



LE GRAPPILLEUR

N° 139 DU 02.02.2026



ADIEU EMMANUEL REYNAUD, PROPRIÉTAIRE LÉGENDAIRE DE RAYAS



Vigneron iconique de Château Rayas, Emmanuel Reynaud s'est éteint le 25 novembre dernier, à l'âge de soixante et un ans. Figure énigmatique du vignoble de la vallée du Rhône, il laisse à ses deux fils un héritage inestimable : celui d'un domaine parmi les plus recherchés au monde.

La rumeur courait depuis quelques mois dans le vignoble : « Monsieur Reynaud n'est pas en forme. Il ne reçoit plus », s'était-on entendu dire à plusieurs reprises. Connu pour son tempérament parfois ombrageux, le propriétaire du mythique Château Rayas aura toute sa vie cultivé un certain mystère, étoffant encore davantage l'énigme qui entourait ce domaine créé au début du XX^e siècle et dont les vins seront progressivement devenus aussi convoités que certains grands crus bourguignons. Emmanuel Reynaud est décédé des suites d'une longue maladie.

Quatrième génération d'une dynastie viticole hors du commun, c'est en 1880 que son arrière-grand-père Albert Reynaud, ancien notaire, fait l'acquisition d'une parcelle de vignes à Châteauneuf-du-Pape. En 1920, son fils Louis reprend le domaine, impose les premières bouteilles Rayas et étend le patrimoine familial au Château des Tours à Vacqueyras (1935) puis au Château de Fonsalette (1945).

À la mort de Louis, en 1978, Jacques Reynaud, oncle d'Emmanuel, assure alors la relève, et fait entrer l'empire Rayas dans la légende. Ce n'est qu'en 1989 qu'Emmanuel

Reynaud s'engage à son tour sur le chemin des vignes, en reprenant la direction du Château des Tours, avant de succéder à son oncle à la tête de Château Rayas en 1997.

Après une période de transition entre 1998 et 2002, liée à la replantation de près de 50 % du vignoble, la vendange 2005 marque le retour à la constance. Emmanuel Reynaud renoue alors avec l'équilibre et la profondeur qui avaient fait le succès de ses prédécesseurs, cultivant dans ses vins une certaine austérité mais surtout une élégance exquise. Il devient ainsi au fil des ans la référence incontestée d'un style châteauneuvois souvent copié, mais sans conteste inégalée. Réputé pour sa discrétion, Emmanuel Reynaud aura entretenu tout au long de sa vie une certaine distance à l'égard de la notoriété : peu de grands rendez-vous, aucune communication, une cave aussi impénétrable qu'une forteresse...

Une rareté qui n'aura pas manqué d'attiser les convoitises, avec des cuvées dont les prix peuvent atteindre plusieurs milliers d'euros sur le marché secondaire, en France comme à l'étranger. Même si l'une des plus grandes figures de la viticulture du XXI^e siècle disparaît avec lui, la relève est aujourd'hui assurée par ses fils, Louis-Damien et Benoît, déjà à ses côtés depuis plusieurs années. Il leur revient aujourd'hui la lourde tâche de perpétuer cet héritage.

Thierry Assaf
Source : Le Figaro Vins

PEUT-ON ENCORE CONSOMMER UN VIN PIQUÉ



L'expression "vin piqué" est utilisée pour désigner un vin ayant subi un défaut majeur, le plus souvent lié à une contamination par des bactéries acétiques ou une oxydation trop poussée. Concrètement, cela signifie que le vin s'est transformé, partiellement ou totalement, en vinaigre. Cela peut arriver lorsqu'il est mal conservé, exposé à l'air trop longtemps, ou si la bouteille présente un défaut d'étanchéité (bouchon défectueux ou mauvaise fermeture).

