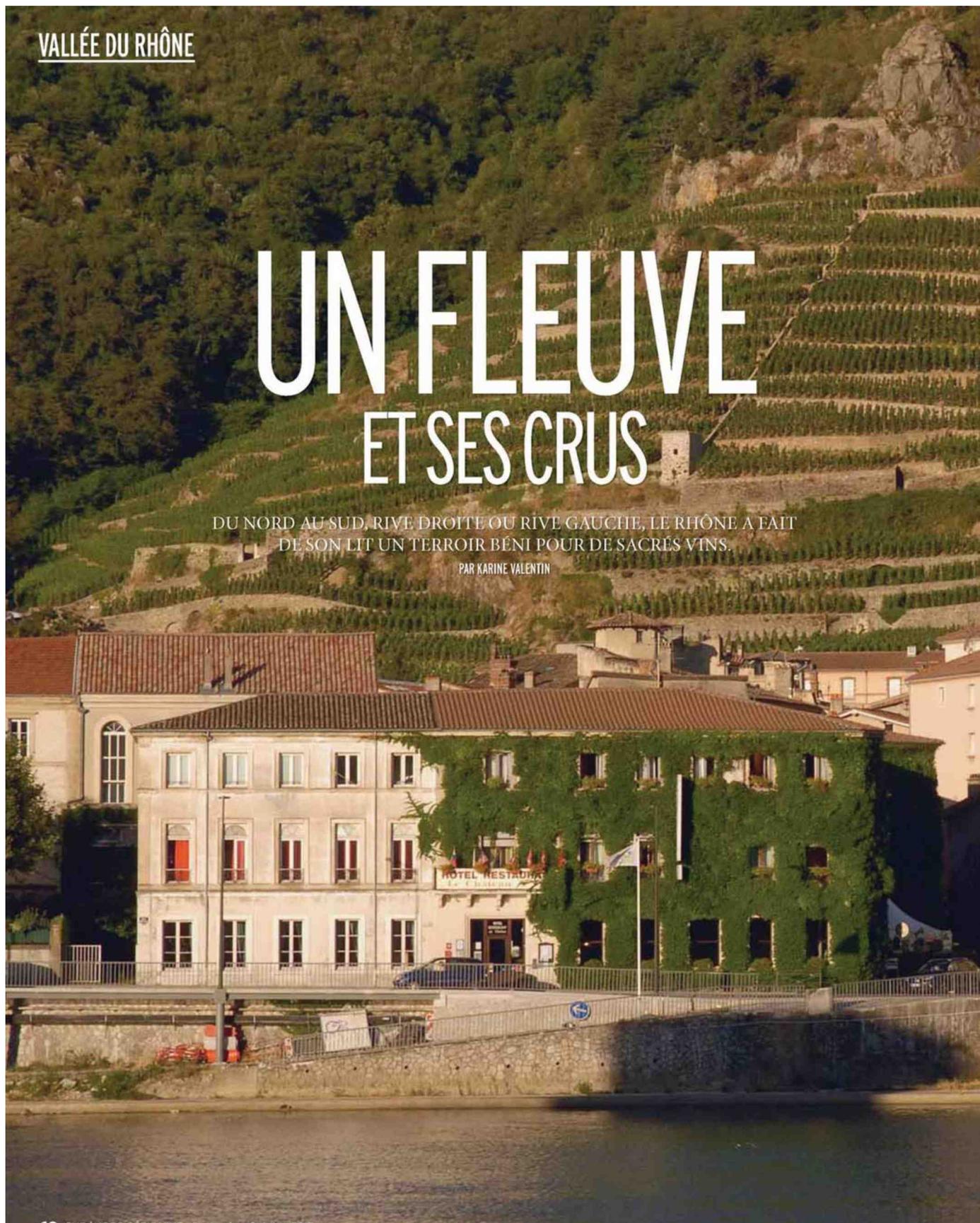


VALLÉE DU RHÔNE

UN FLEUVE ET SES CRUS

DU NORD AU SUD, RIVE DROITE OU RIVE GAUCHE, LE RHÔNE A FAIT
DE SON LIT UN TERROIR BÉNI POUR DE SACRÉS VINS.

