

DOMAINE LEFLAIVE ● CROS PARANTOUX ● FACE-À-FACE OUREA-SANTA DUC ● VITIVOLTAÏSME

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

SAVOIE
LA PÉPINIÈRE DE TALENTS
32 vins d'auteurs
et d'émotion

Rhône sud
Voilà le meilleur rapport
qualité/prix de France !
par **Olivier Poussier**

WINETECH
La France
décolle !

À GEVREY
CHEZ
DUGAT-PY

Les plus
grands
botrytis
d'Europe

JACQUES
PUFFENEY
La verticale
d'une vie



DU SANG NEUF
DANS LE
SUD-OUEST
Ils ont moins de 40 ans,
leurs vins nous bluffent

Dossier
LES WHISKIES
JAPONAIS

L 13477 - 675 - F : 7,50 € - RD



Vallée du Rhône sud

Un fabuleux terroir de grands vins à prix doux

par Olivier Poussier

Il sillonne la région depuis quatre ans pour le Guide vert et son enthousiasme n'a jamais pâli. Du Ventoux à Châteauneuf-du-Pape en passant par Gigondas, Tavel ou Rasteau, Olivier Poussier décrypte chaque secteur du Rhône sud, partageant ses préférences et ses vigneron favoris. Propos recueillis par Denis Saverot

Olivier, qu'est-ce qui distingue la Vallée du Rhône sud de ses voisins, Provence et Languedoc ?

La qualité de ses terroirs. Voici une région riche en appellations iconiques et historiques qui nous offre l'un des meilleurs rapports qualité/prix français. Même à Châteauneuf-du-Pape où les prix ont un peu monté, on trouve de grands vins accessibles pour chacun. Vu ce qui se passe dans certains vignobles, la Vallée du Rhône sud devient un refuge ultra-intéressant pour les amateurs. À condition de savoir saisir les opportunités, on peut mettre de côté quinze, vingt ou trente ans des vins acquis à des prix accessibles. De grands gigondas qui vieillissent admirablement, de grands vacqueyras, de grands châteauneufs. La région doit garder ce précieux atout.



Olivier Poussier

Pourquoi les guides séparent-ils nord et sud de la Vallée du Rhône ?

À la jonction des deux vignobles rhodaniens, dans le secteur délimité par les Coteaux du Vivarais et Grignan-les-Adhémar, le mistral fait son apparition. Le paysage viticole change, le système de palissage de la vigne aussi, une mutation géologique s'opère. On quitte les terroirs de granites et les sols de pH acide du nord pour partir sur des complexes plus pierreux et caillouteux calcaires, argilo-calcaires, argilo-graveleux voire sableux.

Cela se traduit comment dans le vin ?

Les vins sont plus ciselés et tendus dans le nord, plus sphériques et plus gras quand on va vers le sud. Plus on descend, plus l'influence méditerranéenne est marquée.



Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape (à g.) s'étend au nord-ouest du Comtat Venaissin, celui de Gigondas (ci-dessus) se déploie sur les contreforts des dentelles de Montmirail.

En évoquant le Rhône sud, on pense d'abord à Châteauneuf-du-Pape. Pourquoi ?

Châteauneuf est une appellation incroyable. Elle a cette capacité de donner des vins puissants mais aussi infiniment racés, élégants, fins. Qui vieillissent divinement, pas forcément sur le support alcool. À La RVF, Roberto Petronio y est très attaché. Robert Parker en a fait son appellation préférée, les 100/100 qu'il a attribués ici en témoignent.

Châteauneuf se distingue en premier lieu par son ampélographie, n'est-ce pas ?

Oui, les fameux treize cépages. Quelle formidable diversité variétale ! Sans l'avoir connu, je rends hommage à l'intelligence du baron Le Roy de Boiseaumarié, à l'origine de l'appellation. Le décret de l'AOC est fort bien rédigé. Treize cépages la composent, davantage encore si l'on intègre les différentes couleurs de chaque cépage : trois couleurs pour le grenache et le picpoul, la variante rose pour la clairette. Tous doivent être présents dans chaque propriété, mais le vigneron n'est pas obligé de tous les associer dans ses cuvées. S'il le souhaite, il est libre de n'en utiliser qu'un seul. Il y a beaucoup de cuvées 100 % grenache à Châteauneuf. Mais on trouve aussi un rare 100 % cinsault chez Isabel Ferrando (600 euros la bouteille, ndlr). Certains de ces treize cépages, un temps délaissés, reviennent au goût du jour car ils sont vecteurs de fraîcheur. À Châteauneuf, le vigneron n'est jamais obligé d'aller chercher ailleurs.