Le principal responsable est la bactérie *Acetobacter*, qui transforme l'alcool en acide acétique en présence d'oxygène. Résultat : une acidité piquante et une odeur caractéristique de vinaigre ou de pomme blette. Le vin perd alors toute sa rondeur, ses arômes fruités et sa structure. Il devient âcre, agressif, et bien loin de ce que le vigneron avait imaginé.

L'oxydation, quant à elle, peut accentuer ce phénomène. Un vin trop vieux, mal conservé ou ayant déjà été ouvert depuis trop longtemps, est particulièrement vulnérable. Cela peut aussi arriver à un vin de moindre qualité, qui n'a pas été stabilisé correctement avant mise en bouteille.

Alors est-il encore possible de consommer un vin piqué ? La réponse est nuancée. Techniquement, un vin piqué n'est pas dangereux pour la santé. Il ne contient pas de subs-

tances toxiques et l'acide acétique présent est le même que celui qu'on trouve dans le vinaigre de vin.

Toutefois, son goût est fortement altéré, au point de rendre la dégustation très désagréable, voire impossible. En bouche, le vin piqué est mordant, acide, avec un arrière-goût aigre et peu engageant. Autant dire qu'il ne trouvera pas sa place à table.

Cela dit, un vin légèrement piqué peut encore avoir une seconde vie... en cuisine. Il peut être utilisé pour déglacer une viande, dans une marinade, ou pour remplacer du vinaigre dans certaines préparations. Il vaut donc mieux lui éviter un passage direct à l'évier, surtout s'il s'agit d'un rouge corsé ou d'un blanc sec qui peut encore apporter quelque chose au plat.

Pour éviter qu'un vin ne pique, il est essentiel de le conserver dans de bonnes conditions : à l'abri de la lumière, des variations de température, et couché si la bouteille a un bouchon en liège. Une fois ouvert, un vin doit être consommé rapidement, surtout s'il s'agit d'un blanc ou d'un vin nature, plus sensibles à l'oxygène.

Thierry Assaf
Source : RVF

CONSOMMATION DE VIN, COMMENT CONQUÉRIR LES JEUNES ?



Du vin en cocktail, en canette, en vente directe, dans des messages d'influenceurs... pour tenter de relancer l'intérêt des consommateurs, certains vigneron et négociants français bousculent leurs méthodes de vente et de communication.

La traditionnelle bouteille de vin, symbole de l'art de vivre à la française, a moins la cote. Les raisons sont multiples, entre l'essor de la sobriété, le désintérêt des plus jeunes pour un produit perçu comme complexe et intimidant, les changements des habitudes à table ou l'engouement pour la bière et les spiritueux.

Mais le constat est implacable : en France, la consommation par habitant a chuté de 70% en soixante ans et le marché pourrait, selon le Conseil national des interprofessions des vins, se contracter encore de 20% sur la prochaine décennie.

Plusieurs acteurs de la filière ont récemment présenté un plan stratégique visant entre autres à « aider à reconnecter la filière aux consommateurs qui se sont détournés du vin ». Des viticulteurs font évoluer le produit lui-même pour répondre aux attentes des amateurs, avec

des vins plus légers, effervescents et/ou moins alcoolisés. Certains font aussi le pari d'un nouveau marketing.

Thibault Bardet a ainsi mêlé sa passion des séries fantastiques à la propriété familiale, près de Saint-Emilion, en se lançant en 2016 dans une cuvée inspirée de « Game of Thrones ». Résultat : huitante mille bouteilles vendues. Il a renouvelé l'expérience avec « Peaky Blinders » et « Le seigneur des anneaux ». Sur le domaine, on a changé de business model et développé la vente directe, explique-t-il à l'AFP. Les cuvées inspirées de séries sont un outil parmi d'autres pour nous faire mieux connaître.

« Traditionnellement, un vigneron français, italien ou espagnol fait du vin avec tout son cœur, avec l'intention de valoriser son terroir, et espère qu'il se vendra », remarque Sylvain Dadé, co-fondateur de l'agence de conseil en marketing spécialisée Sowine. « Dans les pays anglo-saxons, ils se demandent plutôt ce qui va plaire aux consommateurs ». Il observe toutefois ces dernières années une prise de conscience de la nécessité d'investir dans le marketing au même titre que dans les outils industriels, ce que fait très bien le champagne par exemple.

