

Connais-tu ton Rhône ?



Jeudi 10 Octobre 2024

Organisateur : Titou

\$

Chers Membres

Ca y est, une nouvelle année Bacchusienne recommence !.

On a dû attendre la toute fin de septembre pour coordonner nos agendas et ainsi démarrer la saison de notre cercle bien aimé.

Il est intéressant d'aller voir notre site internet pour voir les thèmes abordés ou les statistiques de chacun d'entre nous.

A votre avis messieurs, quel est le membre qui a le plus ouvert de cols de la Vallée du Rhône ?

Et oui c'est Nag avec plus de 44% , suivie de Maxime et de .. Yo. On pouvait s'attendre à voir notre idole de la Côte Rotie caracolé en tête mais il n'en est rien.

Mon but n'est pas de se focaliser une appellation mais de voir si on connaît bien notre Rhône !

La région est grande, et il est vrai qu'elle s'étire de vienne à Avignon mais le Book permet de visualiser les grandes différences en tant que sols, climat, végétation, cépages ainsi que nos souvenirs et habitudes de dégustation.

Le modus operandi est simple.

Nous partons sur une aveugle, 11 bouteilles vont être ouvertes et chaque membre doit déterminer l'appellation qui correspond sur chaque bouteille.

Les Appellations choisies sont :

- Condrieu
- Côte Rôtie
- Hermitage
- Saint Joseph
- Saint Peray
- Crozes Hermitage
- Côte du Rhône
- Cornas
- Châteauneuf du Pape

La dégustation est composée de 3 Blancs et de 8 Rouges dont 1 vin « Pirate » qui n'appartient pas à la vallée du Rhône.

Histoire

C'est aux abords de Vienne que se trouve l'un des plus anciens vignobles de France, développé par les Romains, après avoir été sans doute créé par les Phocéens de Marseille. Vers le IV^e siècle av. J.-C., la culture de la vigne est attestée dans les secteurs des actuels hermitage et côte-rôtie. Elle apparaît dans le Diois au début de l'ère chrétienne.

Au XII^e siècle, les Templiers plantent les premières vignes à Châteauneuf-du-Pape. Au XIV^e siècle, l'installation des papes en Avignon constitue une étape marquante dans l'histoire du vignoble rhodanien. Jean XXII fait ainsi construire la forteresse crénelée à l'origine du nom de Châteauneuf-du-Pape et développe le vignoble dans le Comtat venaisien. La notoriété des vins castelapapaux, modeste à l'origine, grandit aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Une réputation telle qu'une réglementation protège alors leur authenticité : les cités de Tavel et des environs édictent en 1731 des règles de production et apposent les initiales CDR (« côtes-du-rhône ») sur leurs tonneaux, une anticipation de l'AOC.

Si le vignoble a souffert du phylloxéra à partir des années 1860, il s'est redressé de belle manière dans les années 1930, notamment sous l'impulsion du Baron Le Roy, propriétaire à Châteauneuf-du-Pape et considéré comme l'un des pères des appellations d'origine contrôlée, à l'origine de la reconnaissance de l'AOC châteauneuf dès 1936, l'une des premières de France, suivie de près par les côtes-du-rhône (1937) et d'autres crus rhodaniens.

Dans le nord de la Vallée, les vignobles, difficiles à cultiver, ont été délaissés avant de renaître grâce à la coopérative de Tain-l'Hermitage dans les années 1930, puis dans les années 1980 grâce à une nouvelle génération de vignerons et de négociants (Guigal, Chave, Chapoutier, Cuilleron...) qui leur ont redonné tout leur lustre.

Assimilés au début du XX^e siècle à des vins de comptoirs, les vins rhodaniens, du nord comme du sud, sont aujourd'hui parmi les plus renommés du vignoble français. Le visage du vignoble s'est diversifié (des vins légers aux grands vins de garde), et la vallée du Rhône constitue le second vignoble français d'AOC en superficie et en production.

Style de Vins

On trouve dans la Vallée du Rhône **toute la palette des vins** : des vins secs dans les trois couleurs (avec une dominante de vins rouges : 80 %), des vins doux naturels et des effervescents.

Dans la **partie méridionale**, règne le **grenache**, à l'origine de vins rouges "solaires", corsés et chaleureux, d'une rondeur généreuse, mais les excès climatiques obligent les viticulteurs à utiliser plusieurs cépages pour obtenir des vins équilibrés, notamment la **syrah**, le **mourvèdre**, le **cinsault** ou encore le **carignan**. En blanc, les vins sont en général issus d'assemblage, des vins généreux, gras et expressifs, issus notamment du **grenache blanc**,

de la **clairette**, du **bourboulenc**, de la **roussanne**, de la **marsanne** ou encore du **maccabeo** ou du **vermentino** (ou rolle), du **piquepoul** et autres picardan.

Côté **rosés**, issus des mêmes cépages que les vins rouges, se montrent généralement savoureux, à la fois ronds et frais ; avec **Tavel**, la région détient la plus ancienne AOC de France dédiée exclusivement à ce type de vin.

