Soirée Œnologie – 09 décembre 2015 – Neuilly

« Les vins de Mauves »

Organisateur : Maxime Schneider

Participants : Christophe Ramé, Grégory Salgues, Mathieu Giraud, Mickaël Girault, Sébastien Ramé, Yoan Clemaron

Guests : les parents Schneider

L'APPELATION SAINT-JOSEPH

Le Vignoble de Saint-Joseph s'étend sur la rive droite du Rhône au niveau du 45ème parallèle. Le vignoble est planté sur des coteaux abrupts, façonnés en terrasses depuis l'antiquité. Autrefois appelé « Vin de Mauves » du nom de la petite commune de Mauves, située le long du Rhône, sur la rive ardéchoise, à quelques kilomètres au sud de Tournon-sur-Rhône, ce sont les Jésuites qui, au XVIIe siècle, lui donnèrent son nom actuel.
L'appellation est aujourd'hui connue pour ses vins rouges issus de Syrah. Ce sont des vins à la fois puissants et fins, qui expriment des arômes de poivres et d'épices, accompagnés souvent d'une note de violette, mêlés de notes plus minérales. L'appellation produit également 10% de vins blancs élaborés à partir de cépages Roussanne et Marsanne.

Cépages et saveurs

Dans l'A.O.C. Saint-Joseph, 160 vignerons produisent principalement des vins rouges et plus confidentiellement des vins blancs, en monocépage ou en assemblage. Le cépage est principalement la Syrah pour les rouges - même si depuis 1980, il est autorisé d'ajouter éventuellement 10% de Roussanne ou de Marsanne – ce qui permet d'en affiner la puissance.

Unique cépage rouge de l'appellation Saint-Joseph, la Syrah, qui donne des vins puissants aux arômes d'épices poivrées avec une pointe de violette, est vinifiée seule dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône. Elle confère aux vins de Saint-Joseph leurs plus belles notes sombres et aromatiques.

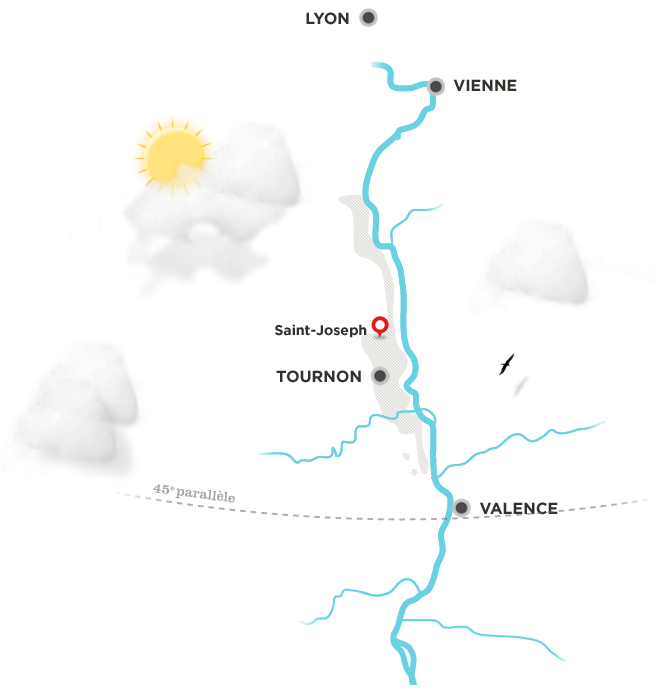
Les blancs, équilibrés et gourmands, présentent une belle robe jaune aux reflets verts et une structure variable selon l'assemblage. Leur vinification se fait en cuve inox ou métallique.
La Roussanne produit des vins de très grande qualité, fins, de couleur jaune paille, au bouquet remarquable et de bonne garde. Cépage noble, elle leur apporte une belle robe et un supplément aromatique et élégant d'abricot, d'aubépine, de café vert et de chèvrefeuille, avec des notes discrètes de narcisse.
La Marsanne demande un climat sec, chaud particulièrement ensoleillé. Rustique, vigoureuse, elle se contente de sols pauvres, mais de bons coteaux aux sols caillouteux favorisent son développement harmonieux. Elle donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux se développent particulièrement avec le vieillissement et s'accompagnent avec le temps d'arômes de noisettes.