« Les jeunes, en particulier, sont en demande de marques » dit-il. « Il n'y a aucune raison qu'on ne puisse pas le faire pour le vin ». Pas question pour autant de faire feu de tout bois. « Faire des canettes en tant que telles n'a pas de sens. Mais si on réfléchit à une consommation en mobilité, pour aller à la plage ou en pique-nique, il y a clairement du potentiel », relève Sylvain Dadé.

Le vin a des atouts pour plaire aux nouvelles générations, qui apprécient « sa dimension locale et ancrée dans la nature » affirme Krystel Lepresle, déléguée générale de Vin et Société, structure de promotion du secteur. Mais il se heurte aussi à des barrières symboliques, selon une enquête menée auprès de jeunes nés après 1995 : descriptifs techniques, abondance de sigles sur la qualité et l'origine géographique, prix.

Quelques jeunes ont bien émergé sur les réseaux sociaux à l'instar du vigneron Emile Coddens qui explique sur TikTok ce qu'est le goût de bouchon ou la mise en bouteille.

Mais il existe encore peu de référents de leur âge sur le vin qui parlent leur langage et utilisent leurs codes, note l'enquête. Les Etats-Unis, premiers consommateurs mondiaux de vin devant la France, font aussi face au désintérêt croissant des moins de soixante ans, remarque Rob McMillan, spécialiste du secteur pour Silicon Valley Bank.

Entre les nouvelles boissons comme les eaux gazeuses alcoolisées et le cannabis, les jeunes ont moins d'affinités avec le vin. « Ce n'est pas qu'ils ne connaissent pas le vin, mais il faut créer les occasions de leur faire apprécier » ce produit, dit-il à l'AFP. « Les restaurants ont pu jouer ce rôle mais le vin y est désormais vendu très cher » observe-t-il. Les domaines ont en revanche su développer les ventes en direct à la propriété et en ligne.

Pour cibler plus efficacement les amateurs de vin, la profession devrait, à ses yeux, recourir plus largement aux données personnelles et à l'intelligence artificielle.

Thierry Assaf
Source : RVF



LE LIÈGE, DE LA FORÊT AU TIRE-BOUCHON



Dès que j'entends ou que je lis le mot « liège », un air de légèreté flotte tout de suite dans les alentours. Voilà un bien joli nom pour un matériau entièrement naturel aux multiples qualités dont les habitants du pourtour méditerranéen ont fait largement usage depuis l'Antiquité. Le liège provient de l'écorce du quercus suber, un arbre de la branche familiale des chênes à feuilles persistantes, comme son cousin le chêne-vert (yeuse) mais dont l'écorce peut atteindre une vingtaine de centimètres d'épaisseur. De ce nom latin découlent la « suberaie », la forêt de chênes-lièges et la « subéiculture », soit l'exploitation de cette écorce aux caractéristiques si uniques.

Le cycle de vie du chêne-liège peut s'étirer jusqu'à deux siècles. Pendant ses 25 à 30 premières années, l'arbre pousse sans être touché. Passé ce temps que l'on peut assimiler à l'adolescence du chêne, le leveur de liège intervient une première fois avec sa hachette si particulière : c'est le démasclage, qui vise à lever la première écorce, dite mâle, c'est à dire de piètre valeur. Oui, c'est ainsi que les subéiculteurs s'inspirent de leur observation de la nature pour forger un vocabulaire imagé qui a traversé les siècles ! Le liège mâle est donc le liège non productif en raison de son irrégularité qui le destine à la transformation en revêtement

de sol, matériau de construction, flotteur pour la marine ou isolant. Après cette première étape, on s'appuie sur des cycles de neuf ans au cours desquels l'écorce repousse avec une texture de plus en plus fine et transformable en bouchons, pour récolter le liège femelle. Le miracle se répète jusqu'à la fin de la vie de l'arbre qui donnera entre douze et quinze récoltes de liège noble durant sa longue existence. Le savoir-faire des exploitants s'illustre pleinement par une méthode de marquage de chaque arbre de manière univoque pour que le traçage de l'historique soit immédiatement lisible et sans ambiguïté.