PAR KARINE VALENTIN





À Tournon-sur-Rhône, la tour de l'Hôpital, dite aussi de la Vierge, protège les vignes plantées en terrasses de l'appellation saint-joseph.

© J. FAUVEZ

Remontons un peu dans le temps : à l'automne 2016, les caves bruissaient encore du chuchotement des barriques en fermentation, l'air embaumait toujours le raisin, pas encore le vin, les vignerons avaient la banane. Et pour cause, le millésime rentré était exceptionnel et bien fourni, enfin la nature avait été généreuse, en particulier avec les vignerons des côtes du Rhône méridionales. Un producteur envisageait même de se faire tatouer le millésime sur le bras, tout à la joie de cette naissance bénie. Plus au nord, dans la **vallée du Rhône** septentrionale, ce sont les blancs qui sortent aussi du lot. Le millésime donnera des vins d'une belle précision et d'un équilibre idéal, la fraîcheur étant au rendez-vous, surtout dans les vignobles méridionaux où les degrés avaient tendance à monter. Le 2016 sera d'un équilibre proche de la perfection. Avec un coup d'œil dans le rétroviseur, on peut remonter de la cave les 2014, superbes dans le nord et frais dans le sud, les 2010, à boire mais encore jeunes, les 2009, opulents mais prêts.

VIN DE FRANCE « DÉBUT D'UNE HISTOIRE », C&J GRIECO, 9€.

Il était une fois un pur cinsault, résolument moderne, dont les tanins profonds se tenaient les uns aux autres, entourant un vin musclé au fruit radieux. C'est avec ce jus que tout a commencé pour Christelle et Jérôme : la cuvée marque le début d'une histoire, la leur... Elle a pour socle le terroir de châteauneuf-du-pape composant un domaine travaillé manuellement et des vieilles vignes de cinsault.

• C&J Grieco, Domaine de La Biscarelle, 2835 route du Grès, 84100 Orange. Tél. 04 90 51 88 48, 06 63 41 99 88.



LIRAC « LA FERMADE », 2016, DOMAINE MABY, 9,40€.

On est en présence d'un blanc gracieux affichant un nez salin à la pointe fumée, avec cette touche de minéralité que l'on a du mal à définir autrement qu'en la qualifiant de délicate et délicate. Abricot confit et tendresse de la bouche qui se délie sous une petite touche de bois encore un peu tonique, mais qui disparaîtra avec une ou deux années de garde ou se fondra tout de suite dans un tajine de poulet aux abricots et miel.

• Domaine Maby, 249 rue Saint-Vincent, 30126 Tavel. Tél. 04 66 50 03 40.



LUBERON « LES TERRES DE MASLAURIS », 2015, DOMAINE DE MASLAURIS, 9,50€.

Entre le massif du Luberon et la Durance, le domaine de 10 ha a fait peau neuve. Les vignes replantées avec des plants issus des meilleures sélections massales donnent un raisin vinifié dans une nouvelle cave. Avec son petit nez d'encens et de fruits rouges mûrs assortis d'une lichette de bois sur une ambiance aux tanins fondus et simples, c'est un vin qui garde la fraîcheur initiale de son fruit.

