**Carnets de voyage n° 7 : Rhône Nord-Septembre 2013 :**

Et nous voilà repartis, comme chaque année en septembre, dans notre région de prédilection.

Pour y (re)déguster les millésimes 2012 et 2011 bien sûr, pour y réaliser notre assemblage de la cuvée "Quintessence de Rouasses" 2012 et enfin pour y préparer avec nos amis viticulteurs les "Journées Vigneronnes" des 22 et 23 novembre 2013 qui seront entièrement consacrées à cette région en présence de ces 7 vignerons désormais emblématiques dans le monde du vin.

Préambule sur le millésime 2013 dans la région : tout le monde est perplexe et se gratte la tête ...

Printemps pluvieux, pluies violentes, grêle en certains endroits.

Coulure à la floraison, attaques de mildiou.

Eté chaud avec des blocages de maturité sur certains sols très pauvres.

Les quinze premiers jours de septembre sont idylliques : quelques petites pluies éparses, chaleur le jour, fraîcheur la nuit, vent du nord. Les grappes sont belles à très belles, aérées, avec une maturité hétérogène et de faibles rendements. Mais les vendanges auront une vingtaine de jours de retard… et évidemment la menace des pluies et orages d'équinoxe souvent dévastateurs n'est pas à négliger.

Au moment où j'écris ces lignes, tout est possible, du scénario catastrophe de 1993 à celui, idéal, de 1978.

 Rendez-vous en octobre…

Le soleil est de la partie ce lundi 9 alors que nous sommes en route vers Cornas où nous allons successivement visiter les domaines de Guillaume Gilles, Johann Michel et Pierre Clape.

**Guillaume Gilles** est une de ces jeunes pousses de Cornas qui en trois ans a vu sa notoriété s'envoler auprès des amateurs de syrah. Le style des vins de Guillaume se trouve au croisement des styles traditionnels et novateurs. Traditionnel dans sa façon de travailler la vigne et les jus, il n'en apporte pas moins rondeur, gras et élégance dans ses vins. Magie du terroir ? Justesse de l'élevage ? Sans doute les deux…

La plupart de ses vignes de Cornas se situent dans le superbe terroir des Chaillots sur trois parcelles aux sols et expositions différentes. Le bas du coteau est composé de limons et de sables sur granit et la chaleur y est moins "intense" que sur le haut de par un environnement végétal qui apporte un peu de fraîcheur. C'est la "Combe de Chaillots" mise en bouteilles séparément et en partie égrappée selon les millésimes (1/3 en 2012). Une belle profondeur sur des tannins fermes et serrés. Quelques mois d'élevage supplémentaires devraient lui conférer la chair nécessaire (millésime 2012). Le 2011 est d'une plus grande accessibilité de par une acidité moins présente et une matière dense. Belle présence tannique en finale.

Le "Cornas" est le résultat de l'assemblage de deux parcelles sur le haut de coteau : "Les Terrasses" exposition Sud-est, sol de sable et argile résultant de la décomposition du granit et "les Grands Murs" à l'exposition plein Sud et au sol argilo-calcaire. Les deux sur la roche mère de granit pur évidemment.

En 2012, beaucoup de netteté et de précision sur les "Terrasses" et plus de densité sur "les Grands Murs" avec des arômes légèrement mentholés et chocolatés qui déjà apparaissent … L'assemblage se révèle très complet grâce à la complémentarité de ces deux terroirs. Le 2011 nous a totalement séduit par sa complexité, sa richesse et son élégance.

Le Côtes-du-rhône "Les Peyrouses" provient d'une parcelle de très vieilles vignes dont certaines pré-phylloxériques et donc une très grande variété de plants puisqu'à l'époque le matériel variétal était beaucoup plus diversifié qu'aujourd'hui. Le sol est composé de galets et sols argilo-calcaires provenant des alluvions du Rhône. Le 2012 possède fruit pur, gras et fermeté, le 2011 est plus suave mais avec aussi une pointe de rusticité due à ce terroir plus riche.

En route pour Saint-Péray où nous attendent **Emmanuelle et Johann Michel.**

Les 2012 sont assemblés par parcelles et vont bientôt être mis en bouteilles.