Quels cépages redécouvre-t-on en ce moment ?

La counoise. Sa maturité physiologique se situe autour de 13,5 degrés. Proche aromatiquement du mourvèdre, elle permet d'atteindre la bonne maturité des peaux et des jus sans monter en alcool. Citons aussi le vaccarèse, parfois présenté comme un cépage léger : son jus scintillant et fruité permet d'assouplir certains assemblages.

C'est la même chose sur les blancs ?

Oui, clairette, bourboulenc et picardan apportent énormément de tonicité. Au final, au-delà des assemblages ou des cuvées monovariétales, il n'y a pas un profil de châteauneuf mais une infinité de lectures possibles. Terroirs, géologies, profils œnologiques avec, bien entendu, ce que le vigneron recherche : tout compte.

Fascinant mais pas toujours facile pour un dégustateur, non ?

Très compliqué. Je connaissais Châteauneuf comme sommelier, bien sûr, mais je sais aujourd'hui qu'il faut plusieurs années pour l'aborder. Aller sur le terrain, au contact des vignerons, est déterminant. Comprendre Châteauneuf, son entité, réclame un gros coup de collier.

Peux-tu présenter la diversité des terroirs de Châteauneuf ?

Il y a trois grandes familles : les safres ou sables, plutôt froids, propices aux



Paul Avril au Clos des Papes. Sa cuvée unique de châteauneuf, en blanc comme en rouge, fait autorité.



David, Thierry et Céline Sabon (Clos du Mont-Olivet), la famille Coulon (domaine de Bearenard) et Audrey Vidal (domaine du Banneret), à Châteauneuf-du-Pape.

jolis grenaches et aux cinsaults. Les soubassements argileux gréseux avec des cailloux, plus favorables au tandem syrah/mourvèdre, ce dernier aimant l'humidité. Ne dit-on pas que le mourvèdre doit avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil ? Viennent enfin les galets roulés sur argiles graveleux. Tout cela étant d'autant plus complexe que les safres affleurent dans beaucoup de secteurs...

Et dans le verre ? Quels sont les vins emblématiques de ces terroirs ?

Lorsqu'on évoque les safres, on pense à château Rayas, à Pignan aussi bien sûr. Mais il serait dommage de s'en tenir là. Les châteauneufs de safres du domaine Les Cailloux ou la cuvée Chaupin du domaine de la Janasse méritent également d'être cités. Monovariétaux ou pas, les meilleurs vins issus de terroirs de safres affichent une grande élégance, de profil comme de style.

Et sur les argilo-calcaires caillouteux ?

Je pense aux vins du domaine Giraud, même si François et Marie Giraud travaillent d'autres terroirs. Évoquons aussi les châteauneufs issus d'assemblages de terroirs différents, le Clos du Mont-Olivet ou, bien sûr, le Clos des Papes de Paul Avril.

Ce domaine ne produit qu'une cuvée de châteauneuf en rouge et en blanc, tous les profils géologiques y sont donc assemblés, mais je le rangerais dans cette catégorie.

Et les galets roulés ?

Les vins d'un domaine historique comme Vieux Télégraphe les restituent dans le verre. La cuvée Les Cailloux, du vignoble André Brunel, issue de quatorze parcelles, également.

Châteauneuf-du-Pape, c'est une liste de noms prestigieux...

L'appellation compte de nombreux ténors, citons la Janasse, Isabel Ferrando, Vieux Télégraphe, Beaucastel, Clos du Mont-Olivet. Il y en a d'autres, par exemple Marcoux, salué cette année par une troisième étoile dans le *Guide des meilleurs vins de France* (le fameux "Guide vert" de La RVF, ndr), quelle délicatesse de texture ! Évoquons les Vignobles André Brunel, leur cuvée Les Cailloux en rouge et en blanc est d'un grand classicisme. Oui, le classicisme peut être enthousiasmant ! Je pense encore au Bosquet des Papes : les vins sont d'un incroyable rapport qualité/prix. Très déliée, la cuvée de grenache (80 %) Chante Le Merle danse sur un fil, son confit, ses notes de fruits à l'eau-de-vie macérés sont inoubliables.