Dans la **partie septentrionale**, la **syrah** s'impose dans les vins rouges, à l'origine de vins de garde charpentés mais fins, profonds et épicés. Les vins blancs aromatiques et bien équilibrés entre gras et vivacité, sont quant à eux majoritairement issus des cépages **roussanne**, **marsanne** et **viognier**.

Le **Diois** et sa fraîcheur montagnarde favorise les vins blancs, secs et effervescents (clairette-de-die, crémant-de-die), issus des cépages **clairette et muscat à petits grains**.

Enfin, la tradition rhodanienne des **vins doux naturels** se retrouve dans les AOC **rasteau** et **muscat-beaume-de-venise**.

A la base de la **hiérarchie des vins** rhodaniens, on trouve l'**appellation régionale côte-du-rhône** (171 communes, presque toutes situées au Sud), puis les **côtes-du-rhône-villages**, avec ou sans nom de communes, et, au sommet, les **AOC communales** (**côte-rôtie**, **condrieu**, **châteauneuf-du-pape**, **lirac**...). On rattache au vignoble rhodanien des **AOC indépendantes** (**ventoux**, **luberon**, **grignan-lès-adhémar**...) qui complètent cette large gamme de vins.

Sols et Climats

On distingue traditionnellement deux zones aux visages bien différents : la vallée du Rhône septentrionale, au nord de Valence, et la vallée méridionale, au sud de Montélimar, deux secteurs séparés l'un de l'autre par une cinquantaine de kilomètres vierges de vigne.

Dans la partie septentrionale, la vallée s'encaisse entre Alpes et Massif central, offrant un climat tempéré, sous influence continentale, avec des coteaux très pentus et des sols granitiques ou schisteux.

Dans la partie méridionale, la vallée s'élargit et on arrive en [Provence](#). Le climat y est méditerranéen, fortement influencé par le Mistral, vent sec et violent qui contribue au bon état sanitaire des raisins. Les sols y sont variés : terrasses de galets roulés, sols argilo-graveleux, molasses et sables.

A l'est de Montélimar, dans la haute Vallée de la Drôme, le Diois se distingue par ses sols calcaires et son climat montagneux et frais influencé par l'altitude.

Les Appellations des vins du Rhône

Côte Rôtie

Ce vignoble se trouve sur la rive droite du Rhône, juste au sud de Lyon près de Vienne. Le plus ancien et le plus septentrional des Côtes-du-Rhône, il est aujourd'hui reconnu pour la qualité exceptionnelle de ses vins. Les vignes sont plantées en terrasses étroites sur des coteaux abrupts aux pentes vertigineuses. La Côte-Rôtie se caractérise par 2 terroirs bien distincts : **la Côte Brune au nord** et ses micaschistes riches en fer, et **la Côte Blonde au sud**, composé de gneiss et de sables argileux appelés « arzels ». Élevés lentement en fûts, **les vins rouges sont intensément complexes, tanniques et puissants**, appréciés pour leur authenticité et leur richesse en bouche. La Syrah, associée parfois à du Viognier, donne ici des vins aux notes de framboise et de violette dans leur jeunesse, qui révèlent de subtils arômes de vanille avec l'âge.

Domaine du Monteillet Fortis 2015

A propos du domaine

L'histoire du domaine du Monteillet commence au XVIIe siècle avec l'arrivée de la famille Villard, dont Louis Hector, duc de Villard et maréchal de France (1653-1734) est le plus célèbre représentant. C'est cette famille qui vend parcelle par parcelle le domaine à celle de Stéphane Montez. Et neuf générations, deux ans à l'étranger plus tard, le voilà à la tête du vignoble. Son expérience aux quatre coins du globe lui a permis de développer de nouvelles techniques au domaine familial et de faire face aux difficultés climatiques potentielles.

Le vignoble s'étend sur 48 hectares et cinq appellations : Côte Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Condrieu (complétées par des vin de France et IGP Collines Rhodaniennes). En cave, le travail est traditionnel avec des fermentations longues et des élevages longs mais justes. Les vins sont donc dotés d'un grand potentiel de garde et présentent une grande finesse et élégance.

A propos de la cuvée

Fortis doit son nom à la devise du propriétaire du domaine au XVIIe siècle : « Fortis fortuna fortior » : la chance renforce la vaillance. Ce vin est réalisé à partir de syrah couplée d'une petite part de viognier. Les ceps vigoureux fructifient sur des sols granitiques arides, pauvres et rocailleux des terres blondes de gneiss, au sud d'Ampuis. Lors de la vinification, Stéphane Montez effectue un éraflage complet sans levurage, une macération à froid d'une semaine, un pigeage et un remontage quotidien pendant un mois, une fermentation longue et douce, un pressurage pneumatique à basse pression afin de ne pas éclater les pépins, et, enfin un élevage de 21 mois en demi-muids neufs de chêne français. Ce vin de garde (jusqu'à 20 ans) développe des notes intensément fruitées accompagnées de touches vanillées et torréfiées. En bouche, on est surpris pas sa finesse, ses tanins fondus et enrobés, et, surtout par sa finale longue et soyeuse. L'accord idéal ? Un fil de canette aux champignons !