Johann, autodidacte du vin, possède quelques belles parcelles sur Cornas qui ont pour nom "Bayonnet", "Saveaux", "La Cote", et un lopin sur "Chaillots". D'autres sont en plantation et arriveront en exploitation dans les prochaines années. La moyenne d'âge des vignes est d'une vingtaine d'années.

En cave, égrappage quasi-total et élevage en barriques de 2 à 5 ans selon les parcelles et la structure des sols (granites, schistes, limons).

Les vins sont d'une grande plénitude, avec des tannins fermes et soyeux à la fois, dans un style accessible mais reflétant parfaitement leur terroir. Complètement différents de ceux de Guillaume Gilles ou de Pierre Clape, ils séduisent dans leur jeunesse avec leurs notes de fruits noirs (cassis, myrtilles) et une touche fumée sans pour autant négliger une garde certaine.

En deux ans, le domaine est devenu le chouchou des guides qui "comptent" dans le monde du vin.

Les 2012 que nous dégustons sont de réelles friandises avec un fruit craquant, un bel équilibre en bouche et une finale ferme sans astringence aucune malgré la structure. Une véritable gourmandise… La cuvée "Jana" provenant des "Chaillots" possède une belle envergure. Il faudra attendre toutefois que l'élevage plus luxueux se fonde dans la matière.

Le cochon a été tué récemment, et c'est sous ses diverses déclinaisons (caillettes, pâtés, saucisses, boudins) que nous entreprenons un délicieux casse-croûte en remontant les ans… ( de 2011 à 1997, force est de constater l'excellente tenue dans le temps des deux cuvées de Cornas.

Nous terminons la journée chez **Pierre et Olivier Clape**, ténors de l'appellation et garants depuis longtemps de l'authenticité de ce vin que l'on a souvent nommé le " Vin noir de Cornas"

Ici, les vins sont à l'antipode des vins commerciaux. Les vignes sont âgées (25 à 90 ans) et plantées pour la plupart sur les coteaux les plus réputés de l'appellation (Reynards, Sabarotte, Chaillots, la Cote…). Vendangés au maximum de leur maturité, les raisins ne sont pas égrappés, sauf exceptions, et leur structure frise parfois la rusticité. La fermeté des tannins ne s'apaise qu'après plusieurs années de bouteille, et c'est alors que se révèle la richesse de leur constitution, l'élégance et la rémanence des arômes.

2012 fait partie de ces années où la sévérité occulte quelque peu la richesse de constitution des vins.

Le terroir des "Reynards" se détache actuellement grâce au gras qui se dégage des jeunes vignes (terroir plus argileux) et bien entendu grâce à la splendeur des vieilles vignes avec sa finale interminable et ses arômes floraux caractéristiques des terroirs d'exception. "Sabarotte et la Cote" sur sols plus maigres sont plus sévères et l'acidité est actuellement dominante. L'assemblage final et un élevage prolongé devrait patiner le tout et nous offrir une jolie bouteille de garde.

L'assemblage enfin du 2011 met en avant le côté souple du millésime surtout pour la cuvée "Renaissance" tandis que le Cornas est doté d'un équilibre magistral avec une colonne vertébrale ferme sur une chair soyeuse. Là, on ne crache plus….

Et le lendemain matin….

**Domaine du Colombier (Crozes-Hermitage):**

Depuis quelques années, les vins de Florent Viale affichent une régularité sans faille. Le travail de la vigne et en cave s'est affiné et affirmé avec un style qui s'épure de plus en plus pour en arriver à garder l'essentiel. De jolies trames ciselées et une densité de vin basée sur un fruit profond et une chair croquante. Et cela se remarque de la plus petite cuvée (les jeunes vignes de Crozes) jusqu'à l'Hermitage provenant de jolies parcelles situées sur "Les Beaumes", "Peleat" et "Maison blanche" principalement.

Les blancs 2012 sont complets, très frais. Les 2011 de la même couleur sont plus miellés, surtout l'Hermitage. Les rouges 2012 sont impressionnants de plénitude et de rondeur dans un millésime pourtant généralement un peu plus "dur" et les 2011 généralement faciles partout, ont ici plus de fermeté. Je ne sais pas s'il le fait volontairement, mais en tout cas, Florent arrive à sublimer chaque millésime....

