**: tant pour l'apéritif, le digestif, que pour le foie gras ou les desserts au chocolat !



Guide Bettane et Desseauve 2017 : Note du Domaine : 2*/3 (Production sérieuse). *Devenu incontournable de l'appellation Ventoux.*

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *"Château Pesquié produit une large gamme de vins structurés, dans un style moderne et ambitieux. Ce sont les vins techniquement les mieux maîtrisés de l'appellation. Chaque cuvée s'exprime avec une précision diabolique sans perdre en charme. La lecture des derniers millésimes confirme des vins à la précision affirmée sans être dénuée de finesse".*

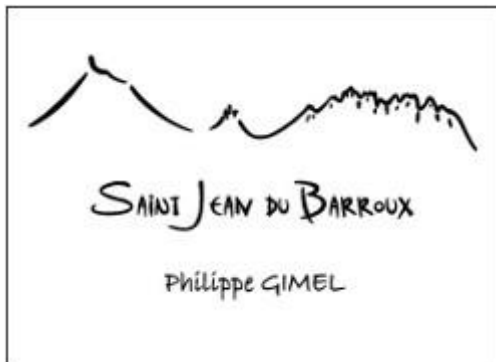
Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013): *Easily one of my favorite estates from the up-and-coming Ventoux region, Chateau Pesquie is run by the talented brothers, Alexandre & Frederic Chaudiere. The wines sell for a song, yet always deliver high-quality,*

LA CALADE A BLAUVAC

Fin de la visite et de la dégustation il est temps pour notre joyeux cercle de se déplacer et d'aller remplir nos estomacs affamés dans le joli village de Blauvac



SAINT-JEAN DU BARROUX



Reprise des hostilités et changement de cap !!. Avec la maison Pesquié vous avez pu découvrir l'évolution et le dynamisme de l'appellation. Pour cette deuxième visite, nous vous proposons un domaine qui est très attaché à sa région mais également à sa viticulture biologique et a des rendements ultra faibles pour l'appellation.

Le propriétaire (Philippe Gimel) est un sacré personnage et on a hâte de vous le présenter : Domaine de st Jean du Barroux.

Tournant le dos à la faculté de pharmacie de Nancy, Philippe Gimel a étudié à l'ENSAT de Toulouse où il a obtenu son diplôme national d'oenologie en 1999. Il a ensuite enquéillé les collaborations comme d'autres s'accrochent des médailles prestigieuses, au Château Pierre Bise en Anjou, puis au Château Devès à Fronton avant de venir à Châteauneuf-du-Pape pendant deux années, au Château de Beaucastel, puis last but not least, au domaine de La Janasse.

En mai 2003, il s'installe vraiment chez soi et se lance dans l'aventure d'un domaine viticole. C'est beau mais ce n'est pas forcément un cadeau des dieux. Philippe Gimel se trouve dans le couloir oligocène du Barroux, au pied des Dentelles de Montmirail, à l'ombre du mont Ventoux. C'est une zone riche en biodiversité, mais où le vin n'est pas la meilleure source de revenu de la polyculture locale historique. C'est là, à Saint Jean du Barroux, qu'il doit conquérir la vigne et travailler tout seul.



« Une seule règle, il n’y a pas de règles, sauf l’humilité » martèle le vigneron intrépide et enthousiaste. Tous les jours, les vignes et le vin l’étonnent et lui font découvrir quelque chose de nouveau. Et rien ne remplace l’expérience, comme chaque rencontre dans son parcours professionnel, qui lui apprend ce qui fait la qualité des raisins puis celle du vin.

Ce pharmacien de formation considère le vin « comme un des meilleurs traitements préventifs, un traitement plus agréable à distribuer que les médicaments », et c’est certainement pour cela qu’il fait tout pour produire des vins sains issus de terres et de plantes saines.

Passionné de terroir, il conduit sa vigne en mode biologique depuis le début, sans désherbant, sans pesticide, sans engrais, avec la volonté de faire vivre une riche biodiversité favorisée par la situation des parcelles. Il a même conservé des arbres fruitiers dans ses vignes. Il n’a pas fait la démarche de certification en AB, « trop à la mode ». D’ailleurs il ne l’affiche toujours pas sur ses étiquettes (au début pour éviter le rejet par certains clients, aujourd’hui il constate que les mêmes le lui réclament).