Dans les régions où il abondait, le liège était utilisé dès l'Antiquité pour boucher les contenants du vins - flasques, amphores ou bouteilles. La légende fait revenir à Dom Pérignon - le mythique moine inventeur de la méthode champenoise pour les vins blancs effervescents - l'adoption exclusive du liège dans l'ensemble de l'Europe pour boucher les bouteilles. Quoiqu'il en soit, c'est bien au XIX^e siècle que l'industrie du liège voit le jour, poussée par l'essor du commerce international.

En Provence, les agriculteurs multiplient les magnaneries, les chataigneraies et les bouchonneries, afin de compléter leurs revenus. Dans le

massif des Maures, les chênes-lièges abondent avec leurs caractéristiques silhouettes noueuses rouge foncé. Plusieurs villages voient fleurir à la révolution industrielle des dizaines d'ateliers où une main d'œuvre paysanne, souvent féminine, transforme le liège brut en bouchons de vin. A La Garde-Freinet, près de Cogolin, aujourd'hui encore un joli village de deux milles habitants lové au creux du massif des Maures, les bouchonniers employaient sept cents personnes vers 1900! La fin de la Première Guerre sonne l'abandon massif des campagnes et le déclin qui en résulte vide les ateliers locaux et disperse le savoir faire des exploitants. Pourtant, la demande en bouchons continue de croître pendant les Trente Glorieuses et le centre gravité de production se déplace désormais vers la presqu'île ibérique d'où provient aujourd'hui 80% du liège produit au monde.

L'industrie du liège est donc particulièrement vertueuse puisque le chêne-liège absorbe d'importantes quantités de CO₂ de l'atmosphère pendant sa longue croissance. Et le processus se renouvelle à chaque nouveau cycle permettant au matériau liège d'avoir un excellent bilan carbone, jusqu'à quatre fois meilleur que la plupart des autres arbres, et très éloigné de celui des plastiques de substitution! Les forêts de chênes-lièges présentent un avantage supplémentaire en raison de leur moindre inflammabilité, une caractéristique

rare pour une essence méditerranéenne. Leur écorce épaisse est formée d'alvéoles retenant l'eau et qui retardent la mise à feu des troncs. Cette qualité a été observée au Portugal, comme nous l'avons vu aujourd'hui premier producteur mondial de liège, lors des récents incendies qui ravagent trop souvent ce pays. Matériau durable, excellent au captage du carbone, recyclable, isolant et peu inflammable, voilà ses principales qualités.

De nos jours, environ 60% des bouteilles de vins sont équipées de bouchons de liège contre 40% pour d'autres matériaux (plastique, capsules métallique, etc...). Deux raisons sont à l'origine de la diminution de la part du liège en quarante ans: la recherche du moindre coût et la hantise des vins « au goût de bouchon ». Le liège reste un bois à la texture alvéolée qui peut laisser levures et champignons prospérer et imprégner le vin d'une odeur de moisi très désagréable, comme le relate Thierry Assaf dans le précédent Grapilleur. Ce risque peut être diminué en utilisant des agglomérats de liège prétraités au CO₂ supercritique - en conditions de température et pression extrêmes - qui en font un puissant agent désinfectant tout en conservant une porosité suffisante au matériau. L'avenir nous dira si ces innovations apporteront un avantage important ou pas.

