



Le Grappilleur

Quel que soit son prix, le vin vaut certainement plus que sa valeur d'achat car c'est de la joie qu'il apporte dans toute la maison, la joie d'un rayon de soleil. (André-Louis Simon)



Les Côtes du Rhône Villages s'agrandissent...

Depuis le début du mois d'avril 2018, les Côtes du Rhône Villages, ont une nouvelle 21^{ème} appellation : Saint-Andéol. La dénomination géographique complémentaire " Saint-Andéol " est réservée uniquement aux vins tranquilles rouges. Concernant le cahier des charges de cette appellation, les rendements sont limités à 41 hectolitres par hectare, et il faut que 80% des raisins soit issu des trois cépages principaux suivants : le Grenache noir (minimum 40%), puis le Mourvèdre (minimum 25%) et la Syrah (minimum 25%). Pour compléter cette belle tripléte, des cépages complémentaires sont autorisés comme le Carignan, le Cinsault, la Cournoise, le Piquepoul noir, pour les plus connus...

Le département de l'Ardèche fait donc son arrivée, dans les Côtes du Rhône Villages, avec les quatre communes situées sur son territoire : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche.

La fraîcheur naturelle de l'Ardèche permet d'obtenir des raisins bien mûrs mais avec du fruité et de la vivacité, malgré le soleil bien présent dans cette région. En général ces vins se boivent relativement jeunes (dans les 4 à 5 ans) justement pour garder ce côté fruité, aromatique et frais.

Vous voulez déguster quelques vins de manière originale ? Une dégustation à l'aveugle dans le noir vous tente-t-elle ? Alors rendez-vous dans la grotte de Saint Marcel d'Ardèche. Cette grotte se situe entre Pont Saint-Esprit et Vallon Pont-d'Arc (sortie d'autoroute Bollène). Là, à 80 mètres sous terre, des vigneron font vieillir du vin dans des bouteilles et des barriques. Une cave extraordinaire, puisque toute l'année la température est constante à 14°C, l'humidité de 90%, et les vins sont stockés dans une obscurité totale, sans vibrations, sans mauvaises odeurs et sans micro-organismes... des conditions idéales pour faire vieillir du vin.

Mais le site apporte encore un petit plus. Il paraît que la création des stalactites et des stalagmites dans cette grotte calcaire, sous l'action de la pluie, génère du CO₂ dans l'atmosphère ; ce gaz se diffuse alors lentement à travers le bois du tonneau ou le bouchon de la bouteille, favorisant avec le temps la création de molécules aromatiques dans le vin. Il semblerait que cela apporte au vin du fruité, de la minéralité, de la finesse, de l'élégance.

et de la profondeur ... Normal à huitante mètres sous terre !

Si vous voulez en jugez par vous-même, il est possible de faire une visite « Rando sous le terroir », accompagnés par un spéléologue et un vigneron qui vous feront découvrir les galeries et les vins de manière inédite.

La guerre des bulles aura-t-elle lieu ?

Deux vignobles se disputent en France, l'appellation AOC Pétillant rosé, d'un côté Cerdon, de l'autre Die. Mais revenons un peu en arrière, sur cette histoire qui n'est pas toute rose !



Depuis quelques années, en France comme dans beaucoup d'autre pays, la mode est au vin rosé. C'est tendance, à la mode, et c'est surtout un marché très juteux. Donc de plus en plus « d'alcools roses » sont produits. Nous avons déjà les rosés pêche ou rosés pamplemousse, puis est venu le porto rosé, et même le pastis rosé !!! Il ne manquait plus que le pétillant rosé... Les vigneron du Diois avaient bien compris qu'il y avait une belle place à prendre sur ce marché. Donc ils décidèrent de faire de la Clairette de Die rosé...

Après un long combat pour faire admettre dans le cahier des charges de l'appellation ce nouveau mousseux rosé, qui est concrètement une Clairette de Die « blanche » coloré au gamay (maximum 10 %). La reconnaissance de l'AOC tombait le 16 novembre 2016. L'histoire promettait d'être belle, car après les investissements aussi bien dans le vignoble que dans la vinification et dans l'outil de production, la Clairette de Die rose pouvait abreuver le marché.

Seulement voilà ... un autre vignoble produisait un vin rosé pétillant méthode ancestrale en France... Cerdon ! Et le syndicat des vins du Bugey a décidé d'attaquer l'INAO qui avait délivré l'appellation à Die. Le but étant de protéger l'AOC qui, selon les vigneron de l'Ain, n'était plus respectée avec notamment les notions historiques liées au terroir, aux cépages, aux coutumes... et aussi de protéger leur part de marché !

Mais comparons un peu ces deux vignobles ; tout d'abord ce qu'ils ont en commun : tous deux se situent à environ une cinquantaine de kilomètres du Rhône. On pourrait dire qu'ils sont presque rhodaniens, mais les similitudes s'arrêtent là.

Cerdon est un vin mousseux rosé du Bugey (département de l'Ain) reconnu par l'INAO comme vin de qualité supérieure (VDQS) en 1958, puis comme appellation d'origine contrôlée (AOC) en 2009. Les vignes sont plantées à flanc de montagne, sur des coteaux escarpés exposés au sud-est ; un vignoble très morcelé d'environ 170 hectares. Pour la confection du Cerdon, seul des cépages noirs sont autorisés : le Poulsard noir, et le Gamay noir. Une quarantaine de vigneron produisent, environ 15'000 hectolitres de rosé mousseux Cerdon AOC. La clairette de Die est un vin effervescent d'appellation d'origine contrôlée du vignoble de la vallée du Rhône et plus précisément de la vallée de la Drôme. L'appellation a été reconnue par un décret en 1942.