Histoire

Nés sous la colonisation grecque, le vignoble est ensuite cultivé par les romains, séduits par ces coteaux très abrupts de la rive droite du Rhône.
Déjà apprécié des grandes tables européennes et russes, le Saint-Joseph compte aussi Charlemagne parmi ses amateurs. On trouve la première trace écrite de ce vin au XVIIème siècle. Mais ce sont les moines du monastère à qui il appartient qui lui donnent son nom. Plus tard, il sera cité dans « Les Misérables » de Victor Hugo : « Mon frère lui fit boire un peu de ce bon vin de Mauves qu'il ne boit pas lui-même, car il dit que ce vin est très cher ». Au XXe siècle, les vignerons se réunissent en syndicat de protection de l'appellation Saint-Joseph. Le 15 juin 1956, l'A.O.C. voit le jour. Elle court alors sur 6 communes (90 ha). En 1994, elle est restructurée et compte aujourd'hui 26 communes pour une superficie de 1082 ha. Le vignoble serpente de Chavanay à Guilherand, et fait ainsi le lien entre Condrieu et Côte-Rôtie au Nord et Saint-Péray et Cornas au sud.

Geographie

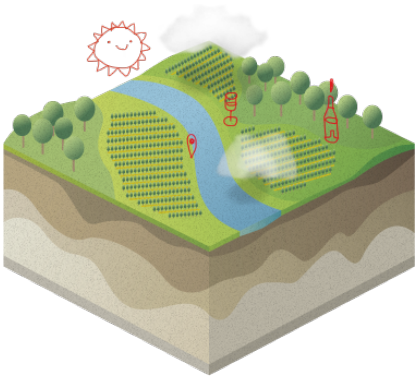
De Chavanay au nord à Guilherand au sud, le vignoble de l'appellation s'étend sur une cinquantaine de kilomètres sur la rive droite du Rhône. Il couvre 23 communes dans l'Ardèche et 3 dans la Loire.



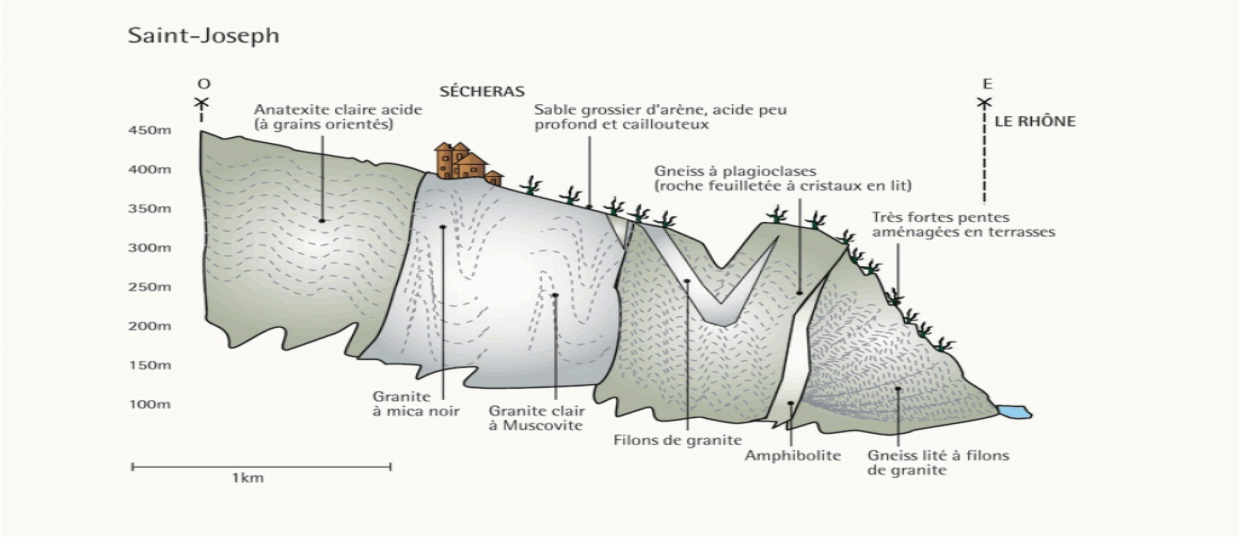
Climat

Sur la zone septentrionale, les vignes sont soumises aux influences semi continentales, les vendanges sont plus tardives, alors que la zone méridionale, plus tempérée, bénéficie d'un climat plus méditerranéen. Si le vignoble laisse apparaître quelques variations inhérentes au sol et à l'exposition, l'appellation Saint-Joseph est marquée par la combinaison d'influences continentales et méditerranéennes.