Quand il reprend les parcelles, il réalise qu’il lui faut tout dépolluer. Il décide alors de travailler comme les anciens le faisaient (que l’on appelle ça bio ou biodynamie) avant l’ère chimico-industrielle de l’après-guerre. Parfois à la main. Sans chercher le rendement. En privilégiant la qualité. En observant. Il regrette « la perte d’une partie des techniques et des connaissances agricoles accumulées durant des siècles ».

Tout vient du terroir, puis les choix du vigneron sont déterminants. Le domaine couvre 16,5 hectares dont les bois, haies, talus et restanques délimitent quelque quarante parcelles de vignes. La biodiversité reste son meilleur indicateur et de nombreuses espèces de plantes sont ici présentes naturellement dans les vignes. Grâce à cet équilibre, Philippe ne subit pas les dégâts des vers, du mildiou ou de l’oïdium. Les raisins vendangés en plusieurs passages sont toujours parfaits et c’est bien là l’objectif.

À la cave, le style de chaque cuvée, de chaque millésime, va se révéler sans maquillage, sans artifice, dans l’expression de l’authenticité du jus de raisin initial lié à la qualité des grappes vendangées. Donc pas de bois, qui apporte toujours des arômes qui n’ont rien à voir avec le terroir initial. Mais les cuvées (un blanc, un rosé, quatre rouges) sont laissées à vieillir le temps nécessaire au vu de leur caractère, dans les cuves (en béton de chez Nomblot et en acier émaillé) puis en bouteilles, pour mettre en valeur le terroir.

- **Surfaces** : 12,5 hectares de vignes incluant seulement 0,77 ha en cépages blancs, le tout entouré de 4 ha de bois et de haies.
- **Cépages** : Rouges : syrah, carignan, cinsault, grenache noir. Blanc : grenache blanc, bourboulenc, clairette.
- **Cuvées** : Rouges : La Pierre noire, L’Argile, La Source, Le Micro-Climat. Blanc : La Montagne. Rosé : Le Rosé.
- **Prix** : de 11 à 30 €.

LE « NEZ » A GIGONDAS

Départ pour une Grande Surprise dégustation de « nez au vin » organisé par Hugo Boulay (responsable caviste Atega, Tiradentes à Araras au Brésil, Chef sommelier au restaurant La Maison de l'Aubrac à Paris, Sommelier au restaurant Ora D'Aria 1 étoile Michelin à Florence en Italie, Assistant Chef sommelier au restaurant Patrick GUILBAUD 2 étoiles Michelin à Dublin en Irlande).

L'OUSTALET A GIGONDAS

L'Oustalet est une "Maison" que la passion d'une famille de vigneron, Famille PERRIN, et d'un cuisinier, Laurent DECONINCK, a réunie autour d'un Restaurant proche de sa "Terre", dans le village de Gigondas. Dans notre potager, dans notre caveau, dans les truffières comme au domaine, nous accueillons nos hôtes et partageons notre passion.

Nous avons convenu d'un petit jeu : Chacun couple aura soin de choisir à tour de rôle un vin à la hauteur de 100euros maximum. Un tirage au sort sera fait au préalable pour savoir l'ordre de commencement.



Samedi 25 mars : Châteauneuf du Pape



Le blason parle de lui-même, nous sommes au point d'orgue du weekend !! Appellation avec un passé décrié, elle est maintenant au firmament de la viticulture mondiale. Robert Parker l'a mise au nu et la qualité ne cesse de croître ainsi que les prix des bouteilles.

L'AOC Chateauneuf-du-Pape est le fleuron du patrimoine viticole de la Vallée du Rhône méridional, et un des plus grands crus français. Au XIV^e siècle, le pape Jean XXII fit construire à Châteauneuf une forteresse, et y développa le célèbre vignoble, dont la culture fut perpétuée dans la grande tradition papale de la Cité des Papes d'Avignon. Réputé autant pour ses blancs que pour ses rouges, le vignoble couvre plus de 3 000 hectares de vignes et produit près de 100 000 hectolitres de vin chaque année (93% de rouges). Il s'étend sur la quasi-totalité de la commune de Châteauneuf-du-Pape et sur 4 communes voisines (Bédarrides, Courthézon, Orange et Sorgues).

Ce terroir exceptionnel, implanté sur la rive gauche du Rhône entre Avignon et Orange, est composé de vastes terrasses recouvertes d'argile rouge mêlée à de nombreux galets roulés de quartz. Au cœur du secteur méridional, le microclimat méditerranéen y est le plus chaud des Côtes-du-Rhône, avec 2 800 heures d'ensoleillement et une température moyenne de 14° sur l'année.

