**Rhône Nord, février 2013 :**

Nous voilà repartis dans notre région de prédilection pour la dégustation des millésimes 2011 et 2012. Deux millésimes qui ne font pas l'unanimité en France, mais qui dans la vallée du Rhône nous apporteront bien des satisfactions. Avant de détailler plus avant les domaines visités, dégageons les tendances générales constatées de Vienne à Avignon.

L'année 2011 avait débuté sur des chapeaux de roue avec un printemps très chaud et une avance de 3 semaines sur le cycle végétatif habituel. Le soleil a quelque peu calmé ses ardeurs durant l'été, permettant ainsi un rééquilibrage de la maturité. Quelques pluies éparses ont contribué début septembre à un ralentissement des degrés alcooliques avant que le temps ne se remette au beau et au chaud pour les vendanges.

Dans le Sud, le climat méditerranéen a donc donné une grande richesse aux raisins mais la maturité phénolique n'arrivait pas à suivre lorsque les vignes étaient trop chargées (année abondante…). Les vignes aux rendements raisonnables ont donc eu un avantage décisif, surtout lorsque les vignerons ont réussi à dompter les fermentations afin qu'elles se déroulent le plus lentement possible. Pour nous, les vins les plus aboutis se trouvent dans les coteaux bien drainés, de préférence en altitude, avec une vendange entière permettant de conserver une fraîcheur bienvenue contrecarrant quelque peu la puissance alcoolique. Et donc surtout dans les endroits entourés de bois et bosquets plus que dans les plaines écrasées de soleil du Plan de Dieu et de Châteauneuf…

Dans le Nord, les conditions sont différentes puisque nous avons affaire à un climat continental tempéré qui a permis une maturation plus harmonieuse, même si ça et là des blocages de maturité ont été constatés. C'est au nord, dans les appellations les plus septentrionales (St-Joseph, Condrieu, Côte-Rôtie) que nous trouvons les vins les plus aboutis, même si de grandes réussites sont à épingler à Cornas ou à Crozes-Hermitage. Microclimats et travail du vigneron sont passés par là…

Il est à constater que les vins de 2011 seront dans la plupart des cas des vins plaisants, friands, d'un accès très agréable dès maintenant grâce à une acidité un peu plus basse que d'habitude.

L'année 2012 a fait peur à beaucoup de par sa climatologie chaotique et de par l'hétérogénéité des raisins sur une même grappe. Même si le mois de septembre a été plus que correct, les températures permettant finalement une fin de maturation lente, les vignerons consciencieux ont beaucoup trié, ce qui finalement donne au millésime un profil plus fruité et plus ferme qu'en 2011. Les plus grandes réussites seront à trouver dans le Nord où beaucoup de vins seront même supérieurs à 2011.

**Les domaines visités :**

**Domaine du Colombier, Crozes-Hermitage, Hermitage**

Voici une des belles réussites du millésime 2011. Florent Viale a parfaitement intégré le style du millésime et a tiré parti de vignes qui ont été amenées au maximum de leurs possibilités de fraîcheur et d'équilibre. Tellement étonnant qu'au moment où nous avons dégustés les vins, la cuvée Gaby et l'Hermitage rouge étaient rayonnants, avec une ossature remarquable, pas loin des 2010….Les blancs, les jeunes vignes rouges et les Crozes rouges sont dans la lignée de l'année : bel équilibre, fruit présent, souplesse et gourmandise.

Les 2012 se présentaient avec plus de nervosité, un fruit très sapide déjà sur une structure plus serrée. Pas de soucis à se faire, ce sera une belle réussite.

**Domaine Guillaume Gilles, Cornas** Confirmation attendue chez ce petit bonhomme jovial et talentueux qui nous avait bluffé avec ses superbes 2010. Les deux années dégustées nous laissent penser qu'il marche désormais dans les traces des "grands". Les terroirs qu'il travaille se situent sur le lieu-dit "Chaillot".

Deux cuvées en sont tirées : "La Combe de Chaillot", sur les bas du coteau où le granit est recouvert de sables et de limons. En 2011, le vin se montre plus ferme au niveau de la structure avec des arômes de fruits noirs assez discrets, englobés qu'ils sont dans la structure serrée. En 2012 Guillaume n'a gardé qu'un tiers de raisins non égrappés, ce qui donne au vin un caractère plus affirmé dans l'équilibre aromatique. Très réussi …

La grande cuvée qui s'appelle simplement "Cornas" est issue du haut et du milieu de la parcelle des "Chaillots". Elle est le résultat de l'assemblage de la partie "Les Terrasses" exposée sud, sud-est sur du granit décomposé ( qui donne au vin sa colonne vertébrale serrée et pleine de fraîcheur) et de la parcelles "Les Grands Murs" exposée plein sud sur un sol mélangé de granit, calcaire et silice qui amène une trame plus civilisée, avec une matière soyeuse et de magnifiques arômes de fruits noirs et de pâtisserie…. Les deux millésimes sont ici assez proches, avec plus de punch dans le 2012 et un charme ravageur en 2011.

**Domaine Johann Michel, Cornas**

Nous avions rencontré Johann en septembre 2012 et la dégustation de ses vins nous avait tellement plu que nous avions convenu avec lui de la distribution de ses vins en Belgique.

C'est pourquoi nous étions impatients de goûter à nouveau ce millésime 2011 qui nous avait séduits et de voir comment il avait négocié le virage "2012".

C'est avec un énorme sourire aux lèvres que nous avons constaté qu'il avait réussi à transcender les deux millésimes !!!

