



Le Grappilleur

L'alcool tue, mais combien sont nés grâce à lui ? (Pierre DESPROGES)

Carnet de route : au pays de la truffe



Nous quittons la Suisse dans la convivialité et la bonne humeur pour une arrivée sous le soleil à **Nyons**, capitale de l'olive. Mais ce soir-là nous goûterons un autre fruit : le raisin. En effet nous rencontrerons un ami vigneron et truffier, Hubert Vallayer, du **domaine de Deurre**, qui a ouvert un commerce dans la rue piétonne de Nyons. Vendredi soir c'est apéro... tartines au beurre de truffes et vin blanc du domaine, un « vieux » 2012, assemblage de Viognier, Marsanne, Roussane, élevé en fût de chêne. Un nez légèrement oxydatif, en bouche un petit goût de jaune, qui se marie très bien avec les saveurs de la truffe. Une ambiance de bistrot sympathique où un tas de monde se rencontre ; et c'est même l'occasion de croiser des commandeurs français !

Départ ensuite pour **Vaison-la-Romaine**, au cœur de la cité médiévale. Nous avons rendez-vous au **Bistrot du'O**, où de belles découvertes gastronomiques et vinicoles nous attendent. Une superbe salle voûtée nous accueille, qui donnera par la suite une très bonne sonorité pour les morceaux de musique, joués par nos amis trompettistes. La faim commençant à se faire sentir, les amuse-bouches arrivent au bon moment : croustillant de gambas, croquette de morue, craquant de chèvre au miel. La patronne nous conseille un vin blanc de Roaix, « l'atout du pique » du domaine de Pique-Basse. Un nez très floral, une bouche fraîche et salivante aux saveurs de citronnelle et d'agrumes. Un très bon choix qui accompagnera aussi la suite, une mise en bouche d'émulsion de brocoli, puis l'entrée, une raviolle de gambas au gingembre. Le plat principal sera de la joue de bœuf confite, nappée de foie gras poêlé, accompagnée d'une purée à la truffe. Nous choisissons un Ventoux rouge 2016, « Roi fainéant », de la ferme Saint-Pierre à Flassan. Le nez est plutôt fruits rouges, la bouche plutôt fruits noirs ; après une attaque fraîche, l'évolution se fait puissante avec des tanins fins et une fin de bouche chaleureuse. Un très bon vin en parfait accord avec le plat. Nous finirons par un savoureux dessert : des poires confites à la coriandre sur son éclat de nougatine. Après ce magnifique menu, une petite balade digestive s'impose, nous marchons un peu dans les hauts du vieux Vaison, au milieu de ces maisons de pierres éclairées par la lune... voilà une première demi-journée bien remplie...

Nous retournons à l'hôtel restaurant Colombet de Nyons, une vieille bâtisse du XIX^{ème} siècle, qui abritait autrefois la gendarmerie !

J' avoue que c'est bien la première fois que je passe la nuit dans une gendarmerie !

Pour commencer la journée du samedi, nous nous rendons au **Domaine de Montine** à Grignan, au milieu des chênes, verts, pour une démonstration de cavage, avec la petite chienne « Jolie », un caniche lagotto de 4 ans dressé pour chercher les truffes. Elle flaire le sol et commence à gratter dès qu'elle sent la truffe... Si elle est petite, elle la mange ; si elle est trop grosse elle attend son maître qui la déterrera délicatement avec son piolet ; mais elle aura quand même une petite friandise comme récompense.

Une bonne dizaine de truffes seront ramassées, de deux variétés : la brumale (nez musqué, sous bois) et la mélanosporum (très forte odeur de champignon).



Cette puissance aromatique se paye car la « melano » est vendue à environ 700€ le kilo, soit deux fois plus cher que sa cousine brumale.

Cette balade nous a donné soif ! Il est temps de retourner au caveau, découvrir les vins du domaine de Montine, dans l'appellation Grignan-les-Adhémar.