Condrieu

Ce vignoble **ne produit que des vins blancs**, très appréciés par la noblesse au 15^{ème} siècle. On y cultive qu'**un seul cépage : le Viognier**. Ce cépage convient parfaitement aux terroirs de gneiss implantés sur des coteaux granitiques très abrupts. Les vigneron ont dû apprivoiser ce paysage par la construction de terrasses et de murets retenant la terre. Le Condrieu est un vin original qui présente une diversité aromatique extraordinaire, et une robe colorée qui se dore avec le vieillissement. Souple, frais et d'une belle longueur en bouche, il offre des parfums de fleurs (violette) et de fruits (abricots, pêches).

Cuvée : Yves et Mathilde Gangloff 2021

A propos du domaine

Figure de la Vallée du Rhône, Yves Gangloff est un vigneron artiste qui dégage, notamment à travers ses vins, une sensibilité unique. Menant une vie quelque peu bohème, ce fanatique de rock alsacien a rencontré sa future femme Mathilde lors d'un passage chez son frère au Château d'Ampuis dans les années 1970. Afin de subvenir à leurs besoins, il s'engage comme ouvrier-agricole chez Delas où il appréhende et acquière les bases du métier de vigneron sur les pentes escarpées de la Côte-Rôtie et de Condrieu. Parallèlement à cette activité, Gaston André, vigneron local, propose au couple de lui céder quelques vignes. Le mythe Gangloff peut débuter. Au départ, Mathilde et Yves Gangloff vendent leur récolte au négoce avant de signer leur premier millésime en 1992. Le succès ne se fait pas attendre et l'exploitation s'agrandit. A la disparition de Mathilde Gangloff en 2011, leurs enfants Loup et Elsa ont pris le relais.

A propos de la cuvée

Yves Gangloff a assemblé marsanne et roussanne pour élaborer ce saint-joeeph blanc. Il les a cultivés de façon raisonnée sur des sols granitiques et schisteux. Ce vin au grand potentiel de garde (20 ans) revêt une robe dorée qui exhale des notes florales et de fruits mûrs. Sa bouche est fruitée, souple et équilibrée par une belle acidité. Il signe ainsi un vin d'une grande finesse qui peut se déguster avec du veau rôti au miel et aux agrumes.

Saint Joseph

Autrefois appelé « Vin de Mauves », il était très apprécié des rois de France au XIV^{ème} siècle. Il fut renommé « le Saint-Joseph » au XVIII^{ème} siècle par les Jésuites de Tournon. Les sols granitiques légers, de schistes et de gneiss, sont plantés en cépages Syrah pour le rouge, en Marsanne et Roussanne pour les blancs. Le Saint-Joseph rouge est élégant et fin tout en développant une certaine puissance. Il se caractérise par ses parfums de cassis et framboise, puis réglisse et cuir après quelques années de garde. Le Saint-Joseph blanc développe quant à lui des arômes fleuris de d'acacia et de miel et de fruits estivaux comme l'abricot ou la pêche.

Domaine Monnier Perol saint Joseph Blanc 2020

A propos du domaine

Le **domaine Monier Perréol**, situé à Saint Désirat sur la **rive droite** du Rhône, s'étend sur **12 hectares** de vignes. Le vigneron **Jean-Pierre Monier** s'est associé en 2008 avec **Philippe Perréol**, pour créer le domaine. Philippe Perréol travaillait depuis longtemps en biodynamie. Les deux vignerons travaillent chacun leur propres vignes et les raisins sont vinifiés en commun à l'exception de quelques cuvées parcelaires.

En cave, les vinifications sont naturelles, sans **aucun intrant** et les élevages se font en fûts. Le vin reste toujours très pur, le bois y est très peu marqué.

Le domaine produit de grands **Saint Joseph rouge** mais également quelques jolis **blancs**. Les rouges sont dans un style **intense, suave** aux notes de fruits bien mûrs et conservent toujours une très belle fraîcheur. De véritables bijoux encore méconnus du grand public et même de certains amateurs de vin de la vallée du Rhône !

A propos de la cuvée

Cépage blanc né à Montélimar, la marsanne fournie de grosses grappes dont les petites baies juteuses sont particulièrement sensibles à la pourriture. Le cépage est très régulièrement assemblé à la roussanne pour élaborer des vins fins, légers et légèrement acidulés. Le climat chaud de la vallée du Rhône concilié aux pratiques de la biodynamie permet aux vignes de développer naturellement tous leurs arômes gourmands. Aucun engrais ni désherbant chimique n'est utilisé et le domaine affectionne particulièrement le labour à cheval. Au chai, les baies font l'objet de fermentations spontanées accomplies grâce aux levures indigènes. Pour finir, le vin est élevé à 100% en cuve inox pour préserver les arômes et la vivacité des fruits.

Le nez expressif est marqué par des parfums de fruits jaunes et blancs. En bouche, les notes de miel et les arômes de fleurs apportent gourmandise et finesse à l'ensemble, jusqu'à une finale délicieusement longue et fruitée.

Domaine Dard et Ribo Saint Joseph rouge 2018

A propos du domaine

René-Jean Dard et François Ribo se sont rencontrés sur les bancs du lycée viticole de Beaune en Bourgogne. En 1984, ils décident de se jeter dans le grand bain en commençant à travailler un hectare de vignes à Mercurol, au nord de Valence, appartenant à la famille de Jean-René Dard.

