

Le Grappilleur

Un repas sans vin est un jour sans soleil. (Louis Pasteur)



Echos de la Baronnie

Cet automne nous aurons le plaisir d'accueillir pour notre soirée dégustation ainsi que pour notre chapitre des vigneron de Rasteau. Ce village se situe en Côtes du Rhône méridionales, rive gauche, entre Montélimar et Avignon. La vigne y est présente depuis le début de l'ère chrétienne. Il connaîtra un essor important grâce aux ecclésiastiques et à la venue des papes en Avignon. Le village de Rasteau domine les vignes plantées sur des coteaux, souvent exposés plein sud, protégés du mistral. Les raisins pourront ainsi facilement atteindre une maturité optimale, d'autant plus quand les parcelles sont recouvertes de galets roulés restituant la nuit la chaleur accumulée le jour. Rasteau produit des vins sous deux appellations bien différentes qu'il ne faut pas confondre : l'AOC Rasteau qui est désormais un cru de la vallée du Rhône, rouge sec dont le cépage principal est le grenache noir auquel on peut associer syrah, mourvèdre ou carignan. Cela donne des vins souvent aromatiques (fruits noirs, épices) structurés, puissants, capiteux et chaleureux, avec un bon potentiel de vieillissement. Puis l'AOC Rasteau VDN (Vin Doux Naturel), vin doux qui a fait la renommée de ce vignoble depuis des siècles et dont l'appellation d'origine est reconnue depuis 1944. IL n'est produit quasiment qu'avec le cépage grenache noir qui atteint très facilement un degré de surmaturation vu le terroir et le climat du site. Après une vendange manuelle, les moûts ont un taux de sucre qui approche les 300g par litre ! Ils sont ensuite mutés en cours de fermentation par adjonction d'alcool vinique (entre 5 et 10%). Cela donne des vins chaleureux, puissants, amples et doux en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs, avec un énorme potentiel de vieillissement et des arômes qui peuvent évoluer vers les fruits noirs confits, épices, torréfaction, en fonction aussi du type d'élevage. Un peu moins connus mais bien présents (1/3 de la production), les Rasteau VDN ambrés dont le moût est un rosé de saignée produit à partir de grenache noir, et le Rasteau VDN doré produit à partir d'un moût de cépages blancs (grenache blanc, grenache gris, clairette ou bourboulenc). La superficie du vignoble est d'environ 700 hectares et produit plus de 25'000 hectolitres par an ; le rendement moyen de l'appellation est de 35 hl/ha.

La cave coopérative de Rasteau produit à elle seule plus de la moitié des vins de l'appellation, le reste étant produit par une trentaine de caves indépendantes. Vivement notre soirée dégustation du 31 octobre !



Chapitre de Suze-la-Rousse

Chaque album des aventures d'Astérix finit par un festin sous le grand chêne avec toute la tribu. Hé bien à Suze-la-Rousse c'est un peu pareil ! On commence sous le grand pin parasol où tous les convives sont invités à déguster vins et spécialités méridionales : tapenades, caviar d'aubergines, anchoïade... Le soleil tombant, c'est le début de la cérémonie protocolaire. La chorale des Côtes du Rhône fait silence et les commandeurs réservent une haie d'honneur aux invités. Intronsisations et discours, puis le repas qui débute avec quelques regards inquiets. En effet le ciel s'assombrit fortement et la soirée se passe à ciel ouvert. On s'inquiète. Deux camps distincts sont face à face : d'un côté les organisateurs, optimistes méridionaux qui nous assurent qu'il n'a jamais plu un soir de chapitre à Suze et, en face, Météo France annonçant des pluies diluviennes... A votre avis qui a gagné ? La météo ! Les premières gouttes arrivant, c'est branle-bas de combat. Tout le monde aux abris et chacun pour soi. Les gens portent leur table pour essayer de s'abriter sous les arcades de la cour ou dans tout local disponible ! Situation, burlesque mais bon-enfant. Le repas se déroule sous des trombes d'eau, et nous noyons notre chagrin en buvant de bons vins : Muscat de Beaume-de-Venise du domaine de La Pigeade, Chateaneuf-du-Pape blanc de La Présidente, Saint-Joseph rouge de Chapoutier, Vinsobre rouge cuvée Jean-Marie Valayer du domaine de Deurre. En fin soirée l'orchestre de Jazz joue des morceaux entraînants, ce qui pousse tous nos conjoint(e)s de table à danser sous la pluie au milieu de la cour du Château.