Marie-Christine Sawley



NOCES DE RUBIS POUR LA BARONNIE DE LIÈGE



Le premier weekend de novembre a été l'occasion pour une petite délégation de notre Baronnie de participer aux festivités des trente-cinq ans de la Baronnie de Liège. Un beau parcours fait de continuité, de fidélité et de savoir-vivre ensemble, ça se célèbre, et nos amis belges - toutes communautés confondues - savent fort bien faire la fête. Une magnifique excursion en pays meusien, aux confins de la francophonie, aux limes de l'empire romain où les tribus Belges chères à César se sont implantées. Cette partie orientale du pays confine avec l'Allemagne et les Pays Bas tout en étant très proche de la ligne de partage des langues entre la Wallonie et la Flandre, en bref une région au cœur de l'origine de l'idée Européenne.

Un programme varié

Pierre Luthers, Consul de la Baronnie de Liège, et son bureau avaient organisé un magnifique programme sur trois jours afin d'accueillir les représentants de de la Commanderie de Suzela-Rousse et des baronnies de Gand, Québec, Philadelphie, Montréal et Montreux. Certains d'entre eux nous avaient d'ailleurs fait l'amitié de nous rejoindre une semaine plus tôt lors de notre 68e chapitre. Dès le vendredi, vernissage d'une exposition photo qui retrace l'histoire

de la Baronnie Liégeoise dans l'atmosphère conviviale d'un bar à vins au centre de Liège. Le groupe s'est ensuite déplacé d'une vingtaine de kilomètres à l'est dans une jolie enclave flamande, Fouron le Comte - s'Gravenvoeren ce qu'aucun Suisse ne peut prononcer sans se ridiculiser. Soirée gastronomique assurée par le restaurateur Luc Marchant, restaurateur ambassadeur des Côtes du Rhône, accompagnée comme il se doit de plusieurs crus des Côtes du Rhône. Pierre nous a fait la surprise d'agrémenter la soirée par la présence d'un serveur un peu maladroit mais plausible, qui au dessert s'est transformé en prestidigitateur allant de table en table pour faire du close up avec cartes, balles ping-pong et autres accessoires iconiques de magie. Bluffant.....et très drôle !

La soirée à Spa Francorchamps

Le lendemain 8 novembre, le Chapitre s'est tenu au Salon « Eau Rouge », salle de prestige du circuit de Spa Francorchamps, situé à une heure de bus au sud de Liège. Trois cent quarante convives ont célébré dans la joie et la très bonne humeur ce beau parcours avec quelques surprises au programme, là encore. Le chœur liégeois des Disciples de Grétry, vite rejoint par quelques Commandeurs, a entonné le « Coupo

Santo », hymne provençal dont les paroles sont attribuées à Frédéric Mistral, à qui l'on doit la remise de cette langue à l'honneur. Ce moment émouvant a été suivi par un concert hilarant, et improvisé, de débouchage cadencé d'une vingtaine de bouteilles appelés « destappage ». Il faut dire à la décharge des artistes destappeurs que leurs instruments de musiques étant vite épuisés, on comprend qu'il leur soit difficile de faire beaucoup de répétitions et encore moins de se lancer dans les rappels.....

Visite au pays de Herve

Nos amis liégeois nous avaient concocté un joli parcours à travers bocages, vergers et collines, avec le soleil en prime : le Pays de Herve, un triangle renversé, environ vingt km de haut pour quarante-cinq km de large, entre la Meuse et la Vesdre. A l'ouest, sa pointe est formée par la confluence entre les deux rivières près de Liège alors que l'arête au nord fait office de frontière avec la Flandre. Premier arrêt dans une « siroperie », spécialité exclusive de cette région. Le sirop de Liège ne se fabrique qu'à partir de poires et de pommes dans une proportion 80/20 du Pays d'Herve, sans aucun ajout d'aucune sorte. Les fruits sont d'abord cuits dans une grande cuve, puis envoyés dans des pressoirs qui vont extraire en quelques heures le jus formé de sucres naturels, de pulpe et pectine de fruits

pour finir en une pâte qui n'est pas sans rappeler notre vin de poires, mais à l'acidulé plus prononcé et avec moins de goût de « cuit ». Les amateurs se régaleront de cette pâte onctueuse et délicieuse sur une brioche ou du pain grillé. Le cycle vertueux est complet puisque les résidus de l'opération de pressage finissent en fourrage pour les vaches laitières de ces mêmes paysans. Quelle passion et richesse de savoir-faire pour ce propriétaire qui représente la cinquième génération de fabricants de sirop pur fruits, une belle mise en valeur de son pays.