Aujourd'hui, ils possèdent 9ha sur les aires d'appellation de Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et Hermitage. Le domaine s'est fait une réputation en produisant des cuvées parcelaires d'une grande élégance et d'un soyeux remarquable. Toujours à la recherche de l'éclat du fruit, le duo Dard & Ribo respecte les principes de la biodynamie et fuit la moindre forme d'interventionnisme possible: pas d'intrant, pas de filtration, pas de soufre... mais beaucoup de plaisir une fois le vin servi, on vous rassure.

Côté terroir, la majorité du vignoble se trouve sur des granits avec, à quelques endroits, la présence de kaolin, une argile blanche.

Les blancs du domaine, à base de roussanne, sont tout comme les rouges très digestes et axés sur la fraîcheur et le fruit, un vrai délice.

A propos de la cuvée

Si vous êtes amateurs de vins naturels, vous devez très certainement connaître le travail du domaine Dard et Ribo, une propriété née de la fusion des savoir-faire de René-Jean Dard et de François Ribo. Ensemble, ils produisent ce saint-joseph à partir d'une culture biodynamique louable qui a pour but de valoriser la syrah qui la compose et de magnifier le terroir d'origine. Ainsi, ce cépage noble a-t-il puisé les nutriments nécessaires à son épanouissement au sein d'un coteau granitique parfaitement exposé au Sud. Un coteau qui se situe entre les communes de Tournon et de Mauves. Dans la même optique de révélation et de pureté, la vinification a été extrêmement soignée. Les intrants ont été bannis et l'élevage en barriques maîtrisé.

La dégustation nous dévoile toute l'étendue de ce savoir-faire exceptionnel et plein de bon sens. Ainsi, le vin se livre à travers une robe à la couleur rouge très profond traversée par des reflets violacés. De celle-ci s'échappent des notes intenses de fruits noirs (cassis, myrtille, mûre), de poivre, d'épices douces, de moka et de fleurs comme la rose séchée et la violette. En bouche, nous retenons sa densité et sa structure construite par des tanins bien affirmés. Vous pourrez conserver ce vin quelques années en cave et le marier à des grillades.

Hermitage

Ce vignoble de 135 hectares offre une grande richesse de terroirs: arènes granitiques, sols sableux ou terrains caillouteux. Planté sur la rive gauche du Rhône, le **cépage Syrah** affectionne particulièrement ces terroirs. Plus abrités du vent du nord, les coteaux exposés au sud du vignoble d'Hermitage donnent de très grands vins rouges de garde. Les meilleurs millésimes peuvent aller jusqu'à plusieurs décennies : puissants, tanniques mais qui conservent une exquise finesse en bouche. La Syrah donne des vins rouges colorés, qui dégagent une grande richesse aromatique (fruits mûrs, épices, sous-bois) qui exprimera toute sa complexité en vieillissant. **La Marsanne et la Roussanne, qui servent à l'élaboration des Hermitages blancs**, donnent ici des vins originaux et équilibrés, gras et parfumés, sans acidité et à la belle robe couleur d'or, qui vieillissent aussi très bien.

Cuvée : Jean Louis Chave Selection Farconnet 2018

A propos du domaine

La famille Chave est l'exemple même des vins de terroir, d'époque et d'humanité. Cette famille de vigneron œuvre dans la vallée du Rhône depuis 1481; le flambeau a été repris de père en fils, et ce, pendant 16 générations. À l'origine, la famille cultivait uniquement à St-Joseph; il y a environ un siècle, elle s'est établie dans la commune de l'Hermitage lorsque le phylloxera a dévasté la région. Aujourd'hui, leur Hermitage rouge et leur Hermitage blanc sont généralement considérés comme les meilleurs vins de cette appellation. Ces dernières années, Jean-Louis s'est lancé dans la restauration des terrasses abruptes de St-Joseph que sa famille a cultivées pendant des siècles; il s'agit d'un processus très rigoureux. Il a tranquillement commencé à acquérir et à restaurer des parcelles qui avaient été abandonnées au moment de l'apparition du phylloxera (aujourd'hui, la majorité de la production de l'AC provient du fond de la vallée plutôt que des coteaux abrupts bien exposés). Voilà des nouvelles très intéressantes pour les amateurs de vins du Rhône puisque, depuis toujours, St-Joseph constitue l'appellation la plus sous-estimée du nord de la vallée du Rhône. Jean-Louis a également commencé à produire deux vins d'entrée de gamme : le St-Joseph « Offerus » et le Côtes-du-Rhône « Mon Cœur », qui offrent tous deux un magnifique aperçu du talent de l'un des « plus grands vignerons de la planète », et ce, à un prix très avantageux.