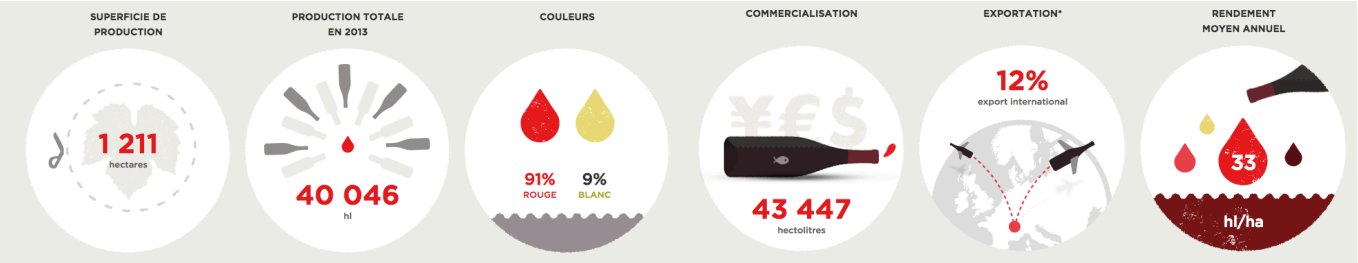
Sols



Le vignoble est essentiellement installé en terrasses avec des pentes assez fortes, et ses reliefs sont déterminants pour l'ensoleillement et le drainage.
La principale composante du sol de l'appellation est le granit, mais il existe là aussi des variantes qui vont influencer les productions. La zone septentrionale est composée de gneiss tendres et de granits, en coteaux avec quelques parties en piémont ou en plaine. La zone plus méridionale de Tournon est composée de marnes et de granits complexes, maigres et acides.
La diversité des sols de l'aire d'appellation lui donne sa typicité et permet aux trois cépages de puiser tous les nutriments dont ils ont besoin pour s'épanouir.