Le Rhône sud vu par Olivier Poussier



Ténon de Châteauneuf-du-Pape, le château de Beaucastel signe des vins charpentés, consistants.

Château de Beaucastel / Phil Kairs

Malgré tous ces ténors, la hiérarchie n'est pas figée à Châteauneuf. C'est passionnant, non ?

Et fascinant. J'adore les vins du domaine Laurent Charvin, au nord-ouest de l'appellation, le versant nord du plateau de Mont Redon. En même temps, de nombreux "petits" domaines émergent. Dans le Guide vert, nous sommes très attentifs à ce dynamisme. Le domaine de Panisse, avec ses vieilles vignes et de beaux terroirs de safres, y est entré cette année. Citons aussi Font de Courtedune, le domaine du Bienheureux, le domaine du Banneret, qui signe des vins très élégants, ou encore Eddie Féraud, du domaine Féraud et Fils.

Et le château de Beaucastel ?

Beaucastel est un très beau domaine, classique, fameux pour ses vins charpentés, consistants. Les Perrin cultivent leur profil de vin, ils ne font pas de monocépage grenache par exemple. Et leur cuvée Hommage à Jacques Perrin met en avant le mourvèdre. La jeune génération poursuit le travail des deux frères, Jean-Pierre et François, tout en se posant des questions. Ils se bougent et ont deux étoiles dans le Guide vert, c'est remarquable. Mais la concurrence est rude à Châteauneuf.

Venue du nord, la maison E.Guigal a beaucoup investi à Châteauneuf. A juste titre ?

La famille a racheté plusieurs propriétés, la première étant Nalys, agrandie après les acquisitions de Mercier et Les Clefs d'Or. Mais l'appellation était loin d'être méconnue de la famille. La maison E.Guigal a une activité de négoce à Châteauneuf depuis très longtemps, elle a toujours disposé de beaux apports de raisins, de jus de qualité.

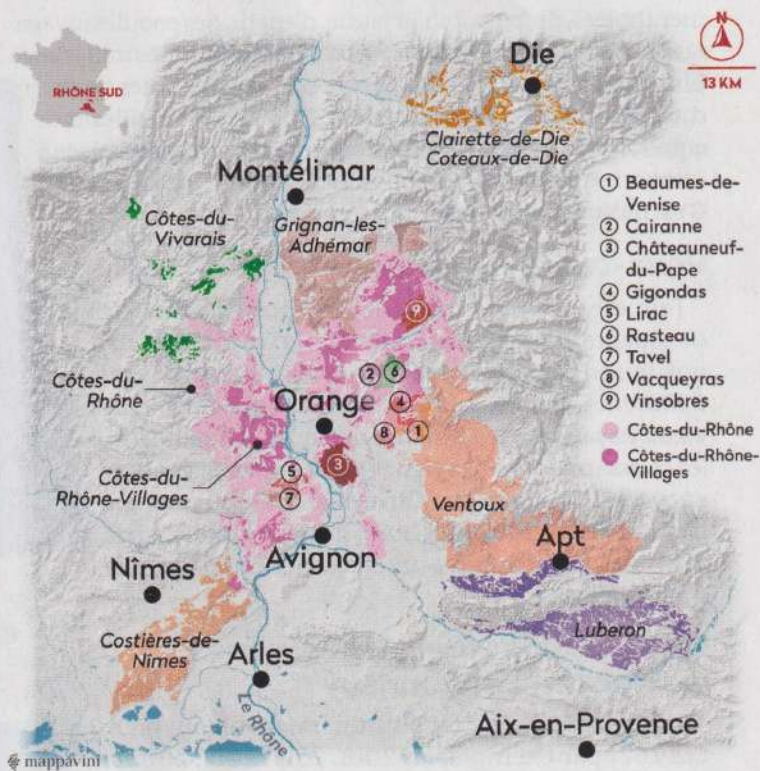
Au Clos du Mont-Olivet, la famille Sabon ouvre encore de fabuleux 1988, 1989, 1990... Châteauneuf, c'est le graal pour les amateurs de vieux millésimes ?