Nous ne pouvions quitter la belle Wallonie sans goûter la bière et le chocolat. Pour ce dernier, la visite d'une chocolaterie artisanale nous a permis de confirmer que tout ce qui semble facile pour le tempérage du chocolat est en fait TRES DIFFICILE. De retour à la maison, l'envie de copier le Maestro des pralines se résume vite à petits tas fourrés au caramel, un peu cabossés et surtout, mal fermés... L'Abbaye du Val-Dieu fut quant à elle l'occasion de déguster le boulet liégeois et de le faire passer avec la délicieuse bière de l'Abbaye. Une confirmation de plus que les moines cisterciens étaient des épiciers et que la gastronomie de l'ouest de l'Europe leur doit beaucoup.

Marie-Christine Sawley



DE PRÉCIEUX CONSEILS POUR UNE BONNE CONSERVATION DE VOS VINS



Vous souhaitez voir votre vin vieillir et évoluer dans les meilleures conditions, il y a un certain nombre de règles essentielles à respecter. Certaines sont connues, comme la régulation des températures, mais plusieurs astuces permettent aussi de préserver ses plus beaux flacons.

On ne le dira jamais assez, le vin n'aime ni le mouvement, ni les grands changements de climats. Si bien que lorsque l'on range ses caisses en cave, il faut impérativement suivre une série de règles.

La plus connue de toutes est, sans nul doute, la maîtrise de la température. Une cave traditionnelle étant tributaire de son environnement climatique, on peut difficilement modifier la température ambiante, à moins de la climatiser. Mais est-ce réellement un problème si la cave grimpe à 20°C en été et descend à 9°C en hiver ? Pas vraiment, car la température évolue alors très lentement, au fil des mois.

Si bien que le vin suit également cette saisonnalité durant son vieillissement. Lorsque la température est élevée en été, le vin vieillit plus

vite, mais dès que la cave descend à 12°C, voire moins, le processus évolutif du nectar est considérablement ralenti. Ce qui compte, ce sont donc moins les écarts de température que la vitesse de l'évolution. En revanche, si une cave se maintient en hiver à une température supérieure à 14°C et qu'elle dépasse allègrement les 20°C pendant l'été, les vins vont vieillir plus vite. Quoiqu'il en soit, il s'agit d'éviter un environnement avec des soubresauts de températures brutaux.

Faute de cave à proximité, l'armoire à vins électrique est une solution de rechange très utile. La température de 12°C est choisie par défaut lorsque les armoires à vins sont paraffinées en usine. Mais il n'est pas nécessaire de la conserver, car la température idéale d'une cave dépend de ce que l'on attend des vins que l'on y stocke.

Pour bien conserver ses vins, l'hygrométrie joue un rôle tout aussi fondamental que la température. Théoriquement, le taux d'humidité dans une cave ne doit jamais être inférieur à 50%. En-dessous, le bouchon risque de se dessécher, et le vin de s'oxyder. Au-delà de 50%,



et jusqu'à 80%, le vin peut être parfaitement conservé. Au-dessus de 80%, l'humidité favorise la formation de moisissures sur les étiquettes et à l'extrémité du goulot des bouteilles. Pour contrôler le taux d'humidité, il est primordial de conserver dans sa cave un hygromètre. Selon son lieu de résidence, les hivers peuvent être particulièrement secs, comme en montagne ou dans les régions continentales. Si l'on n'y prend garde, l'humidité dans la cave peut tomber à 30 ou 40% et ce pendant plusieurs mois.