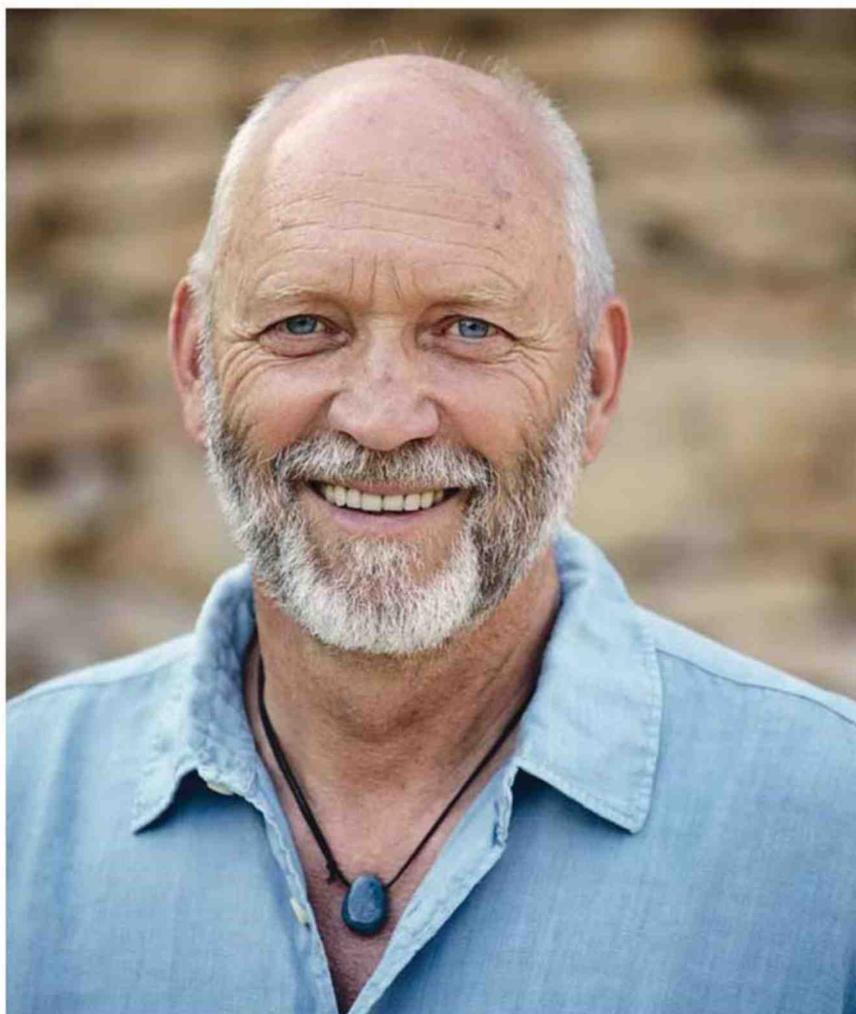
• Domaine de Maslauris, Les Grès, 84360 Lauris. Tél. 06 79 80 03 35.



COSTIÈRES-DE-NÎMES « BIEN LUNÉ », 2015, TERRE DES CHARDONS, 9,50€.

Le domaine possède une terre vierge de tout intrant depuis le début, quand elle était plantée de vergers exploités en culture bio. Lorsqu'il y a quinze ans Jérôme Cardon plante les 9 ha de vignes, la méthode s'impose d'elle-même : elles seront aussi cultivées en biodynamie selon le calendrier lunaire, d'où le nom de cette cuvée. Ce pur jus de fruit possède un nez croquant et de chouettes tanins séveux et gourmands.

• Domaine Sainte Marie des Costières, chemin de Sautebraut, 30127 Bellegarde. Tél. 04 66 70 02 51.



© MARCO GRUBIT

Coup de cœur

Domaine des Perrières, Marc Kreydenweiss

Marc Kreydenweiss en a rêvé... il l'a fait ! Mais pas uniquement pour lui : l'acquisition de ce mas auquel on accède par une allée bordée d'arbres, comme dans son rêve, est une démarche mûrement réfléchie, dans un but de transmission, valeur fondamentale pour le vigneron. Son domaine alsacien étant devenu trop étroit pour lui et ses fils, Marc s'en est allé chercher un ailleurs pour transmettre son savoir-faire d'abord à Antoine, revenu en terres alsaciennes sur le domaine Marc Kreydenweiss d'Andlau après avoir fait les premières vinifications gardoises, puis à Jean, désormais à ses côtés sur le domaine des costières-de-
Domaine des Perrières, 701 chemin des Perrières, 30129 Manduel. Tél. 04 66 20 60 09