La dégustation commence par « Gourmandies », un vin blanc où six cépages sont assemblés (Marsanne, Roussanne, Clairette, Viognier, Bourboulenc, Grenache blanc). Cela donne un nez très floral, une bouche vive, fraîche, aux saveurs de citronnelle et d'amande amère en finale. Pour continuer dans les blancs « Viognier » vin de monocépage, un nez très puissant aux arômes de pêche de vigne, l'attaque en bouche est fraîche, fruitée, puis l'évolution se fait alcoolique et chaleureuse. Un léger boisé se fait sentir, malgré seulement trois mois en fût de chêne.

Une « muse » rosé, voilà qui peut paraître séducteur, issue d'un pressurage direct de Syrah et Grenache noir, cela donne un vin fruité, pas très puissant, dans la tradition des rosés clairs à la mode actuellement. Encore un rosé !.. Eh oui « Gourmandises » un rosé de saignée plus coloré (Grenache, Syrah, Cinsault) avec des saveurs de groseille, de petits fruits rouges.

Il est temps maintenant de passer aux rouges : « Gourmandises » avec les mêmes Grenache, Syrah, Cinsault que le rosé, mais qui ont barboté un peu plus longtemps. Nous avons une attaque fraîche, des arômes de fruits rouges et de cerises à l'alcool, pour une fin de bouche très chaleureuse. Malgré les petites tartines aux truffes qui nous ont accompagnés durant cette dégustation, on commence à avoir des grenouilles dans le ventre... il est temps d'aller se restaurer.



Le repas truffe est organisé dans une belle salle lumineuse, qui jouxte le nouveau chai à barriques. Nous commençons par une mise en bouche, un velouté de cardon, châtaigne, noisette, truffe, dans lequel repose une noix de St-Jacques. Comme entrée nous avons un flan de volaille avec une réduction truffée au vin rouge muté. Pour supporter cette association, on nous propose le vin rouge « secret de terroir » 2017 (50% Grenache, 50% Syrah), un nez très typé fruits noirs, cassis, mûre, mais une bouche plus épicée, poivrée, et minérale. Les raviolis à la crème, truffes et filets de caille... ça c'est du lourd ! et quelle « Emotion » avec ce vin rouge 2016 assemblage Grenache, Syrah, élevé un an en fût de chêne, avec une fraîcheur en bouche et des tanins bien présents, enrobant des saveurs boisées et épicées. Comme fromage nous est servi un grand classique : du brie farci aux truffes, avec un Vinsobres 2016 (80% Grenache, 20% Syrah) dont la vivacité se marie bien avec le côté gras et lactique du fromage. Les saveurs de fruits noirs, de réglisse et d'olive noire, supportent bien le parfum de la truffe. Un peu de douceur pour finir, d'abord avec le dessert, un dôme au chocolat arrosé d'une crème vanille tiède à la truffe ... Une tuerie ! Quelle saveur !... et on continue dans la douceur avec le vin doux « Vintage » ; Grenache bien sûr, doux, souple, et alcoolique, avec des arômes de myrtille, de cerise noire à l'alcool. Magnifique repas, qui sera clôturé par un concert de trompettes et l'intronisation de M. et Mme Montillet, en remerciement pour leur chaleureux accueil.

Il est temps de remonter dans le bus, où d'autres aventures nous attendent ...



Mais d'abord une petite sieste !

Nous quittons donc le village de Grignan, avec son magnifique château qui, jadis, fût habité par la fille de la Marquise de Sévigné et où cette dernière fit plusieurs séjours, pour rejoindre Roussas, et plus précisément le **Domaine de Grangeneuve**. Dirigé depuis trois générations par la famille Bour, qui exploite 80 ha de vignes en propriété et 50 ha en fermage. Ils produisent dans les trois couleurs environ 435'000 bouteilles par année. Après avoir été accueillis dans le très beau corps de ferme en pierre, nous descendons dans le caveau voûté pour commencer la dégustation. Le premier vin sera blanc, « Les Dames Blanches du Sud » 2017, un