James Lawther, magazine *Decanter*, à propos de Jean-Louis Chave : « Le domaine familial Jean-Louis Chave est l'un des meilleurs domaines du nord du Rhône et l'un des plus anciens. » « Le Domaine Jean-Louis Chave est l'incarnation même de la tradition. Sans doute l'un des meilleurs domaines de France, ce producteur familial d'Hermitage rouge et blanc se cramponne à la continuité et aux croyances des générations qui se sont succédées – d'une façon ouverte d'esprit et pragmatique. » 27 avril 2004

A propos de la cuvée

En 2018, il n'y a eu que trois ou quatre barriques de ce vin. Il montre une grande vivacité, une vigueur et une fraîcheur assez surprenante pour un millésime qui s'est terminé en étant plutôt chaud. Il n'y a aucun doute sur la qualité du millésime 2018 qui ne fera que prendre de l'ampleur au fil des années. Ce vin provient d'une parcelle de vignes dans le lieu-dit Bessards. Il est merveilleusement épicé et frais avec une structure riche et veloutée qui présente une grande vitalité. Le fruit est foncé, automnal et apporte du relief à ce vin puissant et long en bouche. Une belle réussite de la Sélection Jean-Louis Chave qui vieillira bien pendant au moins dix ans.

Crozes Hermitage

Les Crozes Hermitage du nord sont des rouges de caractère, plus proches des Hermitages, structurés et de bonne garde. Ceux du sud sont moins puissants, fruités et à consommer plus jeunes. Les blancs secs de Crozes-Hermitage sont frais et fruités, aux arômes d'agrumes, et peuvent gagner en amplitude et en potentiel de garde. La Syrah (rouges), la Marsanne et la Roussanne (blancs) restent les cépages typiques.

Domaine Paul Jaboulet Aîné Crozes-Hermitage Domaine de Roure 2016

A propos du domaine

La Maison Paul Jaboulet Aîné a acquis le « Domaine Raymond Roure » en 1996, à la famille du même nom.

Situé sur la commune de Gervans au Nord de Tain l'Hermitage, ce domaine abrite un très beau vallon d'1,4 hectare qui se révèle être un incroyable habitat écologique doté d'un immense potentiel. C'est ici que nous avons fondé notre deuxième refuge de biodiversité.

A propos de la cuvée

"Un magnifique Crozes-Hermitage au nez de prune, petits fruits rouges et olives noires accompagnés d'épices douces. On relèvera également une élégante trame minérale apportant une belle complexité. Il est souple et riche en bouche, sur la cerise noire. Le velours des tanins signe une très belle profondeur pour ce jus racé, expression parfaite de son terroir."

Cornas

Petit vignoble d'une centaine d'hectares, face à Valence, son nom d'origine celte signifie « terres brûlées ». Le vignoble est exposé plein sud sur des pentes abruptes et rocailleuses. Cette orientation exceptionnelle procure au vin une maturité précoce. Cornas est exclusivement issu de la syrah. Son vin est très coloré, presque noir, charpenté, puissant, viril, révélant des arômes fruités et épicés après quelques années (jusqu'à 10 ans, voire plus).

Claudia et Laurent Jaboulet - Cornas 2016

A propos du domaine

Claudia et Laurent Jaboulet, fils de Jacques Jaboulet, ont acquis en 2011 une petite parcelle de vignes située à **Cornas** et plantée en 1961. Œnologues de formation, ils se lancent dans cette nouvelle aventure avec leurs enfants Lola et Max. Les vignes soignées sont cultivées à la manière d'un jardin Japonais. Le travail de la vigne et du sol s'effectue sans herbicides ni insecticides. Ils emploient de la bouillie Bordelaise, du soufre volcanique et des infusions de plantes et leur cheval Polly s'occupe des labours. La récolte est très rapide ; quelques dizaines de minutes seulement pour que les raisins profitent des rayons du soleil jusqu'au dernier moment avant de quitter la vigne définitivement. Le volume à vinifier ne laisse pas droit à la moindre erreur d'appréciation, surveillance et anticipation doivent être de rigueur.

Cette cuvée élaborée à partir de **Syrah** est élevée **32 mois en fût** pour obtenir l'équilibre et adoucir la dureté des tanins. Par sédimentation naturelle et sans artifice, toutes manipulations de clarification ou filtration sont inutiles. Le vin est embouteillé puis **vieilli en bouteilles** pendant au moins 6 mois. L'étiquette a été créée par l'artiste **Alin Marthouret**.

Saint-Péray

Vin blanc tranquille et vin mousseux. Situé sur rive droite du Rhône, son vignoble de 70 ha est à quelques kilomètres, à l'ouest de Valence, Son relief de coteaux granitiques est recouvert de limons, de loess et de débris calcaires. Ses deux cépages sont la Marsanne et la Roussane.

Domaine Johann Michel 2019

A propos du domaine

Vigneron plusieurs fois signalé par les plus grands experts et magazines du secteur, c'est sur les terres de la Vallée du Rhône septentrionale que Johann Michel a décidé de créer son domaine en 1997, en autodidacte.

Le domaine s'étend à l'heure actuel sur 5 hectares tout confondu. Le domaine y produit des AOP Cornas, AOP Saint Joseph et AOP Saint Péray ainsi que quelques vins de table, établi sur 15 parcelles à proximité du domaine.

Dans une démarche du respect du terroir, Johann et Emmanuelle explorent le potentiel de chaque parcelle afin de créer des sélections d'exposition de nouvelles plantations sur des sélections massales.