Et de notre part un grand coup de cœur pour la "cuvée Gaby" des 3 derniers millésimes.

**Domaine Bernard Faurie :**

Papy Bernard va bien. Il lève le pied depuis que toutes ses parcelles de Saint-Joseph sont maintenant transmises à son beau-fils. Comme le Saint-Joseph de Raymond Trollat ses derniers millésimes vont devenir des vins "culte".

Au domaine, les sols sont travaillés à la pioche, parfois au tracteur quand c'est possible, et les vinifications se font en grappes entières après un léger foulage. L'élevage est effectué à l'ancienne, en foudres pour le St-Jo et en demi-muids ou barriques pour l'Hermitage. Avec le moins d'intervention possible (c'est ainsi qu'une barrique de Méal 2009 n'a toujours pas fini ses fermentations). Plusieurs mises sont possibles, en fonction de l'évolution des diverses barriques. C'est ainsi que l'on peut trouver du Méal pur, du Bessards-Méal, du Greffieux-Bessards, ou encore un assemblage des trois terroirs…Le tout sous la même étiquette, différenciés seulement par le n° de lot gravé sur les bouteilles.

Les vins vieillissent excessivement bien et les grandes années peuvent se garder 30 ans et plus dans de bonnes conditions. Un blanc splendide de très vieilles vignes existe aussi, hélas en quantités infimes.

Comme presque partout les 2012 sont fermes et élancés et c'est comme d'habitude le terroir qui fera la différence au vieillissement. Les 2011 (pour mémoire…) me font penser au remarquable 2001 qui alliait finesse et structure. Ils devraient suivre le même chemin. Si Bernard vient aux portes ouvertes, vous rencontrerez un des plus grands et des plus humbles vignerons de la vallée du Rhône, ne ratez pas cela …

Et le lendemain matin…

**Domaine Vallet (Saint-Joseph, Condrieu) :**

Nous arrivons de bon matin chez Anthony car il faut être en forme pour le challenge annuel qui nous attend, à savoir réaliser notre cuvée d'assemblage provenant du secteur des Rouasses. Ce secteur, replanté au milieu des années 90 est situé sur un sol de sables et de cailloux et un socle de granit pur se trouve en sous-sol, parfois apparent, surtout sur le haut de coteau.

L'équation est toujours la même, mais les moyens pour la résoudre prennent parfois des chemins compliqués… C'est le cas sur ce millésime 2012 où nous n'aurons aucun problème à trouver de la fraîcheur et du fruit, mais où la colonne vertébrale devra impérativement comporter suffisamment de chair pour équilibrer le vin. Nous dégustons en silence une quinzaine de barriques choisies par Anthony en fonction des diverses origines des parcelles, des barriques et de l'âge de celles-ci, présélection qu'il effectue en fonction du style de vin que nous recherchons et qu'il connait maintenant tout aussi bien que nous puisque 2012 est le douzième assemblage que nous réalisons. De cette première dégustation se dégagent 5 barriques plébiscitées par la majorité des dégustateurs présents. Commence alors le travail d'assemblage proprement dit. De multiples combinaisons sont essayées (je vous passe les détails) pour finalement arriver au résultat que nous souhaitons. 50 % d'une barrique constituant une base indispensable, il n'y aura donc qu'environ 600 bouteilles cette année (le solde provenant à parts inégales de trois autres barriques). L'assemblage final sera alors tiré par Anthony dans une cuve à chapeau flottant pour y terminer son élevage en attendant la mise prévue pour le printemps prochain.

Nous nous intéressons ensuite à cette fameuse barrique de vieilles vignes (45 ans environ) qui nous avait tant séduits en février. Habituellement assemblée à la vendange avec les autres parcelles de "Muletiers" (la cuvée de vieilles vignes du domaine), celle-ci avait été laissée à part par un Anthony conscient que la qualité des raisins de cette petite parcelle nommée "Marquian", la première acquise par Louis le père d'Anthony, valait la peine d'avoir un traitement spécial. Bingo ! L'évolution nous enthousiasme littéralement et nous négocions l'achat de ce fût et une mise en magnums uniquement. Reste à trouver le nom de cette cuvée, archétype des plus grands Saint-Joseph, qui vous sera proposée en 2014.