Et même des vins encore plus vieux ! J'ai souvent goûté des vins des années 1950 et 1960. L'exercice rend modeste.

Combien de fois me suis-je fait avoir, à l'aveugle, par de vieux grenaches sur sable ? Des vins de 20 ou 30 ans. Combien de fois me suis-je dit que cela pouvait être des pinots noirs de Bourgogne ? C'est cela Châteauneuf. À un certain moment, on oublie le degré d'alcool, on est emporté par les subtilités aromatiques du vin : noyau, cerise, fruits macérés. Le temps leur donne une finesse, une délicatesse de texture uniques.

Comment fait-on pour hiérarchiser un tel patchwork ?

J'ai une affection particulière pour les vins issus des sables vinifiés en vendange entière. Leur délicatesse, leurs degrés souvent mieux gérés me comblent. Mais j'essaie de respecter



Le Rhône sud vu par Olivier Poussier



Vincent Estevenin (domaine de Marcoux), Fabrice Brunel (Vignobles André Brunel) à Châteauneuf-du-Pape, Jean-Baptiste Meunier et sa fille Zoé (Moulin de la Gardette) et Paul Fumoso (Gour de Chaulé) à Gigondas (de g. à d.).

tous les styles de châteauneuf. Les assemblages grenache/syrah/mourvèdre, les apports de la counoise m'intéressent aussi. Châteauneuf, c'est la diversité.

Et les blancs ? Peux-tu nous en parler ?

Un châteauneuf-du-pape blanc est très reconnaissable dans sa jeunesse à son côté fruité/floral. On est sur des notes anisées, mentholées, de fruits à chair jaune, d'aneth, de fenouil sauvage. Au bout de quatre à cinq ans, deux à trois ans sur les millésimes plus faibles, ce registre évolue. On part sur des notes de cire d'abeille, d'amande amère, de cire à bois. Sur les millésimes équilibrés, l'aromatique primaire s'efface pour laisser place à une patine mellifère, amande amère, fève de tonka, encens. C'est moins vrai sur des années solaires.

Peux-tu donner des exemples ?

J'aime le parti pris du Clos des Papes blanc. Cette variété de cépages, tous vinifiés ensemble, le vin élevé en cuves puis mis en bouteilles après six mois. J'ai en cave de vieux millésimes, leur évolution est divine. Citons encore les vieux Rayas, les vieux blancs de Laurent Charvin ou les roussannes Vieilles vignes de Beaucastel. Je pense encore au Clos du Mont-Olivet blanc, à Vieux Donjon blanc : j'ai des 2003, des 2007, c'est très intéressant. Pourtant, dans les ventes aux enchères, le public achète d'abord des rouges.

Quels sont les grands millésimes de blanc à Châteauneuf ?

Les blancs issus de millésimes frais évoluent bien. Les 2021 par exemple, les 2018, 2014, 2012, 2007 et

2004. Certains millésimes plus cotés, tel 2016, proposent de jolies bouteilles en blanc, avec une belle acidité naturelle. Marqués par des empreintes plus solaires, 2009, 2010 et 2003 réservent de belles surprises.

Et en rouge ?

Les grands millésimes restent 1978, 1989, 1990, 2000, 2016 et 2020. 2022 sera, je pense, intéressant dans les deux couleurs. Mais on ne peut pas aimer Châteauneuf que pour sa puissance et sa générosité. Il faut l'aimer aussi pour sa délicatesse.

Si l'on sortait de Châteauneuf ? Prenons par exemple la route de Gigondas...

Sur les contreforts des dentelles de Montmirail, Gigondas est un enchevêtrement de terroirs, d'expositions, de géologies. Plus petite que Châteauneuf (1 200 ha contre 3 200), l'appellation affiche une diversité passionnante. Les terroirs alluvionnaires au pied de la montagne de Montmirail donnent des vins formidables, de profil solaire. Il y a aussi les terroirs d'altitude, avec des vignes plantées jusqu'à 550, voire 580 m. Là-haut, on est sur les calcaires, on le ressent dans la tonicité, la salinité des vins, en blanc et en rouge. Les vins d'altitude sont toujours plus frais. Notons que l'AOC va pouvoir produire des blancs à partir du millésime 2023.