Les sols sont travaillés mécaniquement à l'aide de treuils et charrues ou par un travail manuel.

Une très grande attention est portée au travail de la vigne, tous les travaux sont effectués à la main : taille, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, cisailage, attachage, vendanges.

Les traitements sont effectués à dos sur l'ensemble du domaine coteaux et pieds de coteaux à base de soufre et cuivre biologique. Aucun pesticide, ni insecticide.

Châteauneuf du Pape

L'Aoc Châteauneuf-du-Pape est le fleuron du patrimoine viticole de la Vallée du Rhône méridionale, et **un des plus grands crus français**. Au XIVe 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. Ce terroir, 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. Traditionnellement 13 cépages peuvent être utilisés sur l'appellation. De nos jours, le grenache rouge est majoritairement représenté. Les vins rouges, d'une grande complexité, sont puissants, charpentés et équilibrés. Les blancs, tout en rondeur sont riches et aromatiques. Grand potentiel de garde, en blanc comme en rouge. produit des vins reconnus comme puissants, charpentés, tanniques, et à forte teneur en alcool, qui rappellent que Châteauneuf-du-Pape n'est pas loin. Leur nez est bouqueté d'épices et d'un parfum d'olives noires et leur robe sombre. Ce sont de très bons vins de garde.

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault. Les blancs de Clairette, Grenache blanc, Bourboulenc et Roussanne. Amples, ronds et gras en bouche, on retrouve dans les vins rouges de Vacqueyras des notes de fruits rouges et de violette, mais également des parfums de réglisse et de sous bois. Ce sont des vins de caractères, équilibrés et fins, qui se consomment de préférence au bout de 2 à 3 années.

Cuvée : Eddie Feraud « Les raisins Bleus »

A propos du domaine

En 1984, Eddie et son père Pierre, descendants d'une famille de vigneron de Châteauneuf-du-Pape, décide de fonder leur propre domaine. Tenté par l'aventure, Yannick, le fils d'Eddie, rejoint l'équipe en 2012 après avoir effectué un stage au clos Canarelli, domaine corse réputé situé à Figari. Le domaine n'est pas grand, mais qualitatif. Il est implanté sur un terroir de safres et de grès sablonneux et bénéficie du terroir d'exception de Rayas qui n'est qu'à seulement quelques rangées d'arbres. C'est d'ailleurs de là que provient leur cuvée haut de gamme Raisins Bleus. Au domaine, les vendanges sont exclusivement manuelles, comme l'exige d'ailleurs le décret de l'appellation. Les cépages fermentent ensemble en cuves bétons avec les levures indigènes seulement. Les vins sont ensuite élevés dans de vieux foudres pendant au moins 18 mois. Le domaine définit ses vins « avec une belle pointe de finesse et d'élégance. »

Châteauneuf-du-Pape Cuvée spéciale « Raisins Bleus » (Issu de trois petites parcelles, enclavées dans les bois de Rayas et composé 85% Grenache et 5% de divers autres cépages)

Côtes du Rhône Aop et Côtes du Rhône Villages Aop

L'Aop Côtes-du-Rhône est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône. De nombreuses Aop locales et communales distinguent des terroirs précis ou des spécificités de production. L'Aop s'étend sur 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse), l'essentiel de la production provenant du vignoble méridional. L'encépagement des vignes est dominé par le Grenache pour les rouges et rosés, la Syrah étant également très présente dans toute la partie méridionale. De nombreux cépages complémentaires (Cinsault, Carignan, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret, ...) viennent compléter les assemblages.

– **Pour les Côtes du Rhône Villages**, les rouges et les rosés sont composés de grenache 50 % minimum, syrah et/ou mourvèdre 20 % minimum (autres cépages de l'appellation

admis 20 % maximum). Pour les blancs les cépages sont grenache blanc, clairette, marsanne, roussanne, bourboulenc, viognier.
Le rendement en Côtes du Rhône Villages et pour les communaux est fixé à 33 hl/ha.

Château Des Tours Côte du Rhône « Grande Reserve 2015 »

A propos du domaine

Le château des Tours, situé à Sarrians, en appellation Vacqueyras, est la propriété du célèbre Emmanuel Reynaud, propriétaire du légendaire château Rayas à Châteauneuf-du-Pape et du château Fonsalette depuis 1997. Ce domaine de 40 hectares produit sous le nom de Château des Tours un vacqueyras rouge (80% grenache et 20% syrah), un côtes-du-rhône rouge (65% grenache, 15% cinsault et 20% syrah) et un côtes-du-rhône blanc (100% grenache). Sous le nom de Domaine des Tours, l'exploitation produit également un Vin de Pays de Vaucluse rouge (grenache, counoise, syrah, cinsault, merlot et divers autres cépages) et un Vin de Pays de Vaucluse blanc (100% clairette (100%). Enfin, sous l'étiquette « Parisy » un vin de table rosé issu d'un assemblage de grenache et de cinsault. Dans tous les cas, les cépages grenache rouge et blanc y sont magnifiés. La viticulture est extrêmement soignée et de gros risques sont pris lors des vendanges. En effet, les raisins sont cueillis les plus mûrs possibles. Ce domaine produit des vins de très haut niveau : leur couleur est peu intense, toutefois les vins sont extrêmement profonds, élancés, fruités et d'un équilibre rare. Leur complexité et leur potentiel de vieillissement sont particulièrement réputés et recherchés. Il faut aussi savoir que, du simple vin de pays au vacqueyras, les flacons sont vendus après quelques années de vieillissement au domaine.