Nous terminons cette matinée par la dégustation des blancs (le millésime leur va comme un gant…) dont un superbe Condrieu, sans doute le meilleur réalisé par le domaine à ce jour.

Il est maintenant grand temps de se sustenter avant la dernière étape de notre périple, la visite chez nos amis Corinne et Jean-Paul Jamet en Côte-Rôtie.

**Le domaine Corinne et Jean-Paul Jamet en Côte-Rôtie.**

Beaucoup d'amateurs s'interrogent sur la nouvelle "dénomination" du domaine et les bruits les plus farfelus circulent sur la séparation des deux frères, Jean-Paul et Jean-Luc. Il y a plus de deux ans maintenant que cette séparation est en cours, mais tant qu'elle n'était pas administrativement actée, Jean-Paul préférait que l'on n'en parle pas. Un petit résumé pour satisfaire les curiosités bien légitimes. Depuis toujours, Jean-Luc était exclusivement à la vigne et Jean-Paul à la vigne et surtout en cave. Le vinificateur, c'était lui.

Sans entrer dans les détails qui ne regardent qu'eux, une partie des vignes a été partagée et le premier millésime vendangé séparément par chacune des deux parties est le 2013. Jean-Paul et Corinne ont conservé le stock et la commercialisation de toute la production jusqu'à cette date. La Côte Brune (0.4 ha) est également restée dans leur giron. Dans un premier temps, il semble que Jean-Luc vendra tout ou partie de sa récolte au négoce. Après, seul Bacchus le sait ☺☺☺.

Revenons aux vins. Comme nous vous le disions en février, la trilogie 2009-2010-2011 fera date dans les annales du domaine, à l'image de 89-90-91 et de 99-2000-2001. Avec l'expérience et l'âge des vignes en plus. Et le travail de plus en plus précis d'un Jean-Paul perfectionniste à l'extrême et qui connait chacune de ses parcelles comme s'il y dormait chaque soir … Comme chaque parcelle (enfin, à peu près car il y en a 27 …) est vinifiée et élevée séparément avant l'assemblage final, Jean-Paul a appris à connaître année après année les qualités et les défauts de chacune d'entre elles et il cherche constamment à en tirer la substantifique moelle (il y a longtemps que je ne l'avais plus placée celle là ☺). C'est comme cela qu'est née en 2008 la cuvée Fructus Voluptas qui n'est pas une cuvée de jeunes vignes comme nous l'avons lu dans de nombreux commentaires sur le domaine, mais bien une sélection à l'élevage de barriques offrant une évolution plus immédiate, basée sur le fruit et l'élégance de la structure. Le vin peut provenir de vignes jeunes ou plus âgées, du côté Sud de l'appellation ou du côté Nord, peu importe. Ce qui compte c'est l'esprit de cette cuvée. En même temps, la réflexion de Jean-Paul a tenu compte du fait que le reste de la production en profitait également. Une structure mieux équilibrée, une matière concentrée sans manquer d'élégance et un vin apte à défier les années.

Depuis plus de 25 ans que nous visitons le domaine au minimum deux fois l'an, il est clair que des liens beaucoup plus solides que le simple partenariat commercial nous lient. La passion commune que nous éprouvons pour le divin nectar n'y est évidemment pas étrangère. C'est d'ailleurs une étrange alchimie que nous ressentons avec tous ces vignerons pour qui le vin est une passion et non seulement un métier.

Il est temps d'en arriver aux vins : comme partout 2012 a donné aux vins (et surtout ici en Côte-Rôtie qui est le vignoble le plus septentrional du Rhône) fermeté, fruit éclatant et droiture, un style complètement à l'opposé d'un 2009 hyper solaire ou d'un 2011 d'une sensualité affolante. A l'image d'un 1991 aujourd'hui en toute grande forme et qui ne trahit absolument pas son âge tant il est complet et séduisant sans l'ombre d'une trace de vieillissement … Les Vin de Pays et Côtes-du-rhône rouge 2012 ont été travaillés de façon à les rendre le plus "aimables" possible et le millésime convient parfaitement au blanc.

Nous partons tard et à regret, même si la fatigue est là. Vivement le 23 novembre pour déguster toutes les merveilles que ces grands vignerons vous présenteront.

@ Pierre Ghysens, octobre 2013

 Pierre Ghysens, septembre 2013