



Le Grappilleur

Le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec propos et juste mesure (Hippocrate)



Echos de la Baronnie

Cette chère Baronnie suisse de la Commanderie des Côtes du Rhône aura bientôt vingt ans... Quel bel âge, tout en jeunesse! Et justement nous réfléchissons aussi à rajeunir désormais notre mode de communication. Déjà un grand nombre d'informations se trouve sur le site web mais nous pourrions aussi en faire passer bien d'autres par messagerie électronique! Ce genre de technologie permet effectivement de transmettre des données à beaucoup de personnes en même temps, en usant de divers médias. Il serait bon que tous ceux qui acceptent ce principe fassent parvenir ou confirment rapidement au chancelier leur adresse électronique. Nous attendons celles-ci avec intérêt ainsi que vos éventuels commentaires. Chancelier : gerberchristian@bluewin.ch



Coups de cœur

Permettez moi avec un peu de retard (mais le dernier « Grappilleur » était déjà bien rempli) de vous présenter mes coups de cœur de la dernière dégustation de Blonay. Un choix toujours difficile... en effet pour les vins que l'on connaissait et que l'on a appréciés dans le passé on s'attend toujours à retrouver le niveau précédent ou l'émotion que l'on a eue auparavant, donc on s'expose plus facilement à la déception qu'à l'enthousiasme. Il est parfois plus facile de flasher sur une découverte où l'effet de surprise joue à fond que sur une bouteille que l'on a déjà appréciée de nombreuses fois.

Un domaine a profondément marqué les esprits des dégustateurs présents: Chante Cigale à Chateauneuf-du-Pape. Certains ont été séduits par la puissance aromatique et la rondeur du vin blanc, certains par la finesse et le fruité du vin rouge, et d'autres par le charme et la beauté méditerranéenne de l'ambassadrice du domaine! Quelques-uns l'ont même été par les trois!... allez, un coup de cœur pour les deux vins présentés!

Un autre coup de cœur avec le Château Ermitage, pour deux vins qui m'ont particulièrement plu et surpris: « Sainte-Cécile » 2010 en blanc, et « Edonist » 2007 en rouge. Edonist, tout un symbole pour les adeptes d'une philosophie de vie dédiée à la recherche du plaisir, et au

rejet du déplaisir. Nul doute que pour les plaisirs de la table ce vin ne soit parfaitement approprié.

Et pour terminer ma distribution de coups... de cœur, deux rouges: Vinsobres 2009 du domaine Chaume-Arnaud, et le Châteauneuf-du-Pape « La Nonciature » 2009 du domaine de la Présidente.

Et vous chères amatrices, chers amateurs des vins de Côtes du Rhône, quelles ont été vos préférences??? Visiblement vous aviez envie de douceur, car plus de 200 bouteilles de vins doux ont été vendues entre le Rasteau VDN, le muscat de Beaumes-de-Venise et le muscat du château Ermitage. Pour les blancs, votre intérêt s'est porté sur le Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape 2010, et le « Référence » 2010 du Domaine Jaume à Vinsobres. Quant au rouge le tiercé gagnant fut, Château Ermitage cuvée Sainte Cécile 2009, Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape 2008, et Domaine Grand Nicolet Rasteau 2009.



Millésime 2011

La météo

Les grandes tendances climatiques observées en vallée du Rhône durant l'année 2011 ont été les suivantes: un hiver relativement sec, puis de la chaleur aux mois de mai et juin, suivi par un mois de juillet froid; août fut mitigé, et enfin un mois de septembre très complaisant, un peu d'eau au début puis très beau jusqu'à la fin. Les mois de mai et juin ayant été très chauds, cela laissait prévoir une récolte précoce; la nature avait en moyenne trois semaines d'avance sur les années précédentes. La météo de juillet a ensuite changé la donne, si bien que, début août, il n'y avait plus qu'une semaine d'avance. Finalement les vigneron qui ont attendu pour récolter les raisins à pleine maturité, ont vendangé comme l'année dernière! Les épisodes climatiques particuliers de cette année capricieuse ont provoqués des maturités très hétérogènes. Cette année l'effet terroir sera très influent, avec des qualités de raisins très différentes, en fonction des cépages, de la qualité des sols et de l'exposition des parcelles. Les pluies de début septembre, ont été beaucoup mieux absorbées par les parcelles en coteaux bien ventilées, et le peu d'humidité a permis d'avoir des grappes saines jusqu'à la récolte.