A propos de la cuvée

Emmanuel Reynaud, également propriétaire de Château Fonsalette et de Château Rayas, domaines prestigieux s'il en est, a hérité du Château des Tours en 1989. Sur ces terres au sud de Vacqueyras, dans le secteur de Sarrians, il conduit quarante hectares de vignes, privilégiant labours et travaux manuels. Les vendanges sont souvent parmi les plus tardives de l'appellation, ce qui demande une bonne dose de sang-froid. Le grenache est largement dominant, accompagné de cinsault et de syrah. Si tout le vignoble peut prétendre à l'appellation Vacqueyras, le vigneron décline régulièrement ses vins en Côtes du Rhône. C'est le cas de cette cuvée, vinifiée en cuves inox puis élevée en foudre ancien 18 mois environ. Les années ont apporté des reflets tuilés à sa robe grenat assez pâle et des notes évoluées au nez qui libère des senteurs de pruneau, de cuir et de zeste d'orange. Les fruits rouges sont encore présents, et laissent place en bouche à des notes réglissées, dans un ensemble dense, élégant aux tannins soyeux.

Vins Pirate : Holus Bolus 2019

A propos du domaine

Les cuvées Holus Bolus sont élaborées par les propriétaires du domaine The Joy Fantastic : Amy Christine et Peter Hunken. Depuis 2003, ils créent leurs vins dans le nord du comté de Santa Barbara, en Californie.

Le premier millésime de Holus Bolus remonte à 2003, suivi peu de temps après en 2005 avec la première sortie des cuvées Hocus Pocus Syrah et Genuine Risk.

En plus de cultiver leur propre vignoble, ils travaillent avec des vignerons qui se concentrent sur la production de raisins de haute qualité, issus de l'agriculture biologique, à partir de sites uniques du comté.

Les vins produits sont appelés de nos jours « New Californian » ; comprenez moins d'extraction, pas de sucre résiduel, pas de barriques neuves, peu de SO₂...etc. Bref, à l'encontre de la majorité des vins américains « standards ». Le domaine est en biodynamie.

A propos de la cuvée

Cette cuvée Holus Bolus 100% Syrah est un très beau vin rouge californien d'appellation AVA Santa Rita Hills, produit par la Maison The Joy Fantastic. A l'encontre de bon nombre d'autres vin du même cépage dans la région, on est ici sur un produit beaucoup plus fin et travaillé.

Dégustation :

Les bouteilles ont été aérées à 16h saul le côté du Rhône Reserve de chez Reynaud qui a été ouvert dans la tradition du domaine.

Il est a noté que à part pour Aurel , Nag et Tof, le reste est un véritable labyrinthe tant c'est le bordel dans vos notes ! La palme est !

1/ Saint Joseph Blanc : la majorité du cercle le trouve puissant, Chaud avec des arômes de coing, Poire et pleins de fruits blancs. C'est équilibré pour Nag, Bas , Seb, Tof, Titou mais pas pour le reste du groupe. La bouche est ample, grasse mais trop Bodybuildé pour le cercle. Personne ne le situe en saint Jo sauf Babas qui plante parfaitement sa tente.

2/ Saint Peray : un nez discret, fin mais avec des notes de noix et de citrus pour l'assemblée. Pour la bouche c'est le bordel ! il y a une vraie scission dans le groupe. Le vin se révèle pour certains minéral , délicat , tendre et totalement en place (Nag, Greg , Titou, Seb, pour les autres c'est encore trop puissant voir asséchant pour tof.

Bas de nouveau, Chon et Aurel plante le drapeau là où il faut et Greg est ravi de voir son chouchou Johan Michel au sommet !

3/ Condrieu : l'assemblée est unanime, on se coupe une couille si c'est pas un condrieu ! C'est juste ! Des notes d'abricot cher au viognier embaument le verre et la pêche blanche ainsi que la vanille pointe le bout du nez. Un thé noir est signalé par le scribe et adoubé par Aurel et Tof . C'est beau, fin , acidulé pour Nag et Bas et la longueur est sublime. Yo pense dans un premier temps à Sylvain Badel puis Montez et tout de suite rejoint par Seb qui ne peut s'empêcher de comparer les verres 1 et 3 !. Bas est sur une Dorianne , Gerin pour Tof et Nag . On en boit rarement mais c'est le Condrieu de Gangloff qui est mis a l'honneur ce soir.