nîmes. Faire du rouge pour l'Alsacien qui passait ses vacances en Provence n'était pas une idée si saugrenue. Faire du rouge sur un terroir de galets roulés, dont les pierres de grès, granit, silex et schistes ressemblent à ceux de sa patrie, deviendra une évidence. Et bonus : 14 ha d'un seul tenant, c'est idéal pour la biodynamie dont les Kreydenweiss sont de fervents défenseurs. Parmi les plus radieuses cuvées goûtées cette année, le Ka (du nom donné à l'ensemble des énergies vitales qui animent les dieux et les hommes dans la mythologie égyptienne), palpitant de carignan au port altier, 26 € pour le 2013.

RASTEAU, 2010, DOMAINE DE LA SOUMADE, 10 €.

Du velours à Rasteau, ce n'est pas si courant, c'est l'effet Derenoncourt. Frédéric et André Roméro sont d'ailleurs les seuls clients dans le Rhône du conseiller bordelais. Le croquant des tanins chocolatés et la douceur juteuse des fruits noirs, cassis et mûre donnent au rouge sa finesse. Avant de se plonger dans les grands classiques du Rhône, il faut les assagir. C'est chose faite avec ce 2010...

• **Domaine de la Soumade, 1655 route d'Orange, 84110 Rasteau. Tél. 04 90 46 13 63.**



VENTOUX, 2011, MARTINELLE, 12 €.

Elle est allemande, affine ses connaissances dans une école hôtelière puis passe chez Marcel Richaud, à Cairanne, avant de trouver dans le Ventoux, en 2001, la cave qu'elle attendait. Depuis, la dame a fait du chemin et ses vins comptent parmi ceux du Rhône qu'il faut avoir goûtés. Le terroir du Ventoux leur apporte la fraîcheur et les grenaches particulièrement bien menés cette texture particulière, légèrement épicée et au fruité doux.

• **Martinelle, Corinna Faravel, La Font Valet, 84190 Lafare. Tél. 04 90 65 05 56.**



VINSOBRES, 2014, DOMAINE CHAUME-ARNAUD, 10,50 €.

Valérie est à la barre de la cave de cette propriété stylée de Vinsobres qui possède aussi des vignes à Saint-Maurice. Ses vins ont fait la preuve de leur énergie et de leur personnalité depuis ses débuts. Ils sont, comme ici, pleins de vie, avec des matières fines et racées et une structure au fruit radieux, intense et séduisant. De cette cuvée, on aime la tension délicate de la fin de bouche et son tanin ambitieux et savoureux, un peu effronté.

• **Domaine Chaume-Arnaud, Les Paluds, 26110 Vinsobres. Tél. 04 75 27 66 85.**



GRIGNAN-LES-ADHÉMAR « LE COLOMBIER », 2015, DOMAINE BONETTO FABROL, 12,50 €.

L'appellation, située en Drôme provençale, est une transition entre le sud et le nord de la vallée du Rhône. Son nom unit deux communes, Grignan, avec son château où gît M^{me} de Sévigné, et La Garde-Adhémar. L'intensité des rouges provençaux, la pointe un peu animale et le joli gras de la bouche s'imposent avec franchise sur des tanins légèrement poudrés.

• **Domaine Bonetto Fabrol, Les Hauts de Jaffagnards, 26700 La Garde-Adhémar. Tél. 04 75 52 14 38.**



TAVEL, 2016, CHÂTEAU DE TRINQUEVEDEL, 11 €.

Longtemps, tavel s'est auto-proclamé roi des rosés. Disons que c'est un peu fort mais, à la cour des rosés de France, il a su obtenir ses lettres de noblesse, et l'on peut désormais le qualifier de marquis lorsque né d'un domaine qui soigne sa robe autant que son contact, comme ici. Les parfums subtils et la mâche profonde intensifient le glamour du rosé de grenache tendu sur une finale vivante et tonique.