Les vendanges

Les vendanges ont débuté dès le 25 août en secteurs précoces, début septembre pour les autres, pour finir dans certaines régions comme à Chateauneuf-du-Pape début octobre, soit étalées sur sept semaines !..La météo du mois de septembre aura été déterminante pour la qualité des raisins, grâce à l'exceptionnelle douceur de ce mois et au mistral qui a soufflé après les quelques pluies qui sont tombées. Mais il fallait savoir attendre, laisser le raisin mûrir, bien le surveiller pour vendanger au bon moment. L'alternance de nuits froides et de journées chaudes a favorisé la maturité phénolique. Les analyses font ressortir davantage de matière colorante et de tanin que d'habitude. La charge sur certaines parcelles de grenache a été très importante, ce qui a retardé la maturité, même en ayant coupé de grandes quantités de grappes en vendange verte durant l'été. Le rendement reste important car la vigne a produit des grains beaucoup plus gros. Cette année le grenache noir se distingue par une teneur en sucre moyenne plus élevée que les années précédentes. De manière générale, le volume de récolte pour grenache, syrah et cinsault devrait être satisfaisant, en revanche carignan et mourvèdre devraient être moins généreux. Pour les cépages blancs, les parcelles de grenache, viognier et vermentino ont mûri dans de bonnes conditions. Dans un contexte de maturation compliquée à gérer, la rigueur apportée aux tris parcellaires ainsi qu'aux décisions de récolte portera ses fruits. Une année de terroir certes, mais aussi de vigneron, les choix opportuns faisant la différence. Ce pourra être aussi une année propice aux cuvées spéciales de grande qualité réservées aux années exceptionnelles, sur des terroirs bien déterminés.



Les vins de 2011

Les cuves déjà vinifiées sont très encourageantes et les premières dégustations ont révélé des vins frais, souples, fruités, amples et ronds. Les vins rouges conservent une belle intensité colorante. Pour ceux qui ont privilégié les macérations longues cela a permis de bien diffuser la couleur parfois longue à venir, et d'apporter l'ampleur en bouche tout en amenant la structure et l'enrobage des tanins. Certes le grenache, cette année, manque par endroits d'un peu de concentration mais les assemblages permettront d'y remédier. La syrah, le mourvèdre et surtout les cépages secondaires sont très jolis.

Les tanins très mûrs vont amener de la rondeur, il n'y aura pas, à priori, beaucoup de masse tannique ou de puissance extraordinaire, mais par contre il y aura beaucoup de gourmandise, des tanins fins soyeux et souples. Les bouches sont plus dans la finesse que dans la puissance, avec un équilibre sensoriel sur la sucrosité et la fraîcheur.

L'équilibre alcool/acide est bien respecté même pour les quelques cuvées ou les degrés alcooliques sont un peu élevés. Au niveau des arômes, c'est le fruité qui domine, les fruits rouges (framboise, cerise) ou les fruits noirs (cassis) se complètent avec des notes de réglisse et poivre, le tout avec une grande persistance aromatique. Les blancs et rosés sont frais et procurent déjà un réel plaisir à la dégustation ; ils expriment un fruité doux et la fraîcheur en bouche, élégance, finesse avec une pointe d'acidité plaisante. En conclusion ce sera un très beau millésime pour ceux qui auront su bien gérer leurs vignes, bien choisi leur date de vendange. Un millésime de terroir et d'hommes. La différence se fera par le vigneron (vendange verte, maturité des tanins et maturité pelliculaire, attente vendange, recherche de l'équilibre sucre/fruit/acidité). Cela donnera forcément des écarts entre les domaines d'une même appellation. Les vins du millésime 2011 seront à déguster avant d'acheter, et en faisant davantage confiance à son appréciation qu'à une renommée !..



Nouvelles du vignoble rhodanien

D'après les statistiques publiées depuis dix ans, le rendement annuel pour les Côtes du Rhône régional (50 hl/ha) n'est plus atteint (40 hl/ha en 2010, 39hl/ha en 2009, 38hl/ha en 2008, 43hl/ha en 2007). Concernant l'année 2011 le rendement moyen est estimé à 47 hl/ha. Une autre constatation peut être soulignée : la surface de production n'a jamais été aussi basse, 34500 ha en 2011, 35'000 ha en 2010, 40'000 ha en 2008. Conséquence d'arrachage définitif de vignes et d'une restructuration du vignoble.

Les premiers résultats du recensement agricole font état d'une diminution de 30% du nombre d'exploitations viticoles en dix ans. Elles étaient en effet 100'000 en 2000 et ne sont plus que 70'000 en 2010. En revanche, leur taille moyenne est passée de 8 à 11,3 ha. Une évolution également constatée pour l'ensemble de l'agriculture française.

Souhaitons un bon anniversaire - avec un petit de retard - à l'appellation AOC Gigondas, qui vient de fêter ses 40 ans en 2011. Même si la vigne est présente dans cette belle cité depuis de nombreux siècles, c'est en 1971 que l'appellation Gigondas a obtenu le statut de Cru de la vallée du Rhône. Pour cette occasion le syndicat de l'appellation Gigondas, a publié un livre d'histoire (s) : « Gigondas, ses vins, sa terre, ses hommes ».



rédacteur

François Sannié

francois.sannie@gmail.com