assemblage de quatre cépages, majoritairement Viognier (50%), puis Roussanne, Marsanne et Grenache blanc, vinifié uniquement en cuve inox. Nous avons un nez très floral et fruits blancs, une attaque souple, fruitée, un vin long en bouche, évolutif, finissant par une touche mentholée. Bien sûr nous devons goûter « Le Rosé » 2017, un rosé de presse obtenu à partir de Grenache noir et de Cinsault, frais, fruité, plaisant. Nous passons ensuite aux vins rouges, pour débiter, la cuvée « Vieilles Vignes » 2016, un assemblage 50% Grenache, 50% Syrah, produit par des vignes qui ont entre 35 et 50 ans d'âge, une vinification uniquement en cuve. Au nez ce sont des senteurs de fruits rouges (framboise), et de fruits noirs (cassis), la bouche est très fruitée, avec une structure fine, même si les saveurs se font plus viriles (goudron, réglisse). Dans la foulée nous dégustons « Terre d'Epices » qui reprend le même assemblage de raisin que le vin précédent, mais cette fois avec un élevage d'un an en fût de chêne. Le nez reste très fruits noirs, par contre la bouche est plus ample, plus aromatique, un côté poivré et une finale un peu boisée. Un vin très long, très complexe, qui sera au top dans quelques années. Nous allons finir sur des mono-cépages... « Instant Croquant » 2016, un 100% Grenache, qui va donner un vin souple, fruité, avec une explosion de fruit en bouche, il n'est pas très long, mais il est tout en finesse et subtilité, où l'on croque dans les fruits rouges ! Pour finir la cuvée « La Truffière » 100% Syrah avec un élevage d'un an en barrique. Un nez exubérant, très typé Syrah, des odeurs florales (violette) et poivrées, que l'on va retrouver en bouche avec une couche de fruits noirs. Un vin de caractère, très sudiste, mais avec aussi de la finesse. Dans une petite salle qui jouxte le caveau, il y a une grande table de dégustation, entourée de vieilles bouteilles du domaine... cela donne envie de déguster de vieux millésimes. Chose très intéressante et aussi suffisamment rare pour le signaler, vous pouvez acheter au caveau plusieurs vieilles cuvées dont certaines en magnum. Voilà une dégustation intéressante et très bien menée au niveau des vins, des différents assemblages, des vinifications, et malgré la sympathie et la bonne humeur de nos hôtes, il faut penser à regagner notre camp de base à Nyons.

Après cette grande journée de dégustation et de gastronomie, nous organisateurs nous avaient dit que l'on aurait un repas léger le soir : des travers de porc du Ventoux sauce au miel ! Très savoureux mais pas très léger tout ça, même sans manger les os de la côtelette !.. Et en plus on n'a pas bu de travers ... mais plutôt tout droit, un Cairanne rouge 2015 du Domaine Alary, un assemblage Grenache, Syrah, Carignan, aux tanins très fins, avec une bouche fine et fraîche, aux saveurs minérales qui se mariaient très bien avec notre porc emmiellé !



Dimanche... Voilà, c'est déjà notre dernière journée de voyage, et nous quittons Nyons de bon matin pour nous rendre à quelques kilomètres de là, au **Domaine Jaume**, situé

sur la commune de Vinsobres. La famille Jaume exploite 95 ha de vignes, plantées sur quatre terroirs différents. La difficulté est justement d'adapter les bons cépages à ces différents terroirs et différentes altitudes. Les vinifications sont réalisées cépage par cépage, et parcelle par parcelle ; l'élevage et les assemblages sont effectués par la suite. Après la très intéressante visite de cave, direction le caveau, une belle pièce lumineuse adaptée à la dégustation et à la réception des visiteurs. Le couple Jaume nous sert un premier vin blanc, « Côtes du Rhône » 2017, un assemblage de cinq cépages, Clairette, Grenache, Marsanne, Roussanne et Viognier. Le nez est ouvert très floral, la bouche est vive avec des saveurs d'agrumes, d'écorce de mandarine, et une fin plutôt alcoolique et chaleureuse, mais cela reste un vin sec. Le deuxième blanc, sera « Référence Blanc » 2016, en Côtes du Rhône Village. C'est le même assemblage que le précédent, mais cette fois avec un élevage de huit mois en barrique. Le nez est là aussi très aromatique : de la citronnelle, de la fleur d'oranger plein les narines. La bouche est ronde, complexe, avec des notes d'agrumes, un léger boisé en fin de bouche. Passons maintenant aux vins rouges, avec un « Vina Natura » 2016, sans sulfite ajouté, un assemblage 50% Grenache, 50% Syrah. Les senteurs et les saveurs sont très fruits noirs, cassis, myrtille, par contre l'attaque en bouche est vive, les tanins un peu durs et jeunes ; pas mal d'acidité mais il en faut pour ce genre de vin afin qu'il puisse se conserver sans soufre. « Altitude 420 » 2016, un grand classique du domaine Jaume, les parcelles sont situées sur une colline dominant le village de Vinsobres, avec des vignes entre trente et cinquante ans d'âge. L'assemblage est de 60% Grenache et 40% Syrah, les saveurs sont groseilles, cassis, toujours de la fraîcheur en bouche, avec une évolution alcoolique. « Référence 2015 » une sélection parcellaire composées de 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre. Là on est sur des odeurs de fruits noirs, presque compotés, et la bouche est très typée Syrah avec des saveurs de cuir et d'épices. Très bel équilibre en bouche, des tanins fins, une finale minérale et salivante. Nous allons finir par le « Clos des Echalas » 2015, une parcelle unique, et un assemblage 50% Mourvèdre, 50% Grenache. Le nez est très ouvert, fruité et floral (violette), la bouche d'une grande finesse, fraîche et équilibré, avec une structure tanique ciselée. On reconnaît là le cépage Mourvèdre bien mûr qui apporte toutes ses qualités, une belle évolution en bouche qui finit sur un goût de bonbon anglais.