Si la cave est trop sèche durant certaines périodes de l'année, plusieurs solutions sont envisageables. La plus simple est de mettre un peu d'eau sur le sol, qui va permettre d'humidifier l'air ; si la cave est petite, vous pouvez déposer un bac d'eau au sol. Pour les caves plus grandes, ou si le phénomène persiste, il est possible d'installer un humidificateur de cave.

Les armoires à vins installées dans des lieux de vie secs ou dépourvus de régulateurs d'humidité peuvent être confrontées au même problème. L'astuce ? Placer sur l'étagère la plus haute un petit récipient d'eau qui va humidifier l'air ambiant et éviter les catastrophes.

Les systèmes de ventilation ne sont pas d'une grande utilité si vous conservez vos flacons dans des caisses en bois fermées. En effet, le bois fixe l'humidité et empêche l'air de circuler à l'intérieur de la caisse. Si votre cave est très humide, les étiquettes risquent de se détériorer. Il faut donc ouvrir le panneau supérieur de la caisse. Et attention à ne pas entasser les caisses ouvertes : investissez plutôt dans un système d'étagère pour caisses bois. Autre précaution à prendre : si le taux d'humidité est élevé, il est préférable d'enlever le papier de soie entourant les Grands crus qui, avec le temps, a tendance à coller à l'étiquette. Mais le pire ennemi des flacons est le carton. Avec l'humidité ambiante, il se décompose peu à peu et diffuse une odeur de carton mouillé que l'on peut retrouver dans les vins. Même vides, les cartons ne doivent pas rester à l'intérieur de la cave !

Il y a bien entendu bien d'autres règles pour un environnement de stockage et vieillissement idéal... mais si ces quelques points sont respectés, les mauvaises surprises on de larges chances de s'éloigner.

Thierry Assaf

LE COUP CŒUR DE LA RÉDACTION



Le Domaine du Tau sur Lirac est un vrai coup de cœur de votre rédacteur.

Ce domaine est né il y a peu de la passion d'un homme pour le monde du vin, Thierry Chapusot. Entrepreneur depuis quarante ans, il a créé avec des amis experts un nouveau domaine en cru Lirac, l'un des neuf crus des Côtes du Rhône méridionaux.

Persuadés que cette appellation, située à quelques kilomètres de Châteauneuf-du-Pape sur un terroir exceptionnel, est promise à une grande notoriété, Bruno Ramirez, Jean-Luc Maldant et Thierry Chapusot se sont associés pour créer ce nouveau domaine. Ils ont ainsi fait l'acquisition de seize hectares de vignes sur la commune de Saint-Laurent-des-Arbres.

Bruno Ramirez, Maître de Chai, est fort d'une expérience de trente ans aussi bien dans la viticulture que la vinification dans différents domaines de Châteauneuf-du-Pape. Bruno est l'homme du terroir. Il consacre sa vie à la vigne et c'est un amoureux des Côtes du Rhône méridionaux.

Jean-Luc Maldant est bourguignon et propriétaire du Domaine Maldant-Pauvelot à Chorey-les-Beaune. Avec quarante vendanges d'expérience, il produit des vins haut de gamme comme des Corton-Charlemagne. Jean-Luc estime que Lirac est un cru qui a beaucoup d'avenir et veut produire de grands vins avec le Domaine du Tau.

Afin de viser l'excellence, le Domaine est conseillé par l'œnologue renommé Gérard Lafont, lui-même enfant de Saint-Laurent-des-Arbres et fin connaisseur de l'appellation. Gérard a une double expérience, à la fois scientifique en tant qu'œnologue et pratique en étant lui-même vigneron de son Domaine familial.

Actuellement, trois cuvées de Lirac et une en Vin de France sont proposées à la clientèle. Que des pépites !

Thierry Assaf