**VINISUD 2014**

Voyage éclair à Montpellier pour y rencontrer quelques uns de nos fournisseurs du Sud de la France et pour tenter d'étoffer quelque peu notre gamme, pour votre plus grand plaisir évidemment …ainsi que pour vous donner une idée des millésimes qui vont arriver à la vente.

Les deux derniers millésimes peuvent être qualifiés de "compliqués". En fonction des régions, le climat, les pluies, la grêle, le gel, la coulure du Grenache ont donné à quelques exceptions près des quantités largement à la baisse, mais une qualité que l'on peut qualifier de moyenne à très bonne. C'est dire si la dégustation s'avère indispensable !

Voici nos impressions sur les vins du Sud.

2012 :

Une année dans la moyenne, moins d'alcool dans le Rhône sud et donc des vins plus fermes et plus digestes, avec un joli fruit et une structure honorable. Des pareils, on en voudrait plus souvent …On rencontre dans le Languedoc et dans le Roussillon des qualités similaires.

Les syrahs du Nord sont fermes et élancées, avec une structure souvent serrée et un fruit très présent. Si l'élevage leur apporte ce petit manque de gras que nous avons parfois rencontré, ce seront de belles bouteilles, plus austères que 2011 certes mais avec pas mal de grâce.

2013 :

Une année très compliquée qui aurait pu à tout moment virer à la catastrophe tant les vendanges ont été tardives. Climat médiocre au printemps, correct en été, belles conditions sanitaires à l'automne, il fallait absolument laisser mûrir. Dans le Languedoc et le Roussillon, de très belles réussites et un volume correct. Dans le Rhône Sud, la coulure et le tri obligatoire suite aux disparités constatées sur une même grappe ont drastiquement diminué le volume final. Le Rhône Nord s'en sort bien, malgré la récolte déficitaire, avec un fruit souvent éclatant et une structure fraîche et serrée. Au final, beaucoup d'élégance dans ce millésime, mais aussi une certaine sévérité due au manque de chair dans pas mal de vins.

***Rencontrés au cours de nos pérégrinations….***

**Mas Laval :**

"L'immiscible 3" est sur les rails ! Après les mono-cépages des deux premières cuvées, nous nous sommes orientés cette fois vers une cuvée d'assemblage qui nous permet de garder la philosophie que nous avons toujours privilégiée : plaisir fraîcheur, digestibilité. La Syrah et le Mourvèdre 2013 formeront l'ossature de ce vin, complétée par une pincée de vieux Carignan. L'assemblage ainsi réalisé sera élevé quelques mois encore avant sa mise en bouteilles et sa commercialisation fin 2014. Moins riche que le 2010 et plus immédiatement savoureux que le 2012, la palette aromatique devrait être plus complète que ses prédécesseurs. Arrivée aussi dans notre gamme du "Pampres Blanc" 2013 composé de Chardonnay (50%) de Viognier (30%) et de Chenin (20%). Les vignes situées en altitude sur des terroirs argilo-calcaires offrent une belle sapidité pour un vin du Sud.

**Roc des Anges :**

2013 marque un cap dans l'élaboration des vins du domaine : toujours plus frais, plus élancés et plus précis, ils devraient une fois encore vous enchanter. Un travail laborieux mais ô combien précis dans les vignes ! 2013 sera ici une très grande année. Les funambules du Roussillon ont encore frappé…

***Coup de cœur:***

**Stephane Vedeau** (La Ferme du Mont, Clos Bellane, J.Boutin)

***Il y a des jours comme cela qui s'illuminent alors qu'on ne s'y attendait pas…***

Nous cherchions un Vacqueyras depuis quelques mois et au détour d'une conversation, celui de la Ferme du Mont nous avait été renseigné. A la dégustation, il s'était avéré que le style de ce vin correspondait parfaitement à nos attentes. Plus que curieux, nous voici donc au stand du domaine. Les présentations faites, nous entamons la dégustation des vins élaborés par Stéphane Vedeau. La conversation devient de plus en plus passionnante, et comme les vins dégustés sont en adéquation parfaite avec le discours, je sens arriver l'émotion, et c'est la baffe dans la g….. Des jours, des mois, des années que je n'avais plus ressenti cela. "THE" coup de cœur ! Le sourire béat affiché sur le visage de mon associé (et néanmoins ami☺☺) en dit long. Nous avons le même avis…

Nous reviendrons en détail sur tout cela dans une newsletter suivante : sachez seulement que Stéphane élabore des vins du Rhône Sud à la Ferme du Mont, (Cdr, Villages, Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf) et, cerise sur le gâteau, il possède une propriété (Le Clos Bellane) sur Valréas, situé en Drôme provençale, et qui depuis toujours est mon terroir préféré du Sud du Rhône. Vignes en altitude, en adéquation avec la nature qui les entoure, avec des expositions Est ou Sud-Est. La comparaison avec les vins du regretté René Sinard, que j'avais l'habitude d'appeler mon père spirituel, est inévitable… Bien sûr ce ne sont pas les mêmes vins, chacun sa personnalité, mais la base est la même.