• **Château de Trinquevedel, D 976, 30126 Tavel. Tél. 04 66 50 04 04.**



CROZES-HERMITAGE « LES CHARMEUSES », 2016, DOMAINE MUCYN, 13,50 €.

Autant en rouge qu'en blanc, Mucyn a un charme indéfinissable qui le rend irrésistiblement attrayant. Le vignoble s'étend sur plus de 25 km en différentes parcelles éclatées. L'assemblage fait donc le caractère particulier des vins du couple de Champenois installés ici depuis 2001. Marsanne et roussanne pour ce blanc amplement arrondi autour de saveurs abricotées et de notes grillées.

• **Domaine Mucyn, Les Îles, 26600 Gervans. Tél. 04 75 03 34 52.**



VIN DE FRANCE « BOUT D'ZAN », 2016, MAS DE LIBIAN, 11 €.

Un vin à boire tout jeune, légèrement frais, pour ses notes de figue sèche et de myrtille et son palais rafraîchi par des touches de réglisse. Car le Zan, ce n'est pas qu'un nom sur l'étiquette, c'est aussi à l'intérieur de la bouteille ! En bouche, la sapidité des vins modernes et les tanins frais de l'Ardèche en font notre choucou sur ce domaine toujours cultivé dans le respect des sols et certifié en biodynamie.

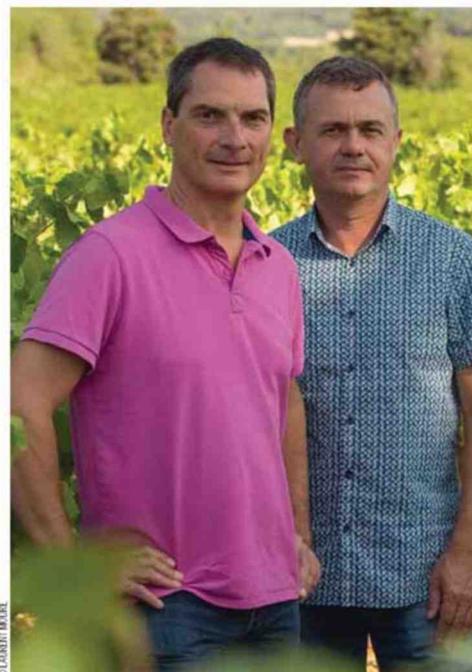
• **Mas de Libian, 07700 Saint-Marcel-d'Ardèche. Tél. 04 75 04 66 22.**



LIRAC « BARON LOUIS », 2014, CHÂTEAU DE MONTFAUCON, 15 €.

Le château de Montfaucon est l'une des sentinelles en bordure de Rhône, c'est aussi un repère sur l'étiquette d'un lirac qui longtemps a fait ses classes à l'export, mais revient vivre sa vie de grand vin en France. Rodolphe de Pins, à la tête des 60 ha du domaine, vinifie dans la cave du château et sort cette étiquette au jus tout aussi aristocratique que son nom, en hommage à l'ancêtre qui créa le domaine.

• **Château de Montfaucon, 22 rue du Château, 30150 Montfaucon. Tél. 04 66 50 37 19.**



© LAURENT MARTEL

Valeur sûre
François Dauvergne et Jean-François Ranvier

François Dauvergne et Jean-François Ranvier n'ont pas de vignes. Ils ont un désir commun, et cela suffit pour faire du vin. Les raisins, ils les trouvent, les bichonnent et les ramassent chez d'autres. Des vigneronnes partenaires au nombre d'une quarantaine sur l'ensemble de la vallée du Rhône, plus quelques caves, leur offrent de quoi faire des vins ambitieux, séduisants mais surtout accessibles à tous. Les cavistes et quelques enseignes proposent leurs flacons à la qualité irréprochable et toujours en accord avec leur terroir. Dauvergne et Ranvier, c'est ce que l'on appelle aujourd'hui un négoce haute couture, basé depuis douze ans sur une relation étroite avec les vigneronnes qui possèdent la terre. Du côte-rôtie jusqu'au costières-de-nîmes, l'ensemble des étiquettes tient la route. Parmi elles, un gigondas face nord pour la fraîcheur, un condrieu subtil et un costières-de-nîmes gourmand. **Château Saint-Maurice, RN 580, 30290 Laudun. Tél. 04 66 82 96 57.**

LIRAC « LE CLASSIQUE », 2013, DOMAINE DU JONCIER, 15 €.

