



LES MAGNUMS D'EN MAGNUM

LE RHÔNE-SUD

EN GRANDE TAILLE

SEPT ROUGES ET UN BLANC POUR DIRE L'ENVERGURE
DE CE PAYS DE SOLEIL

PAR NICOLAS DE ROUYN

Domaine de la Solitude, Cornelia Constanza, châteauneuf-du-pape 2015



[Pourquoi lui]

Même si cette solitude tient pour partie à son manque de notoriété, tout le monde n'est pas Rayas, Beaucastel ou Bonneau, ce beau châteauneuf-du-pape a toute sa place dans nos pages. La plus connue des appellations du Rhône sud détient un grand nombre de pépites moins célèbres. Et des belles. C'est normal, les vigneron ont un large choix dans l'assemblage et le talent a toute latitude pour s'exprimer et dans tous les sens. C'est drôlement bien.

[On l'aime parce que]

On l'aime comme un bon cousin de province, parce qu'il nous rappelle des moments passés, parce qu'on est bien, on a confiance, on se connaît, c'est bon.

[Combien et combien]

100 magnums. 95 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Quand on a du jus, il faut du jus. De la viande et qui saigne. Finement saisi, du grillé, une tombée de grenailles au beurre, de la simplicité.

[Il ressemble à quoi]

Au vin qui tombe à pic, au moment où on en voulait, à table avec ceux qu'on aime, alors qu'on n'est pas du tout d'accord avec eux, ce secret des dîners réussis.

[La bonne heure du bonheur]

Un dimanche à déjeuner, une grande table qui parle haut, qui rit fort, ce genre d'ambiance capable de changer un dimanche.

[Le hashtag]

#grenachetoheaven

[Le bug]

Comme souvent, qui en vend ?

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Racé, ce vin d'une grande pureté est tout en élégance et en finesse. Nez de griotte, de grillé et de fumée, finale sur les épices : une grande bouteille. 16/20

La conviviale



Ogier, Clos de l'Oratoire des Papes, châteauneuf-du-pape 2016

[Pourquoi lui]

Le châteauneuf-du-pape blanc admet un éventail de six cépages (dont l'un a pratiquement disparu), ce qui donne à chacun la chance d'avoir une personnalité distincte. C'est le cas de ce clos-de-l'oratoire-des-papes.

[On l'aime parce que]

C'est un vin qui désaltère et qui ouvre l'appétit. C'est ça l'histoire, non ? L'étiquette historique est une beauté des années 1920, il n'en reste presque plus des comme ça. C'est une propriété en pleine forme. Trois bonnes raisons.

[Combien et combien]

2 000 magnums, 82 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Attention, on est devant un blanc raffiné. Encore solaire, certes, ample, d'accord, mais avec une finesse nette. Convives en rapport.

[Il ressemble à quoi]

C'est un vin complexe. Imaginez que l'élevage se fait en fûts neufs pour la clairette et en cuves inox pour le grenache blanc, la roussanne et la touche de bourboulenc. Les vins bien faits demandent qu'on s'y intéresse un peu.

[La bonne heure du bonheur]

Il tient facile un repas dédié, et fait un apéritif de très bon niveau.

[Le bug]

Petite production.

[Le hashtag]

#greatwinescomeinwhitetoo

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Très fin, avec des touches élégamment citronnées, une dimension ample et fraîche. Bonne allonge. 15/20

Blanc et fier

Domaine Santa Duc, Les Hautes Garrigues, gigondas 2014

[Pourquoi lui]

Parce que gigondas. Toutes les appellations qui tournent autour des dentelles de Montmirail valent le détour. Des paysages pareils ne peuvent pas décevoir dans le verre. Avant, peut-être. Maintenant, c'est très bon.

[On l'aime parce que]

Cette sélection parcellaire s'appelle Les Hautes Garrigues. On aime cette poésie agricole et le parti pris par l'assemblage. Grenache et mourvèdre issus de vieilles vignes. Si vous n'avez jamais compris le grenache, c'est le

moment. Et l'élevage, 18 mois en foudres, confirme l'intérêt.

[Combien et combien]

250 magnums, 99 euros le magnum

[Avec qui, avec quoi]

Ce genre de vin, on se réunit pour le boire. Ce n'est pas le registre vin-surprise. Et la finesse du grenache, quand elle s'exprime, en laisse plus d'un l'œil rêveur et le sourire tendre.