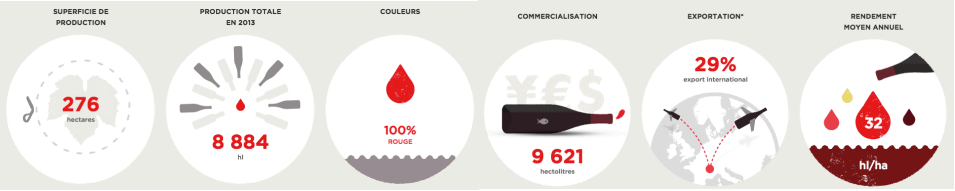


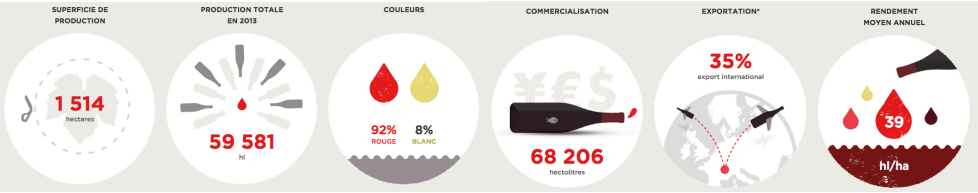
Les chiffres de Saint-Joseph



Comparaison avec les autres appellations du Rhône

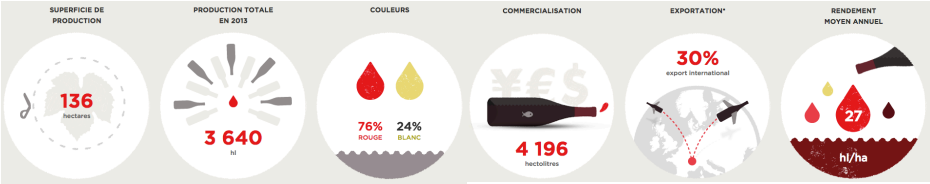
Côte Rôtie

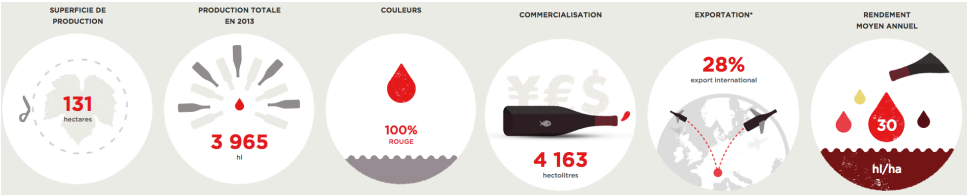




Crôze-Hermitage

Hermitage





Cornas

DOMAINE CHAPOUTIER - LES GRANILITES 2010

Le Domaine

Implanté dans la vallée du Rhône depuis 1808, la famille Chapoutier en est devenue une figure emblématique. Depuis la fin des années 90, Michel Chapoutier a repris les rênes de l'entreprise familiale, valorisant la bio-dynamie pour révéler au mieux le fruit et le caractère des terroirs. Le travail méticuleux de ses équipes abouti sur des vins minéraux, droits et énergiques, dont le passage des ans ne peut que les révéler d'avantage. Il ne fait aucun doute que Michel Chapoutier a spectaculairement fait progresser le niveau qualitatif de ses vins tout en développant sa maison de négoce qui prospère grâce à des investissements dans le Roussillon, en Provence et en Australie.

Le vin

Le Chapoutier Les Granilites 2010 est d'une couleur rouge grenat avec des reflets violacés. Le vin offre une belle intensité d'arômes de petits fruits noirs sauvages, ainsi que des notes minérales charnues, soulignées par de belles et onctueuses touches de chêne. En bouche, ce vin de l'appellation Saint-Joseph est agréablement doux et bien équilibré. Il révèle des tanins fins et serrés, offrant une belle tension minérale résultant du sol à dominante granitique. Le vin bénéficie d'une finale très longue avec de belles notes de petits fruits noirs.

DOMAINE GAILLARD - CLOS DE CUMINAILLE 2012

Le Domaine

Pierre Gaillard est un passionné.
Dès l'âge de 12 ans, il conduit le Labour à cheval dans les vignes proches de sa maison ! Après des études de viticulture et d'œnologie à Beaune et à la faculté d'œnologie de Montpellier, il rentre comme chef de culture dans un grand domaine du vignoble de Côte-Rôtie.
Après avoir fait ses premières armes, il décide d'acheter en 1981 des terres en Saint-Joseph et fait revivre le "Clos de Cuminaille", un ancien domaine viticole de l'ère romaine.
Six ans plus tard, il crée son exploitation entre le Rhône et le Mont Pilat sur les hauteurs du village médiéval de Malleval. Commence alors un long période de défrichement et de plantation de parcelles dans les coteaux des appellations Côtes-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph.
Aujourd'hui, le vignoble de Pierre Gaillard est étendu sur cinq appellations et 16 hectares :

- 2 ha en Vin de Pays Syrah, Viognier
- 3,3 ha en Côtes-Rôtie
- 1.5 ha en Condrieu
- 7 ha en Saint Joseph
- 1,5 ha en Côtes du Rhône

Particulièrement étendu (40km, de Ternay à Limony), dans une région au passé géologique agité, le vignoble se caractérise par une très grande diversité de terroirs.
Les sols sont constitués de schistes en décomposition en Côte-Rôtie et de granites altérés en Saint-Joseph, Condrieu, et Côtes-du-Rhône. Les cépages Syrah, Viognier et Roussanne sont cultivés sur ces sols légers, perméables et chauds qui limitent naturellement leur vigueur. Sur certaines parcelles les rochers affleurent même ce qui contraint la vigne à s'enraciner profondément dans les aspérités de la roche-mère afin d'y puiser les éléments nécessaires à son développement.
Sur les pentes abruptes, la terre est maintenue par des terrasses de murs de pierre sèche ce qui présente l'avantage par la capacité des pierres à emmagasiner la chaleur le jour et la restituer la nuit, de réchauffer le climat des vignes.

Le vin

Chaque parcelle est vinifiée de manière séparée, en faibles volumes afin de révéler la finesse et la personnalité de chacune. Pierre Gaillard a le soucis permanent de rechercher le meilleurs équilibre entre l'alcool, l'acidité et le moelleux. Sa préférence va pour la netteté des arômes de fruit qui sont délicatement extraits par des macérations à froid sur les rouges et par des macérations pelliculaires pour les blanc.
Les vins sont fréquemment aérés dans une cave à l'hygiène parfaite.
Elevés en barriques de chênes très tôt, dès la fermentation alcoolique pour les blancs et avant la fermentation malolactique pour les rouges.

DOMAINE PERREOL - CHATELET 2011

Le Domaine

Jean-Pierre Monier c'est l'homme de tous les projets, qui a su embarquer une dizaine de producteurs dans la biodynamie. Auparavant, il tenait la ferme familiale, polyculture et élevage, sur une vingtaine d'hectares. La vigne couvrait 4,6 hectares avec une vendange livrée à la cave coopérative.