L'heure avance, malgré tous les vins que l'on n'a pas pu déguster (il faut dire que le choix est grand) et l'accueil chaleureux des Jaumes, il nous faut quitter ce caveau pour nous rendre à pied au restaurant du village : **Le Bistrot**, situé à côté de l'église. L'ambiance est sympathique, à la provençale. L'armoire à vin est presque vide car c'est le début de la saison, alors le patron nous pose les bouteilles disponibles sur un présentoir et l'on va choisir notre breuvage ! Comme amuse-bouche, nous avons un petit chou farci avec un espuma de basilic, des

œufs brouillés à la truffe, et des olives noires de Nyons. Nous dégusterons un vin blanc du Domaine Jaume « Référence » qui accompagnera aussi l'entrée, composée d'une salade de fenouil aux raviolis, de filets de rouget et d'une terrine maison. Le plat de résistance sera bien copieux : un crumble de confit de canard, avec son risotto d'épeautre aux champignons, et un fondu de poireaux. Pour faire descendre tout cela nous choisissons un Vinsobres 2013, du Domaine Saint-Vincent, où la finesse et la fraîcheur en bouche se marient très bien avec le gras du confit. Les saveurs de fruits noirs générées par cet assemblage de Grenache et Syrah, ont bien donné la réplique au goût des champignons. Allez ! un peu douceur pour finir... Là encore c'est du lourd : moelleux au chocolat, gâteau de châtaigne, tarte aux amandes et meringue ! Bon, à ce niveau là, il nous faut un grand café !!!

Voilà, comme toutes les bonnes choses ont une fin, il va falloir penser à rentrer en Suisse, avec de merveilleux souvenirs en têtes et quelques cartons dans la soute de notre car ! Les voyages forment la jeunesse... et prolongent les connaissances. L'inverse marche aussi !... Les voyages forment les connaissances ... et prolongent la jeunesse. En tout cas, j'ai appris beaucoup de choses durant ces quelques jours : le cavage de la truffe (Claudy M.), la différence entre le Vaisson médiéval et le Vaisson Romain (Marc O.), la dégustation de vin rouge à l'eau pétillante maxibulles (Bertrand C.). Un grand merci aux organisateurs pour ce voyage « truffe ». Vous pourrez voir des photos de ce périple sur le site internet de la baronnie.

L'origine de la bouteille de vin de 75cl



Pourquoi les bouteilles de vin font-elles septante-cinq centilitres et non un litre comme les bouteilles d'eau minérale ?

La bouteille de vin a été standardisée à ce volume au XIX^{ème} siècle, et plusieurs théories ont été émises à ce sujet. La

plus tenace est que ce volume correspond à la capacité pulmonaire d'un souffleur de verre, ou que cela correspond à la consommation moyenne de vin lors d'un repas à cette époque, ou encore que c'était le meilleur volume pour le vieillissement des vins ... bref bien des idées originales mais qui ne correspondent pas à la réalité !