Souvent à cheval sur Lirac et Tavel, les domaines du Gard sont plus que jamais dans la course. Jadis outsiders des crus méridionaux, ils roulent désormais dans le peloton de tête. Ce domaine en biodynamie signe cette évolution de son bouquet de mûres bien fraîches, comme on les cueille au début de l'automne, puis d'une petite touche boisée qui lui donne une note tourbée sur des tanins d'une douceur magnifique. Tendre et élégant.

• **Domaine du Joncier, 5 rue de la Combe, 30126 Tavel. Tél. 04 66 50 27 70.**



VACQUEYRAS « CUVÉE ALAZAIS », 2015, SANG DES CAILLOUX, 16 €.

Ça sent la terre de Vacqueyras au pied des Dentelles de Montmirail. Avec, par-dessus ce fruit intense et juteux, la minéralité rare des rouges de belle facture et cette saveur de réglisse qui termine la dégustation. L'énergie particulière du vin et le soyeux des premières cuvées du domaine parlent d'un sol exceptionnel et d'une viticulture en biodynamie.

• **Domaine Le Sang des Cailloux, 4853 route de Vacqueyras, 84260 Sarrians. Tél. 04 90 65 88 64.**



CROZES-HERMITAGE « LES TROIS CHÊNES », 2015, DOMAINE DARNAUD, 19 €.

Nous évoquions dès les années 2000 le potentiel du jeune vigneron Emmanuel Darnaud, qui débutait. Plus vraiment un perdreau de l'année, passé de 1,5 à 14 ha, il reste parmi nos favoris. Son rouge raconte la puissance du Rhône et la profondeur de la syrah; plus virile que charmeuse entre ses mains, elle façonne le corps musclé et saillant de ce vin sous une enveloppe lisse et parfumée.

• **Domaine Darnaud, 21 rue du Stade, 26600 La Roche-de-Clun. Tél. 04 75 84 81 64.**



SAINT-JOSEPH « CLEF DE SOL », 2015, DOMAINE JOLIVET, 15,35 €.

Ce n'est que le deuxième millésime pour ce domaine qui, jusque-là, vendait ses raisins. Deuxième mais prometteur ! Des notes de paprika, une touche de poivre blanc, du fruit avec la complicité du bois et, surtout, une vivacité en fin de bouche qui apporte cette touche saline qui sauve n'importe quel blanc : les Jolivet savent faire des saint-joseph lumineux, pour tous les poissons de rivière et de lac.

• **Domaine Jolivet, 8 route de Lyon, 07300 Saint-Jean-de-Muzols. Tél. 04 27 10 83 73**



GIGONDAS « JUCUNDITAS », DOMAINE DE CABASSE, 19 €.

Avec son étiquette qui pétarade, Jucunditas, c'est la joie de vivre, et c'est aussi l'étymologie du nom Gigondas. Le rouge du vignoble des Dentelles de Montmirail offre une fraîcheur mentholée sur une touche de cassis et de cerise, mais ce qu'on apprécie surtout dans ce vin, c'est la précision dans la tonicité des tanins. Ce n'est pas le plus structuré des vins du coin, mais c'est l'un des jeunes les plus abordables.