La vigne est taillée en gobelets pour protéger les grappes du mistral et des brûlures du soleil. L'extrême maturation du raisin est encore accentuée par les fameux galets roulés, qui restituent la nuit toute la chaleur qu'ils emmagasinent pendant la journée. Déjà forts de conditions de culture uniques, les Châteauneuf-du-Pape ont aussi bâti leur très grande richesse aromatique par l'utilisation de très nombreux cépages (13). Le Grenache noir reste dominant pour les rouges, et le Grenache blanc, la Clairette, le Bourboulenc et la Roussanne pour les blancs.

Les vins rouges sont d'une admirable complexité. Puissants, charpentés et équilibrés, ils sont très amples en bouche et développe un nez puissant aux notes de sous-bois. Leur robe grenat intense laisse deviner une palette aromatique très large : fruits mûrs, cassis, mûres, épices, torréfaction. Il gagne à être apprécié après quelques années de garde, les meilleurs millésimes pouvant encore se valoriser en bouteille sur plusieurs décennies.

Les blancs, à la robe dorée, sont peu acides voire légèrement moelleux. Tout en rondeur, ils sont très riches et aromatiques, aux notes appuyées de fruits et de fleurs, qui évoluent vers des subtils arômes de miel et de boisé avec les années. Le Clos des Papes 2005 a été proclamé « meilleur vin du monde » par une revue américaine spécialisée en 2007.

CHATEAU LE VIEUX DONJON

Très connu à l'étranger où une grande partie de sa production est exportée, le domaine du Vieux Donjon est relativement sous médiatisé en France. Il produit pourtant l'un des plus grands rouges de Châteauneuf-du-Pape malheureusement assez difficile à trouver en France.

Depuis toujours ce domaine ne produit qu'une seule cuvée de Châteauneuf, se refusant de l'appauvrir en vinifiant de petites cuvées de prestige surtout destinées à épater certains dégustateurs influents. D'où la constance dans la qualité de ce vin curieusement bien plus connu à l'étranger qu'en France.

Le domaine a été fondé par Marcel Michel, le père de Lucien Michel qui vient de passer progressivement la main à sa fille Claire (arrivée au domaine en 2007). Pendant longtemps, le domaine a vendu ses vins aux puissants négociants régionaux. Mais à partir de 1966 les Michel ont commencé à mettre en bouteille le vin de leur domaine. Lucien Michel et son épouse Marie-José ont pris les commandes de la propriété en 1979.

Le vignoble du Vieux Donjon couvre 15 hectares, dont 14 en rouge et 1 seul en blanc. Les deux tiers du vignoble rouge se situent sur un terroir classique de galets roulés, le reste se répartissant sur différents types de terroirs. L'âge moyen des vignes dépasse les 50 ans, les grenaches étant en bonne partie centenaires ! Les vignes de syrah et de mourvèdre ont pour leur part autour de 30 ans. Les méthodes de culture sont aujourd'hui très proches du bio.

Les vinifications sont des plus traditionnelles, sans chercher à imposer un style. Levures indigènes, égrappage assez poussé mais pas total selon les millésimes, vinifications en cuves béton et élevage de 12 mois en foudre. Rien que du classique pour ce Châteauneuf très traditionnel que s'arrache le monde entier (et qui est de ce fait très peu diffusé en France). Un must de l'appellation qui est resté à un prix raisonnable.

Ce qu'en disent les guides :

Le Guide de La revue du vin de France (***)

Les vins du domaine du Vieux Donjon comptent parmi les plus fins, les plus élégants et les plus réguliers de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Cette production devrait servir de modèle aux jeunes vigneron qui souhaitent produire des châteauneufs-du-pape raffinés et pas seulement imposants. Cette propriété, réputée dans le monde entier, se trouve malheureusement sous-représentée en France. Vigneron méticuleux et talentueux, Lucien Michel ne produit pas de cuvée parcellaire ni de super cuvée, juste un vin et un seul. Les raisins proviennent de trois secteurs : Pialon, les Mourres de Gaud et La Marine. Des raisins vendangés et vinifiés, non cépage par cépage, mais à maturité, partiellement éraflés, puis élevés en foudre.