Mais à partir de 1995 et pendant trois ans, il a fait venir à la « coopé » François Bouchet, un conseiller en agriculture biodynamique. Bombardé responsable du cercle qualité et groupe biodynamique au sein de la coopérative, il a été tellement convaincant sur ces techniques que dix producteurs s'y sont attelés. Jean-Pierre Monier lui, avec la foi du converti, à même décidé de quitter la coopérative et de s'installer en cave particulière. Cet homme assez « tradi » se lance pourtant à quarante-neuf ans dans ce pari un peu fou. La production de lait étant déjà arrêtée depuis 1985, voilà l'étable transformée en chai, la grange en cuverie, quant à l'écurie, elle accueillera les stocks. Pour affûter ses techniques de vinification, il fréquente les salons professionnels, échange avec les vignerons et en extrait quelques leçons techniques.

Surtout, Jean-Pierre est rejoint en 2008 par un autre coopérateur, Philippe Perreol, qui travaille depuis longtemps en biodynamie mais ne dispose pas d'installations pour vinifier. Le domaine change de nom et devient le Domaine Monier-Perreol. Les deux associés travaillent toujours leurs vignes chacun de leur côté. L'ensemble est officiellement cultivé en agriculture biologique depuis 1996. Tout est vinifié en commun à l'exception de quelques cuvées parcellaires. Châtelet est une parcelle plantée sur le site d'un ancien temple romain, Terre blanche est la cuvée phare du domaine. L'élevage et la vente, eux, se font en commun.

Depuis l'union des deux vignerons, la production du domaine avoisine les 35 000 bouteilles. L'essentiel des ventes se fait après des professionnels, dont la moitié à l'export.

DOMAINE BERNARD GRIPA 2007

Le Domaine

Situé à Mauves, dans l'Ardèche et au nord de Valence, le domaine Bernard Gripa déploie ses 16 hectares de vignes sur les sols granitiques des appellations St Joseph, St Peray et en vins de table.

Bernard Gripa et son fils, Fabrice, vinifient de très beaux rouges et blancs sur sols granitiques. Un peu plus loin, à Saint-Péray, on pourra se faire plaisir avec deux cuvées à base de Marsanne et de Roussanne. La vigne est l'objet de tous les soins, avec des interventions exclusivement manuelles et des apports de compost.

Domaine familial depuis plusieurs générations, le domaine Bernard Gripa a pris le nom de son ancien gérant, le père de Fabrice Gripa, lors de la première commercialisation en bouteilles en 1974. Fabrice effectue ici des vinifications classiques, les vins sont élevés systématiquement en fûts et une belle attention est portée au terroir et au respect de l'environnement.

Le vin

Composé à 100% de syrah ayant évolué sur un sol granitique, ce Saint-Joseph rouge est issu de vignes vendangées à la main.

Le raisin emporté entier à la cuve est ensuite éraflé à 90%. Les fermentations ont lieu dans une cuve ouverte et le vin est ensuite élevé un an en fût de chêne. Sa robe profonde s'ouvre sur un nez de fruits noirs, de réglisse et de violette.

DOMAINE MONTEZ - CUVEE DU PAPY 2012

Le Domaine

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, vignerons, mariniers, tonneliers, animés par l'amour du Rhône et le travail de la vigne, rachètent parcelle par parcelle les terres du domaine.

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 caratère 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.

Le vin

La Cuvée du Papy est produite depuis le millésime 1989, lorsque Antoine, (le père de Stéphane) est devenu papy. Il a alors choisi ses meilleurs coteaux, ses plus belles vignes et ses plus beaux raisins, sélectionné ses meilleurs fûts et mis tout son amour et son savoir-faire dans l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle : La Cuvée du Papy.
Cette cuvée à l'ancienne est issue de vieilles vignes de Syrah sur sol granitique.

- Cépage : Vieilles vignes de Syrah (plus de 25 ans)
- Vin de couleur rubis foncé.
- Au nez nous avons des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées (muscade, poivre), mais aussi de réglisse et vanille.
- La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus.
- Terroir : Granitique.
- Vinification :
- Tri sur table vibrante. Eraflage.
- Macération à froid pendant 1 semaine, sans levurage.
- Pigeage et remontage des jus 1 fois par jour pendant 3 à 4 semaines.
- Fermentation longue et progressive.
- Pressurage pneumatique à basse pression pour ne pas éclater les pépins.
- Élevage : 2 années en demi-muids neufs (33 %), 1 vin et 2 vin de chêne français, sans soutirage.
- Température de service : 17° C
- Garde : 4 à 20 ans.
- Accord mets et vins : gibier (lièvre à la royale), une viande rouge, sauté d'agneau aux petits pois, un fromage de chèvre.