[Il ressemble à quoi]

Avec Santa Duc, Gigondas est entré dans une ère nouvelle, loin des rusticités du passé. Depuis dix ans, Yves Gras (le vigneron) montre le chemin avec succès. C'est un peu le problème, on n'en voit pas souvent dans les restaurants ou sur le net.

[La bonne heure du bonheur]

Un soir, avec la gastronomie de ménage qui va bien à chacun et reconforte tout le monde. Prévoir large.

[Le hashtag]

#ilovegigondas

[Le bug]

Très petits volumes préemptés par une clientèle de fanatiques qui ne laisse presque rien au reste des amateurs. Ambiance vente flash.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Juteux et épicé, malgré un millésime plutôt compliqué, le vin tire son épingle du jeu. Sa matière solide et structurée reste un peu austère sur la finale. 15/20



Un modèle



Château La Verrerie, Grand Deffand, Luberon 2013

[Pourquoi lui]

Pas de Rhône sud sans un représentant digne du Luberon. Ici, on s'appuie sur le gros massif tout rond quand on regarde le sud, c'est confortable pour faire pousser les ambitions. Ici, donc, on veut faire un grand rouge. C'est aussi ça, la Provence (surtout ?). Et ce qui était une maison d'été, un vieux mas en Provence, un plaisir simple, est devenu l'un des producteurs les plus réputés du quartier.

[On l'aime parce que]

De millésime en millésime, les vins de La Verrerie avancent à pas de géant. Il faut y voir une ambition renouvelée, une expérience qui s'affirme, un vignoble posé sur le bon terroir. Et puis, le Lubéron, quoi

[Combien et combien]

522 magnums. 72 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Avec des gens qui ne vous embarqueront pas dans le vieux débat de l'accent sur le e de Lubéron. Luberon ou Lubéron ? Sortez le Larousse, c'est écrit dedans.

[Il ressemble à quoi]

À un beau jus de soleil, à ce stade. Dans cinq ans, je lui vois venir de la finesse en plus et quelques arômes truffés bienvenus.

[La bonne heure du bonheur]

Ce n'est pas un vin d'apéritif. Il lui faut du solide, de la victuaille, du sang. Il lui faut une belle table avec le sens des traditions enrichies par la curiosité.

[Le hashtag]

#luberonçamarche

[Le bug]

L'appellation. Mais les efforts redoublés de la filière locale, sous l'impulsion créative de l'union de coopératives Marrenon, commencent à porter leurs fruits. Et les vignerons de qualité sont moins seuls.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Une grande syrah très fruitée, poivrée à souhait, qui illustre bien le potentiel de ce cépage dans le Luberon. 14/20

Le Lubéron bombe le torse

Domaine du Trapadis, Les Adrès, rasteau 2015

[Pourquoi lui]

Je connais Helen Durand depuis longtemps. J'ai toujours eu beaucoup d'estime pour son travail remarquable et la manière dont il assume son statut de meilleur de l'appellation alors que le plus brillant de tous, Jérôme Bressy, est parti faire cavalier seul. Pas simple, mais Helen est un garçon qui sait faire le dos rond et à Rasteau, le référent c'est lui. Jérôme Bressy ne dit pas autre chose, d'ailleurs. Un garçon qui a commencé au domaine familial à l'âge de 16 ans et qui, en six ans seulement, vend tout son vin en

bouteilles (et plus en vrac) et entame la conversion en bio des 35 hectares du vignoble, forcément, ça force le respect.

[On l'aime parce que]

Il livre une lecture assez limpide de ses sols et de ses cépages. Ses vins sont de bons candidats pour la garde. Déjà vers six, sept ans, le grand jus est là.

[Combien et combien]

148 magnums. 38 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Celui-là, non plus, n'est pas un vin d'apéritif à l'ombre des cyprès.

[Il ressemble à quoi]

C'est un assemblage très sud, carignan, grenache, mourvèdre. Il en a toutes les caractéristiques parfaitement interprétées.

[La bonne heure du bonheur]

À table, rien d'autre.

[Le hashtag]

#rasteaubio

[Le bug]

Pas assez connu, mais pourrait devenir à la mode. Il a tout pour. Le Rhône sud ne fait que commencer.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Nez encore discret de fruits mûrs, bouche ronde avec une belle structure, finale sur les épices. 14/20



Au mérite





Domaine Marcel Richaud, L'Ebrescade, cairanne 2014

[Pourquoi lui]

D'une certaine façon, Marcel Richaud est la mère de tous les vins du sud. Ce fin vigneron et grand vinificateur est depuis longtemps au sommet de son art et un modèle pour ses pairs.