Pour avoir une première piste sur cette origine, il faut remonter au XII^{ème} siècle, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri II Plantagenêt, futur roi d'Angleterre. Cela va ouvrir une nouvelle voie commerciale entre Bordeaux et l'Angleterre. Par la suite, le Bordelais deviendra une province anglaise et l'on va constater que le vin de Bordeaux était le seul, à l'époque, à se conserver une année... Très vite les Anglais devinrent les principaux acheteurs de vins de Bordeaux. A l'époque tout ce commerce de vin se faisait par bateau, et ces gros volumes étaient transportés en barriques

bordelaises de 225 litres (qui est différente de la barrique bourguignonne qui en fait 228). Mais les Anglais n'ont jamais comptés en litres!... Les Britanniques ont toujours eu leur propre système de mesures ! Ainsi, en Angleterre, le vin est mesuré en gallons, un gallon impérial valant 4,54609 litres. Comme les Anglais avaient, en quelque sorte, le monopole du négoce du vin grâce aux quantités achetées, c'est eux qui ont imposé progressivement une contenance officielle. Pour éviter un casse-tête dans la conversion, il fallut trouver une solution pratique et des chiffres ronds ! Donc une barrique bordelaise de 225 litres contenait presque 50 gallons de vin, et il fallait trouver un rapport commun entre le gallon - volume de vente de référence en Angleterre - et un volume de bouteille en litre... et ce rapport est de 0.75. Donc des calculs à faire très facilement de tête par les négociants bordelais : une barrique de 225 litres donne trois cents bouteilles de 0.75 litres, ou aussi cinquante « imperial gallon »... Facile !

Donc voilà la vraie origine de la bouteille de 0,75 litre. C'est aussi pour cette même raison que les bouteilles de Bordeaux étaient vendues en caisse de six bouteilles parce que cela correspondait à un gallon... et la caisse de douze à deux gallons ! Et cette pratique dure encore de nos jours dans presque tous les pays vinicoles du monde.

Il faut savoir que, depuis 2007, une directive européenne, autorise huit volumes différents de 100 ml à 1,5 litre : la huitième (1/8 de 0.75cl), le quart (1/4), la chopine (1/3), la demi ou la fillette (1/2), le pot (2/3), le médium (4/5), la bouteille (1), le magnum (x 2). Certaines appellations ont négocié des exceptions pour leur volume de bouteille... comme la flûte pour les vins du Rhin (0.70 cl), ou le clavelin du Jura (0.62cl).

Le mot de la fin



Ce numéro 116 du Grappilleur sera pour moi le dernier en tant que rédacteur ! Une page se tourne !

En effet, après avoir écrit plus de cent trente articles pour des trente-sept derniers numéros du Grappilleurs, je pose le porte-plume ! Bien entendu, notre journal de liaison de la Baronnie Suisse de la Commanderie des Côtes du Rhône va continuer de vous être distribué, mais sous une autre forme, et par d'autres rédacteurs. Je souhaite à ceux-ci bonne chance pour la suite, et beaucoup d'inspiration, pour continuer à nous faire découvrir ce merveilleux vignoble rhodanien.

Merci François !

Quelle douloureuse perte tu nous annonces ! Ah certes, tu auras été un digne successeur du créateur du Grappilleur Jean-Pierre Weber. Avec finesse, doigté, humour et tes immenses connaissances en matière de vins, tu nous as tous conquis et surtout instruits !

C'est chez toi une passion, comme celle de la bicyclette avec laquelle tu aimes à découvrir les Côtes du Rhône.

Tu aimes déguster et faire aimer le vin. Tes textes l'ont fort bien prouvé et nous t'en sommes reconnaissants. Les images que tu as fournies pour le site afin de les illustrer sont autant d'incitations aux voyages en Provence. J'ai eu la tâche de te relire, parfois corriger ou améliorer un brin style et orthographe, mais cela ne fut rien en comparaison des heures que tu as consacrées à la rédaction de tes textes. Alors, encore une fois, merci !



Votre rédacteur, François Sannié

sanniefraancois@gmail.com

www.baronnie-suisse.ch