Quels gigondas sont près de ton cœur ?

Dans des profils assez fins, avec de la vendange entière peu extraite, ceux du domaine du Gour de



Le Rhône sud vu par Olivier Poussier



Le domaine d'Ouréa, créé en 2009 par Adrien Roustan à Gigondas, a fait son entrée dans notre Guide vert l'an passé.

Domaine d'Ouréa

Chaulé. Les 2021, année moins solaire, plus tardive, marquée par le mildiou, sont splendides. Il fallait être attentif. Le domaine livre des vins de belle maturité mais pas trop extraits, élégants avec des niveaux d'alcool contenus. J'ai bien aimé la cuvée Tradition et puis Le Gour, une sélection parcellaire de vieux grenaches.

Quand faudra-t-il boire ces 2021 ?

Avant les 2020 et les 2019, plus généreux, plus denses. Des trois, 2020 est le plus équilibré. Nous nous sommes tous emballés sur le millésime 2019, sa richesse, mais les fruits sont plus compotés. Ils basculent aujourd'hui sur le côté sudiste et méditerranéen.

Alors quels vins acheter à Gigondas ?

Les vins de Jean-Baptiste Meunier, au Moulin de la Gardette. Sa cuvée Ventabren 2020 est formidable, un millésime de grande garde, bien mûr mais avec une fraîcheur supplémentaire. Ceux d'Adrien Roustan, qui a créé le domaine d'Ouréa en 2009. Il est entré dans le Guide vert l'an passé. Ici, la vendange entière peut être partielle, selon les années, mais les vins offrent toujours une élégance rare. Sa cuvée La Belle Cime est d'une fraîcheur incroyable. Avec leurs vins d'une lecture délicate, plus infusés, ces deux vigneron tirent profit du meilleur de leur appellation en se gardant de ses inconvénients. Dans un style plus traditionnel, j'aime aussi La Bouïssière de Gilles et Thierry Faravel. Leur gigondas Tradition est fameux.

Que signifie "plus traditionnel" ?

Le domaine La Bouïssière est dans le Guide vert depuis longtemps. Il donne des vins généreux, de

chair, de matière, de consistance. Pour moi, c'est cela la tradition : des vins un peu plus massifs, denses, concentrés.

Dans le Rhône sud, impossible de ne pas évoquer le réchauffement climatique et ses effets, n'est-ce pas ?

À Châteauneuf et dans les appellations voisines, on discute beaucoup du cépage grenache, qui monte désormais jusqu'à 16 ou 16,5°. Il ne s'agit pas de renier cette richesse mais de mettre en œuvre des vinifications et des protocoles œnologiques pour obtenir des vins plus sapides, délicats, moins extraits. La nouvelle génération s'y attèle.

D'où ton intérêt pour la vendange entière ?

Vinifiés en vendange entière, les vins perdent entre 0,5 et 1,5 degré d'alcool, ce n'est pas rien. Le système de viticulture compte aussi. Celui de Rayas et de Pignan est un modèle. Emmanuel Reynaud fait tout pour freiner le cycle végétatif de sa vigne. Il taille plus tard que les autres pour qu'elle débouffe le plus tard possible. Il freine le cycle pour retarder l'arrivée à maturité, désormais atteinte sur les arrière-saisons. Attention, c'est un pari : avec un été indien, le résultat est magnifique, c'est plus dur quand l'arrière-saison est compliquée.

Quels autres outils pour lutter contre le réchauffement ?

Les vignes orientées nord ou nord-nord-est prennent moins le soleil. Pour réussir les blancs, il faut choisir les parcelles moins exposées, avec des reliefs calcaires plus importants pour apporter un peu de salinité au vin. À l'inverse, sur des parcelles plus exposées, on peut modifier l'encépagement. Certains vigneron remontent en altitude car elle contrecarre la chaleur. Dans les hauts, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit est toujours plus marquée que dans les bas.