[On l'aime parce que]

Ses cairannes sont parfaits, y compris au bout de dix ans. Cette cuvée L'Ebrescade est une obligation pour toute cave qui se respecte.

[Combien et combien]

750 magnums. 40 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Tout le monde aime les cairannes de Richaud. Ajoutez que c'est un vin bio et tout le monde s'évanouira de bonheur.

[Il ressemble à quoi]

C'est le Sud dans sa pureté quand elle existe. Quelque chose d'assez bouleversant, même.

[La bonne heure du bonheur]

Lui laisser au moins cinq ans. Huit à dix ans, c'est mieux. C'est très beau, un grenache finement assemblé.

[Le hashtag]

#easycairanne

[Le bug]

Je cherche encore.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Bien en place, au toucher doux et soyeux, il reste civilisé et juteux jusqu'en finale. L'élevage est bien intégré et le vin prêt pour la table.
15,5/20

L'idole des bistrots



Clos du Caillou, La Réserve, côtes-du-rhône 2015

[Pourquoi lui]

C'est Sylvie Vacheron, l'épouse de Jean-Laurent, très fameux vigneron à Sancerre, qui mène ce domaine de Courthézon. Pour d'obscures raisons anciennes et administratives, l'essentiel des vignes du domaine est classé en côtes-du-rhône et pas en châteauneuf-du-pape. En revanche, les terroirs donnent ici des grands vins de Châteauneuf.

[On l'aime parce que]

Un très beau caractère, ce vin. Grenache dominant et mourvèdre, c'est ici et nulle part ailleurs. Ce vin a ses papiers d'identité sur lui.

[Combien et combien]

206 magnums. 48 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

Pour une fois, sélection à l'entrée. Choisissez des convives capables de s'intéresser avec le même enthousiasme aux pinots de Monsieur qu'aux grenaches de Madame.

[Il ressemble à quoi]

Un rhône-sud délicat, en soi, c'est un voyage à faire absolument. Ce qui ne gâche pas un toucher de bouche assez sauvage. C'est la viticulture bio qui fait ça ?

[La bonne heure du bonheur]

Trois ans de cave. Cinq en magnum.

[Le hashtag]

#leC9DPmasqué

[Le bug]

Si vous en trouvez, achetez. Si vous en trouvez.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Grande richesse dans ce vin aux arômes de laurier qui est déjà souple et harmonieux. Superbe longueur en bouche. **16/20**

La bonne affaire

Château La Dorgonne, L'Expression du terroir, Lubéron 2013

[Pourquoi lui]

Il y a longtemps que je connais cet endroit merveilleux. Longtemps que je suis l'évolution de la qualité de ces vins issus d'une viticulture très attentive (bio) initiée dès l'acquisition du domaine par Bauduin Parmentier et amplifiée par son neveu Nicolas Parmentier, aux manettes depuis deux ou trois ans. Il faut voir les parcelles au milieu de la forêt, c'est très convaincant. Il faut lever les yeux sur la vue vers le sud, les chevaux dans les prés, la forêt qui encadre tout ça, c'est sublime.

[On l'aime parce que]

Cet adret du Grand Lubéron, traversé par la Durance, est un enchantement. Bien sûr qu'on y fait de beaux vins pourvu qu'on s'y colle avec ce qu'il faut de sensibilité. C'est ce qui se passe au château La Dorgonne.

[Combien et combien]

400 magnums. 42 euros le magnum.

[Avec qui, avec quoi]

On l'attendra le temps qu'il faut, cinq ans minimum dans ce millésime. On cherchera les notes d'olives noires, puis de truffes, noires aussi.

[Il ressemble à quoi]

C'est un vin de soleil, seize mois d'élevage en barriques, c'est le tarif couramment pratiqué dans les bonnes maisons pour sortir de belles syrahs.

[La bonne heure du bonheur]

Pas du tout un vin d'apéritif. On le servira à table avec une gastronomie provençale ou approachante, capable de faire pièce à ce rouge puissant et goûteux.

[Le hashtag]

#provenceistheplace

[Le bug]

Ils devraient le vendre avec un flacon d'huile d'olive du domaine, histoire de s'y croire à fond.

[Ce qu'en dit le Bettane+ Desseauve]

Charnu, puissant, structuré avec une dimension non dénuée de rusticité. **14/20**



Une Provence de légende