DOMAINE GUIGAL - VIGNES DE L'HOSPICE 2010

Le Domaine

Guigal, figure de proue incontestée des grands vins du Rhône, fut fondé à Ampuis en 1946 par Etienne Guigal, qui participa au début de sa carrière au développement des établissements Vidal-Fleury. Son fils, Marcel Guigal, le seconda dès 1961. Son travail et sa persévérance permirent aux établissements E.Guigal d'acheter en totalité la société Vidal-Fleury en 1984, laquelle conserve cependant son identité propre et son autonomie commerciale.

Philippe Guigal, oenologue, est la troisième génération à poursuivre l'œuvre familiale au service des grands vins du Rhône. C'est en famille que les Guigal travaillent au développement de cette prestigieuse Maison du Rhône. De génération en génération, un travail rigoureux de sélection et d'excellence dans la vinification permet à la maison de vins Guigal de présenter chaque année de véritables références dans les appellations prestigieuses de la Vallée du Rhône : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Gigondas, Crozes-Hermitage, Tavel, Côtes-du-Rhône... Les vins Guigal doivent faire partie de votre cave idéale !

Le vin

La robe du vin "Vignes de l'Hospice" 2010, à Saint-Joseph, est rouge sombre. Le nez est complexe avec des dominantes de fruits noirs et d'arômes discrets de bois neuf. Le nez est intense. L'attaque en bouche est puissante. Les tanins sont eux aussi puissants mais restent fins et élégants. Issu de vignes escarpées dans un coteau granitique, ce Saint-Joseph allie la finesse et la puissance de son appellation, exprimant le coteau le plus impressionnant et exclusif du lieu-dit. Vin de garde par excellence.

VIN MYSTERE : CONSTANTIA – EAGLES NEST 2010

wine.co.za
easiest way to find wine

Eagles' Nest Shiraz 2010

main variety	Shiraz	vintage	2010

analysis alc: 14.5 | ph: 3.85 | rs: 2.6 | ta: 5.6 | ts02: 52 | fs02: 21

type	Red	producer	Eagles' Nest
style	Dry	winemaker	Stuart Botha
taste	Fruity	wine of origin	Constantia
body	Full		

tasting notes

A Shiraz of cool climate character with an intense, dark- plum colour. On the nose the prominent pepper tones, a hall mark of the Eagles' Nest Shiraz, are complemented with black cherry fruit and subtle violets. These primary aromas are lovingly enveloped by hints of rich cured meat like aromas which derive from the wine's maturation in barrel. On the palate one realises the integration of all flavours and aromas, with crushed pepper and black berry fruits remaining the driving force. Soft, integrated tannins and a structured mid palate hold true and follow through to an extended mouth coating after taste.

ageing potential

Finely balanced crispness focuses the flavours and ensures that this wine will mature well up to 2021.

blend information

100% Shiraz

in the vineyard

Eagles' Nest, located on the crest of Constantia Nek pass, is nestled at the foot of the awe inspiring Table Mountain. This pristine and boutique family owned vineyard (38 Ha in size) has in recent years gained a striking reputation for both its beauty and award winning wines.

Uniquely characteristic of its wines is its signature of finesse, derived from the cooler climate conditions its vines are exposed to as a result of its elevation and close proximity to the oceanic body that is False Bay, thus delivering very distinctive wines not found elsewhere in South Africa.

Quality and consistency is paramount at Eagles' Nest. Our unique terroir, combined with meticulous attention to detail in the vineyards and cellar, yields wines that are the epitome of elegance and balance.

The vineyard aspects range from east to north, and are perfectly positioned for a cool climate Shiraz.

about the harvest

All grapes were hand picked, de-stalked and crushed into medium sized open top fermenters.

in the cellar

Punch-downs or pump-overs were performed three to four times per day. This ensured that at all times the fermenting must evolved to embody the desired style. Fermentation took 12 days to complete, after which the free run wine was drawn off and the skins were pressed. The wine was then racked into French oak barrels. After 16 months in barrel, selected components of the wine were blended to create a complex and harmonious finished product.