Les vins : le domaine ne produit qu'une seule cuvée châteauneuf-du-pape mais elle est remarquable. Elle livre un jus précis, intense, sublime de raffinement : on est dans la pureté du raisin. Le nez, complexe, délivre un parfum d'épices, de cannelle et de bois précieux. Doté d'une belle maturité mais sans chaleur, le vin se montre dense mais aérien.

18,5/20 Châteauneuf-du-Pape 2012

Robert Parker : 93/100



CAVE « OUROUSE » (CAVEAU BRUNEL)



C'est dans une authentique cave médiévale souterraine, que Danièle Brunel propose l'initiation à l'œnologie et à la dégustation, les accords mets & vins, l'organisation d'événements et séminaires, la location d'espaces privés, et des cours de cuisine.

CHATEAU LA GARDINE

Un week end Châteauneuf du Pape sans la visite de la maison La Gardine c'est comme vouloir jouer Augusta sans balles !! une hérésie !!.

Situé à 500 mètres d'altitude sur un plateau caillouteux, le Château de la Gardine est ancré à l'ouest du village de Châteauneuf-du-pape, et profite d'une belle vue sur la chaîne des Alpilles et sur Avignon. A l'origine, l'étymologie de « Gardine » est relative à « tour de garde », c'est-à-dire au point de vue exceptionnel que le château permettait sur la vallée du Rhône. Une tour cuvier de 22 mètres datant de 1948, visible de tous, surmonte le domaine. Cette ancienne maison de maître bâtie en 1782 appartient à la famille Brunel, vigneron de père en fils depuis 1670. Bien épiscopal au 17ème siècle, le domaine a été agrandi en 1963 par 48 nouveaux hectares déployés sur les communes de Rasteau et Roaix et produisant des Côtes du Rhône Villages.

Aujourd'hui, le domaine de 54 hectares est entouré de vignes plantées d'un seul tenant et cultivées en agriculture raisonnée. Une particularité dans une appellation d'habitude si morcellée. Les vignes surplombent ici la Vallée du Rhône, ce qui leur permet de bénéficier d'un microclimat plus modéré par rapport à la fournaise du plateau. Sur ce sol de galets roulés et de calcaires à cailloux blancs, les vendanges sont effectuées à la main en caissettes de 30kg, dans le respect du terroir et de l'authenticité.

Le grenache est le cépage emblématique du domaine et les vins sont élevés en partie en barrique et en cuve. Mais, ce n'est pas tout, en 1998 maxime et Philippe Brunel devinrent propriétaires du Château Saint Roch, 40 hectares de vignoble situé sur l'AOC Lirac, châteauneuf-du-pape et Côtes du Rhône. Les vignes sont situées sur la commune de Roquemaure, sur des éboulis calcaires, des galets et des sols sablonneux. Le domaine pratique le même type d'agriculture raisonnée typique du Château La GARDINE.

DINER TUBER MELANOSPORUM CHEZ ALEXIS & FRANCK JAUMARD

Franck Jaumard est ravi de nous accueillir dans son gîte pour nous faire découvrir la truffe du ventoux



Fiches Contacts

Chambres d'hôtes « La Quinsonne »

Contact : Franck JAUMARD

Adresse : 634, Chemin du Traversier 84170 MONTEUX

Site : www.truffes-ventoux.com

Tel travail : [0490668221](tel:0490668221)

Tel portable : [0610581289](tel:0610581289)

Famille Schneider

Adresse : 311, av Jean-Henri Fabre – 84200 Carpentras

Château Pesquié

1365 B Route de Flassan - 84570 Mormoiron

Tél +33 (0) 490 619 408

Site web www.chateaupesquie.com

Domaine Saint Jean Du Barroux

Chemin de Saint-Jean - 84330 Le Barroux

Tél. : 04 90 70 84 74

www.saintjeandubarroux.com

L'Oustalet

Place du Village - 84190 Gigondas

(+33) 04 90 65 85 30

contact@loustalet-gigondas.com

Le Vieux Donjon

9Bis Route de Courthézon, 84230 Châteauneuf-du-Pape

+33 4 90 83 70 03

Cave Ourouse

4 Rue Porte Rouge – 84230 Châteauneuf-du-Pape

Téléphone: 06 84 52 31 55

<http://www.the-best-vintage.com/>

Château de la Gardine

Route de Roquemaure, 84230 Châteauneuf-du-Pape

+33 4 90 83 73 20