Le vignoble s'étend sur une surface de plus de 1600 hectares et délivre près de 100 000 hectolitres par an de vins blancs effervescents mais aussi des vins tranquilles. La zone de production s'étend des rives de la Drôme, au pied des massifs montagneux du Vercors et des Préalpes.

L'AOC Clairette-de-Die peut être produite selon deux procédés de vinification différents. D'abord la « méthode dioise ancestrale » : le vin blanc, élaboré à partir de Muscat à petits grains (au moins 75%) et de Clairette, devient effervescent par un enchaînement de phases de fermentation totalement naturelles, la dernière se faisant lentement en bouteille. L'AOC Clairette-de-Die - méthode dioise ancestrale (Tradition) est la plus produite.

Les vignerons peuvent aussi utiliser la méthode traditionnelle champenoise (Clairette-de-Die sans mention), qui ne doit utiliser que de le cépage Clairette, mais avec l'ajout de liqueur de tirage (levures et sucre) pour la deuxième fermentation en bouteille. Au niveau des producteurs ce sont plus de 300 vignerons sur l'appellation ; là encore la balance penche clairement du côté du Diois !

En 2016, le rosé mousseux a représenté 4 % de la production de clairette et ,en 2017, 530.000 bouteilles ont été produites... mais voilà... !

Le Conseil d'État vient d'annuler le décret du 16 novembre 2016 autorisant les producteurs de clairette de Die à vinifier un vin mousseux rosé au sein de l'AOC, donnant ainsi gain de cause aux vignerons de Bugey qui souhaitaient protéger le Cerdon (Ain). La plus haute juridiction de l'ordre administratif a conclu à la nullité du décret régissant l'appellation d'origine contrôlée (AOC) clairette rosée. Le ministre de l'Economie et le ministre de l'Agriculture "ont commis une erreur d'appréciation en estimant que la condition d'antériorité était remplie et en approuvant ce nouveau cahier des charges", relève le Conseil d'Etat. Après cette décision, l'AOC Clairette de Die reste donc réservée aux vins mousseux blancs.

Alors il reste encore dans les rayons des magasins des bouteilles de Clairette de Die rosé AOC ... mais cela va devenir des « bouteilles de collection » car elles ne pourront plus être vendues à l'avenir. Mais les vignerons du Diois ainsi que des grandes caves coopératives, vont

trouver une parade... car le marché du rosé est en plein boum et ils ne veulent pas perdre une part de ce juteux marché, alors ce sera sans doute le même produit mais vendu sous un autre nom et sans AOC ... affaire à suivre



Association mets et vins...

Ho!ho !

Avec cette recette vous ne boirez pas de l'eau mais aurez des ingrédients en « O »... Escargots, Chorizo,

Rasteau...vous verrez c'est du costaud ! Voilà un plat méditerranéen, que vous pouvez déguster en petite portion dans une cassolette en entrée avec un morceau de baguette bien croustillante, ou alors en plat avec des tagliatelles vertes aux épinards. Dans les escargots, ce qui est bon c'est la sauce ! Donc voici une proposition de recette.

Faite revenir dans un peu d'huile d'olive, et oignon et une belle gousse d'ail, puis ajouter le chorizo coupé en petits morceaux. Un petit conseil, gardez quelques tranches de chorizo que vous pourrez transformer en chips après un passage au four ou sur une poêle antiadhésive, pour la décoration de l'assiette. Ajouter ensuite de la tomate concassée, du concentré de tomate, un peu de sauce rôtie, puis du paprika, de la harissa, voir un peu de pâte de curry rouge... tout cela en quantité selon votre goût des sauces pimentées. Pour lier tout cela, l'idéal est un petit verre de vin rosé, excellent pour faire une sauce au piment ! Ajouter ensuite les escargots, une douzaine par personne pour une entrée... et plus si affinité ! Laisser mijoter à feu doux une quinzaine de minutes avant le service.

Que boire avec ce plat relevé ?... J'étais dernièrement dans un restaurant du sud de la France et, après avoir pris ma commande, le serveur me dit : « Avec cela je vous sers un petit rosé ! »... je lui répondis du tac-au-tac : « Non un grand vin rouge » !

Avec ce plat puissant et pimenté, je vous propose un vin rouge de Rasteau. Qui va à la fois apporter en première bouche de la douceur, un peu de sucrosité sur des arômes de fruits noirs, ce qui va adoucir le palais un peu pimenté. Puis ensuite vient de la fraîcheur, une petite pointe de vivacité et de minéralité, pour faire saliver la bouche et apprécier en plus la bouchée suivante. Mon choix personnel fut : Le Domaine des Escaravilles, La Ponce, 2015 en rouge, (90% Grenache, 10% Syrah).

Vous trouverez les photos de la recette, ainsi que des références sur les vins effervescents rosés, sur le site internet de la Baronnie : www.baronnie-suisse.ch



Votre rédacteur, François Sannié

sanniefrancois@gmail.com

www.baronnie-suisse.ch