Ordre de Préférence : 3/2/1 mais c'est tendu entre 2 et 1 et 3/3 pour mon Bastoun

Rouge

4/ Crozes : aoutchhhh c'est puissant ! des notes de verni , menthol embaume le verre et c'est très serré en alcool ! Bas me tabasse parce que ça n'est pas carafé et il n'a pas tort.. La bouche est tout aussi puissante, alcoolique voir brûlé pour Seb. Fruits noirs type myrtille

et cerise a l'eau de vie sont les grands marqueurs de cette bouteille qui est définitivement trop jeune. Tout le monde hésite entre Cornas et Côte du Rhône, surtout Greg, qui je pense a écrit toutes les appellations sur sa feuille. bas vote St Jo . Yo et Seb plantent le drapeau en Crozes . Bien vu et c'est la bouteille qui déplaîra le plus au sein du cercle pour ce soir.

5/ Châteauneuf :

Un des grands coups de cœur de la soirée car nous n'avons pas l'habitude de boire régulièrement les vins du Domaine Eddie Feraud . c'est terriblement séducteur, un côté fraisé et boîte a épices sautent dans le verre , une profondeur infini pour Seb et Aurel, qui sont ravi et forcément la paternité de la bouteille se pose rapidement. Yo se lance le premier sur Châteauneuf et tout le monde ne peut qu'approuver la remarque. Mayard pour Aurel et Reynaud reviennent le plus souvent mais un petit côté acidulé empêche la filiation avec Reynaud. La bouche est longue et fraîche et les marqueurs vu au nez se retrouvent en deuxième bouche.

Les vins étant nombreux ce soir, l'accord mets et Vins n'est pas plébiscité par l'ensemble du groupe et Nag en est même un peu chafouin. Très très belle bouteille et j'essaye de lire les notes de bastien maisssss non je n'y arrive pas !.

6/ Saint Joseph :

Une bouteille qui a divisé le cercle, certains comme Yo , Scribe et Nag ont adoré la boîte a épices , cuir et des notes de chocolat tandis que le reste de l'assemblée a trouvé le nez un peu trop Kirché voire suspicieux en tant que Pays ! Est-ce le pirate ? la bouche est marqué par la réglisse et la caresse pour yo , concentration pour Nag et longueur pour Aurel, scribe et Seb. Certains trouvent encore un alcool encore trop marqué.

C'est la foire pour réussir à définir l'appellation. Gamay pour Aurel et Babas, Cornas pour Yo et Chon, Hermitage ou nouveau monde pour Seb, Greg hésite entre st Jo et l'étranger. Nous sommes donc a Saint Joseph et Wset continu le sans faute des appellations.

7/ USA

Belle Bouteille mais des standards inconnus. Des fruits noirs en profusion , un café très marqué ainsi qu'une pointe de fut neuf est exacerbé, boîte à épices pour Aurel. La bouche est plus chaude et une belle matière qui tapisse la bouche , on est sur du chocolat caramel et un boisé neuf pour Nag. Les notes de Bas, N°1, Greg ne laisse pas de doute, on est sur un vin du nouveau monde ! Bingo nous sommes effectivement au USA.

8/ Cornas

Une des belles surprises de la soirée que ce Cornas de la Fille Jaboulet, les fruits rouges sont abondants, la réglisse est en effluve et un petit bonbon fraisé empli les nasaux. C'est sanguin selon Aurel !

Tof : c'est pourquoi je n'aime pas ! si c'est Sanguin c'est que c'est du Cornas et je n'aime pas Cornas !

C'est un peu réducteur mon petit ?

M'en fou je n'aime pas ! next ! merci au Revoir !

Pour les autres membres c'est sublime, d'une longueur infinie avec une pointe de thé noir et des nuances de poivre. Bizarrement, tout le monde est raccord et prêt à mettre une boule sur la table que c'est Clape avec son 99PP et bien non, mais la bouteille a aussi eu 99PP... Greg et Aurel se disent que c'est possible de boire un grand Cornas !

9/ Hermitage

la Team est très forte ce soir et les esprits commencent à chauffer, a l'inverse des prises de notes qui se raréfie comme les coups de bouter dans la fente a chocapic ! c'est très violette

et fruits rouges pour Bacchus et la bouche est un condensé de réglisse et de chocolat !
Aurel résume bien la bouteille :

- C'est bon , vite bu et le pire c'est que ca doit être un infanticide type Chave !
Ben voilà on y est ! Petite déception pour le Cercle et Babas me remet une avoiné pour le carafage.

10/ Côte Rotie

N°1 : Mange tes morts si ce n'est pas une Rotie !

Yo : oui enfin tu ne prends pas trop de risque dans l'histoire !

Tout le monde adore la bouteille, c'est fin ; épices, boisé ! Pour Aurel et Nag c'est la quintessence de la Côte Rotie ! ça manque un poil de sentiment pour Tof et Yo et je suis le seul qui n'est pas vraiment en réjouissance sur la quille.

Quand 15Jours plus tard M Aurelien Fougerard nous a fait l'immense honneur de nous ouvrir une Jamet 2011 et bien je ne peux que soutenir ma remarque.

Ordre de préférence : 1/ Eddie Ferraud 2/ Cornas 3/ Rôtie

Longue vie à notre Cercle ... j'ai pris beaucoup de plaisir à organiser cette soirée et j'espère que notre nouveau fonctionnement va permettre un bel élan ...

Love