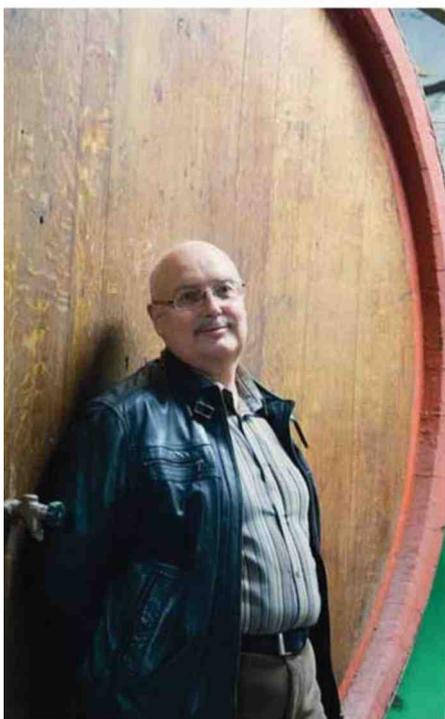
• **Domaine de Cabasse, route de Sablet, 84110 Séguuret. Tél. 04 90 46 91 12.**



CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES « L'EBRESCADE », 2014, DOMAINE RICHAUD, 20 €.

On ne présente plus Marcel Richaud, qui fait partie des meilleurs, ceux qui réfléchissent sans cesse et visent toujours la qualité. Ses vins radieux rallient sous leur étiquette les amateurs chevronnés comme les novices tant leur profondeur est aussi palpable que leur fraîcheur. Avec cette cuvée L'Ebrescade, on y ajoute le port altier des grandes cuvées Richaud.

• **Domaine Richaud, 470 route de Vaison-la-Romaine, 84290 Cairanne. Tél. 04 90 30 85 25.**



Découverte
Domaine L'Or de Line
Gérard Jacumin

Un domaine de 9 ha éparpillés en 15 parcelles sur l'ensemble des 5 terroirs de Châteauneuf-du-pape et 15 cépages... Du pain béni pour Gérard Jacumin, ingénieur dans l'industrie alimentaire de son état, vigneron bio par conviction et qui excelle dans l'art de l'assemblage. Amateur de blancs vifs et de rouges bourguignons frais, il se forme sans cesse, adore la technique, réfléchit et innove en permanence. Ainsi le domaine produit-il des châteauneufs modernes, dynamiques et impétueux, mais sans emphase. En jouant sur les différentes gammes, assemblant telle parcelle avec telle autre, tel cépage complémentaire de cet autre, il compose une partition unique. Unique aussi l'assemblage de sa cuvée Tradition (24 € le 2013), composée de grenache, mourvèdre, syrah et d'une touche de clairette rose aux nuances florales séduisantes. Les quelques rangs de très vieilles vignes travaillées au cheval entrent dans la cuvée Paule Courtil (27 €).

Domaine L'Or de Line, route de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-pape. Tél. 04 90 83 74 03

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 2015, DOMAINE EDDIE FÉRAUD ET FILS, 25 €.

Positionné sur un des grands terroirs de l'appellation, le domaine reste classique dans son approche, même si l'arrivée du jeune Yannick lui fait gagner en finesse. Souvenirs d'enfance avec ce vin qui sent le bâton de réglisse, la fraise et les olives, lui donnant une dimension gourmande habillée de tanins châteauneuvois. Fait pour durer dans le temps, ce 2015 est donc surtout pour votre cave, pour deux ans au moins.

• **Domaine Eddie Féraud et Fils, 9 avenue du Général-de-Gaulle, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 06 03 61 26 84.**



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « SIGNATURE », 2014, DOMAINE LA BARROCHE, 35 €.

Julien Barrot, épaulé par sa sœur Laetitia, apporte la preuve que la minéralité saline des sols peut engendrer du merveilleux. Depuis 2004, leur premier millésime à La Barroche (contraction de Barrot et de « roche »), le domaine a fait son miel à l'export, puis retour en France avec notamment ce Signature 2014, illustration parfaite de leur philosophie d'assemblage.

• **Domaine La Barroche, 19 avenue des Bosquets, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 06 62 84 95 79.**