Carnet de route en Drôme provençale

A deux pas de Suze La Rousse, ou à trois coup de pédale si vous êtes à vélo, se trouve le village de Saint-Regitut. Si vous aimez les vieilles pierres, allez visiter la colline de Saint-



Restitut entre Bollène et Saint-Paul-les-trois-Châteaux. Découvrez le village troglodyte de Barry, niché dans les falaises dominant la vallée du Rhône. Il est abandonné, plus entretenu, ce qui fait que son accès n'est pas recommandé, mais on a l'impression d'être dans un village fantôme où la roche creusée par l'homme attend d'autres habitants pour venir peupler les constructions qui se confondent avec les parois abruptes des falaises. Si vous grimpez, vous aurez un superbe point de vue sur la vallée Rhône et sur les chefs d'œuvre architecturaux que sont les tours de refroidissement et les réacteurs nucléaires de Tricastin! Mais vous pouvez aussi prendre le frais en visitant les anciennes carrières de pierre, vestiges de l'exploitation de la pierre de Saint-Restitut qui a servi à bâtir de nombreux monuments. Les galeries ne sont plus exploitées ni visitées, mais ça donne un côté étrange et aventurux. Déambuler dans ces souterrains avec une petite lampe de poche, balayé par des courants d'air frais, c'est déconcertant. Et si vous êtes atteint de déshydratation, vous pouvez joindre l'utile et l'agréable en allant visiter les caves cathédrales reprises en 2012 par Laurent Clapier qui y a aménagé un parcours avec des expositions présentant le travail de la vigne, les cépages, les différents terroirs, la vinification, la culture biologique et biodynamique, (domaine certifié en bio depuis une dizaine d'année), la partie cuverie, le chais à barrique, une exposition de vieux matériel agricole datant du grand-père, l'historique des carrières, des expositions d'art moderne et, pour finir, le caveau de dégustation. Une fois les vins dégustés, vous pouvez aller vous restaurer à Saint Restitut au Bistrot de Sidoine. Vous vous trouvez sur la place du village, assis en terrasse, ou étalé dans les grands fauteuils du coin lounge bar, à l'ombre des grands arbres, à déguster de la cuisine méditerranéenne. Vous composez vous-même votre menu en choisissant sur la grande ardoise des petits plats alléchants, froids ou chauds, salés ou sucrés. Laissez-vous aller à prendre plusieurs assiettes et à picorer dans celle de votre conjoint(e). Pour les vins c'est pareil: on vous apporte un tableau, et vous trouverez votre bonheur dans les trois couleurs, que ce soit en bouteille ou au verre... de quoi multiplier les accords mets et vins !



Laurent Clapier – Mas Théo

J'ai eu la chance, lors de la visite des caves cathédrales de rencontrer Laurent Clapier, jeune vigneron, sympathique et entreprenant, produisant des vins de l'appellation Grignand les Adhémar. Petits-fils d'agriculteur, fils de viticulteur, Laurent Clapier est un « terrien » très attaché à son terroir. Il se définit lui-même comme vigneron paysan. Respectueux de la nature, et des vignes qui lui ont été transmises par ses aïeux, il cultive son exploitation en agriculture biologique depuis 2004,

et s'est engagé en 2011 dans la biodynamie, approche naturelle qu'on retrouve dans l'élaboration de ses vins. Les parcelles du Mas Théo, sont réparties sur 52 hectares dans différents terroirs: Roussas, Valaurie, Saint-Restitut, La Garde-Adhémar, Les Granges Gontardes. Il attache beaucoup d'importance au travail de la vigne, apportant beaucoup de soin et d'attention à l'obtention de raisins sains et bien mûrs.

Malgré son jeune âge, notre trentenaire a déjà vinifié une quinzaine de millésimes, une solide expérience qui lui a servi lorsqu'il a repris le site des caves cathédrales, qui ont modifié pas mal sa manière de travailler. Un gros avantage fut de pouvoir tout regrouper sur le même lieu: les raisins sont amenés directement à la cave où se passent encore la vinification, l'élevage, l'assemblage, le conditionnement et la vente! Les grottes troglodytes et la ventilation gérée dans les galeries génèrent des conditions idéales, à savoir, une régularité thermique et hydrométrique naturelle parfaite. Tout au long de l'année la température est constante à 14°, et l'hygrométrie stabilisée à 92%, ce qui est appréciable pour la vinification mais aussi pour la capacité à vieillir.

Après la théorie, la pratique, avec la dégustation des vins du Mas Théo qui propose une belle gamme dans les trois couleurs, à boire selon ses goûts, selon le moment, selon son budget, ou selon la période de l'année. Tout d'abord deux vins blancs: « Issade » une sélection parcellaire de chardonnay, élevé deux mois en fûts, avec une belle complexité aromatique, et « Mogul » un assemblage de roussane, marsanne et viognier, provenant de terroirs différents, ce qui donne un vin fruité, gras en bouche, mais aussi avec de la fraîcheur, de la vivacité. En rouge nous commençons par « Le Petit Gaby » vin assez léger sur le fruit facile à boire, friand, un joli vin de soif, aux arômes de fruits rouges. La « Cuvée Théo » 2011, est un vin gouleyant, complexe, intense, avec du caractère, mais avec des tanins fins, qu'on peut boire dès maintenant. Avec « Griffon » 2011, on est sur un vin de garde, concentré, et puissant, de la complexité aromatique vanillé et boisé, sans pour autant que ça prenne le dessus. Enfin « Théo Sélection Mano », 2010, issu d'une sélection de vieilles vignes, élevage en fûts de vieux bois, superbe vin avec des tanins fins, de la longueur en bouche et une très belle évolution.

Photos de Rasteau, de St-Restitut, des Caves cathédrales..., ainsi que l'article plus détaillé sur le Mas Théo de Laurent Clapier sur notre site internet !

<http://www.baronnie-suisse.ch>



Votre rédacteur
François Sannié
francois.sannie@gmail.com