Alors que nous croyions être arrivés au bout de nos surprises, Stéphane nous sort alors 4 bouteilles…du Rhône Nord ! Il nous apprend que sa mère est en effet propriétaire sur Crozes, Saint-Joseph, Hermitage, et Côte-Rôtie… Les vignes et les vins sont travaillés de la même façon, et c'est de nouveau l'enchantement de nos papilles…

Un homme humble, attachant, passionné, des vins qui lui ressemblent, une philosophie identique à la nôtre, cela ne pouvait que coller…

Les vins seront disponibles fin mars, et des explications plus approfondies vous seront alors communiquées

Bravo Stéphane, et surtout merci …

**La Cave d’Irouléguy :**

Un nouveau venu dans la gamme de blancs impeccables réalisés par la cave. Une cuvée rare produite à un millier d'exemplaires qui s'appelle "Lehia" (Le "Défi" en basque), sélection parcellaire de vieilles vignes de petit et gros Manseng. Un très grand blanc qui n'est pas sans rappeler la structure et le profil aromatique des beaux Hermitage blancs. Bientôt à notre tarif.

**Domaine Durban :**

Sans faire de bruit les frères Leydier se sont engagés sur la voie de la pureté et du dépouillement. Très beaux 2012 et 2013 sur Beaumes-de-Venise et Gigondas, soignés, élégants et gourmands.

**La Réméjeanne et L'Oratoire-Saint-Martin :**

On ne change pas une équipe qui gagne ! Belle adaptation aux deux millésimes, mais des volumes qui ont subi une cure d'amaigrissement. Tenir toute l'année sera compliqué. C'est dit…

**Domaine Giraud à Châteauneuf :**

Loin de la lourdeur de beaucoup de Châteauneuf du Pape, les vins de Marie et François Giraud restent en adéquation avec la philosophie du domaine : puissance certes, mais digestibilité et élégance. Jolis 2012 dans le style des splendides 2008 (millésime décrié mais tellement séduisant quand il était réussi…). Des vins que l'on a envie de boire ! Ceux qui goûtent régulièrement cette appellation me comprendront… Les 2013 sont plus serrés et nerveux, d'une pureté irréprochable dans ce millésime difficile. Très peu de volume hélas.

**Domaine de Gournier :**

Un des objectifs que nous nous étions fixés en arrivant était de trouver quelques beaux blancs à prix corrects afin d'étoffer notre offre. Le domaine de Gournier situé dans les Cévennes, pas loin de la ville d'Uzès, était une de nos pistes. Ce grand domaine propose un vaste choix de cuvées issues de cépages différents et assez inhabituels pour la région. A côté des traditionnels Viognier, Roussane ou Grenache, on y trouve en effet du Riesling, du Rolle, du Pinot gris, du Chardonnay et du Sauvignon… En rouge, le Sangiovese et le Pinot Noir côtoient les cépages locaux. Vins purs et précis, nous sommes actuellement en négociation et vous tiendrons au courant …..

**Bernard Faurie :**

En remontant vers le plat pays, petit arrêt chez le papy de l'Hermitage. Dernier millésime de Saint-Joseph en 2012 pour Bernard, les vignes étant maintenant intégralement passées chez son beau-fils Emmanuel Darnaud. Très belle réussite et désormais des Saint-Joseph qui deviennent des "collectors" pour les aficionados… Les Hermitage sont fidèles à l'expression de leur terroir. 2013 met en avant une remarquable expression du fruit, et la fraicheur des vins augure d'un vieillissement heureux. 2012 s'est patiné et civilisé mais il restera plus sévère que les millésimes précédents.

**Domaine Vallet :**

Dernier arrêt chez Anthony et Louis pour y re-déguster l'assemblage du « Quintessence de Rouasses » 2012 prêt pour la mise. Il arrivera chez nous dans le courant du mois d'avril ainsi que le « Clos Ritou » 2013, très joli Viognier à qui le millésime 2013 va comme un gant.

La cuvée « Vieilles Vignes » continue tranquillement à s'affiner et sera mise en bouteille à la fin du printemps.

Petit tour du millésime 2013 pour terminer. Des vins plus serrés que d'habitude avec des fruits noirs en pagaille déjà. La structure un peu rude devra s'affiner à l'élevage. Plus de détails en septembre…

@ Pierre Ghysens, mars 2014