Le 2011 confirme : la matière est à la fois dense et charnue, soutenant les qualités de digestibilité de ce millésime qui quelquefois a tendance à être un peu facile. Ici pas, l'équilibre est magistral…

La meilleure preuve en est qu'à l'heure où ces lignes sont écrites (avril 2013), il n'y a plus une seule bouteille disponible au domaine alors que les demandes continuent à affluer…

Le 2012 s'inscrit lui dans la lignée du précédent avec en plus une fraîcheur magnifique qui nous démontre, si besoin en est encore, que Cornas peut produire des vins à la fois corsés et d'une très grande élégance. Lorsque les terroirs qu'il a replantés et qui font partie des plus beaux de l'appellation arriveront en production, on pourra dire que Johann aura réussi son pari : faire revivre à travers ses vins le rêve de son arrière-grand père, fondateur de l'appellation en 1939 et faire entrer Cornas dans la légende des grands vins de la vallée du Rhône.

**Domaine Pierre et Olivier Clape, Cornas**

Père et fils ne ménagent pas leur peine pour maintenir le domaine au sommet. Tout ce qui peut concerner une amélioration de la production, à la vigne ou en cave, est examiné et débattu dans les moindres détails. Nous vous avions dit l'an dernier tout le bien que nous pensions des 2011 ("*Tailleur chic pour le 2010, tenue sportive et décontractée pour le 2011 et costume de chasse "Gentleman-farmer" pour le 2009… Quel joli trio !*").

Ce trio est devenu quatuor puisque nous avouons une affection particulière pour le 2012 qui en quelque sorte sera un résumé de ces 3 millésimes.

Laissons le temps affiner encore ce vin et vous jugerez par vous-mêmes…

**Domaine Bernard Faurie, Hermitage et Saint-Joseph**

Notre ami Bernard avance tout doucement vers la retraite puisqu'il a prévu 2013 comme ultime millésime ! Bon d'accord, c'est la 3ème fois qu'il nous annonce sa retraite, mais cette fois, il a l'air sérieux ☺ Nous verrons après les vendanges …

En ce qui concerne les 2011 et 2012, avantage aux terroirs granitiques et calcaires (Meal, Bessards) qui respectent plus le style de vinification du domaine, axé sur une garde non négligeable (c'est le moins que l'on puisse dire…). Cela permet à ces vins dotés d'une structure ferme de posséder l'ossature sur laquelle le charme des 2011 et le fruit éclatant des 2012 viennent se greffer.

Sur Saint-Joseph, Bernard n'a conservé que ses vieilles vignes situées sur les coteaux de Tournon, le reste ayant été cédé à sa fille et son beau-fils. En mode mineur nous retrouvons ici le style de ses Hermitage.

**Domaine Vallet, Saint-Joseph, Condrieu**

Anthony Vallet estime que chaque millésime doit, autant que faire se peut, être respecté, sans vouloir à tout prix "forcer" la nature. Le style de chaque année est donc retranscrit dans la vinification et l'élevage. C'est ainsi que 2011 peut se décrire comme un millésime flatteur et gourmand, abordable dès sa prime jeunesse et destiné à être bu comme tel.

2012 est un millésime plus "nerveux" avec pas mal de tension, un fruit éclatant et une fermeté dont se dégage une race évidente. La dégustation de plusieurs parcelles nous fait saliver et laisse entrevoir le grand plaisir que nous aurons cette année encore à élaborer la cuvée "Quintessence de Rouasses" qui en 2011 est actuellement éclatante. Un fût provenant de vieilles vignes nous a également séduits au point de mettre une option pour une mise confidentielle. A décider en septembre.

Les blancs ont franchi un cap en 2012. Un surcroit de croquant et d'équilibre, à commencer par le Clos Ritou, un Viognier planté sur le terroir de St-Joseph, véritable gourmandise….

Pour terminer, Anthony nous propose une grande verticale pour fêter nos vingt ans de collaboration. Cette verticale aide aussi à prendre conscience de la difficulté du vigneron à asseoir le style qui sera celui du domaine. Les hésitations des premiers millésimes s'estompent au fil du temps, lorsque les vignes (et le vigneron ☺☺☺) gagnent en âge et en sagesse. Les plus belles réussites ce jour là étaient sans conteste et sans tenir compte des derniers millésimes, les 91-98-99 et 2001. Gaffe à la période des bouchons synthétiques qui confirment qu'ils ne sont pas faits pour la garde du vin. Fatigue beaucoup plus rapide que les bouchons en liège après 5 ou 6 ans.

**Domaine Jamet, Côte-Rôtie, Côtes du Rhône et Vin de Pays.**

On en arrive à être fatigués de dire que c'est bon, que tout est bon…c'est tout dire.

Après 89-90-91, après 99-2000-2001, voici 2009-2010-2011.

Incroyable, les années en 1 ont en commun une finesse superlative qui transcende réellement l'appellation. Si 2010 était LA grande année du domaine par toutes les qualités que l'on reconnait à cet immense millésime, 2011 peut se comparer à 1991. Nous les avons dégustés en parallèle et les deux années ont des tas de choses en commun. En particulier une finesse et une élégance à faire douter les plus grands pinots noirs de leur suprématie en la matière. Le 1991 est d'une jeunesse époustouflante, le 2011 est sur le même chemin.

Le dernier millésime est un fifrelin plus compliqué : c'est quelque part rassurant de savoir que Jean-Paul Jamet n'est pas un extra-terrestre… Cela pourrait ressembler à un assemblage aléatoire de 1998, 2004 et 2007. Plus de précisions dans un an.

Les Côtes-du-rhône rouge et blanc sont jouissifs dans les deux années et on ne s'en privera pas…

**La conclusion**

**Elle tiendra en quelques mots : réservez la date du 23 novembre 2013. Tous ces vignerons seront présents pour vous présenter leurs vins. Plus de précisions dans les mois qui viennent bien sûr.**

 Pierre Ghysens, avril 2013