



LE GRAPPILLEUR

N° 122 DU 22.02.2021



Serge Ronchi, consul honoraire, a demandé à quitter le Petit Conseil de notre baronnie. Il est temps de lui rendre hommage pour le travail qu'il y a effectué!

Membre fondateur de la société sous l'impulsion de Marcel Baudet et avec les encouragements de Christian Bigey, alors directeur de la Cave de Sainte-Cécile du village éponyme, Serge a secondé son Grand Maître d'alors avec efficacité et bonne humeur. Car Serge est plein d'humour et un brin pince sans rire.

./.

UN DÉPART
MARQUANT

Durant des années, il met à disposition les locaux de son entreprise pour accueillir séances de comité, de dégustations ou de préparation des vins commandés. Il se forme même à l'École de viticulture de Changins pour obtenir le droit d'importer et vendre les vins! Vice-consul, il gère encore la comptabilité avec l'aide de sa secrétaire.

Au départ de Marcel Baudet, il accepte le poste de Consul et mène notre comité d'amis avec clarté et bonhomie.

En 2012, il cède la place à Gérard Carrel, notre actuel Consul. Il reste au Petit Conseil pourtant, mais se consacrant énormément à son épouse durement touchée dans sa santé, il préfère s'en aller.

Nous respectons naturellement sa décision et le remercions du fond du cœur pour avoir maintenu en pleine forme notre Baronnie! Et «à votre santé» à tous deux!

Une histoire de bouchon

Le bouchon en liège est un attribut incontournable de la bouteille de vin. Les premières traces de son utilisation datent du V^e siècle avant J.-C. Des bouchons en liège ont été retrouvés bouchant des amphores grecques dans lesquelles des traces de vin ont été découvertes. La chute de l'Empire romain à la fin du V^e siècle entraîne la disparition du rondin. Il a été remplacé par des chevilles en bois entourées d'étoupes scellant les bouteilles.

Il faudra attendre 1200 ans et le développement des techniques du soufflage de verre permettant l'élaboration de flacon avant de voir réapparaître le bouchon en liège sur la scène viticole. La légende raconte que c'est le moine cellérier de l'abbaye bénédictine de Hautvillers Dom Pérignon, le père du champagne, qui aurait (ré) introduit l'usage du bouchon en liège. L'idée lui serait apparue en observant des pèlerins sur le chemin de Saint Jacques de Compostelle utilisant des morceaux de lièges pour fermer leurs gourdes. En plus d'être plus pratique que les chevilles de bois, les faiseurs de vin de ce temps remarquèrent que ce petit objet permettait au vin de se bonifier avec le temps. Une révolution pour cette époque où l'on ne buvait que du vin jeune car impossible à conserver très longtemps.

Mais les caractéristiques du liège, si avantageuses pour la conservation du vin en bouteille, avaient aussi un inconvénient majeur: une fois le bouchon compressé et inséré dans le goulot de la bouteille, il reprenait sa forme initiale, rendant son extraction très difficile. Les contraintes poussant souvent vers l'innovation, le tire-bouchon fut créé. Les plus anciens retrouvés étaient déjà fabriqués en forme de «T».

L'efficacité du bouchon en liège n'est plus à démontrer. En juillet 2010, 168 bouteilles de Veuve Clicquot de plus de 200 ans ont été retrouvées au large de la mer baltique, bouteilles destinées à Catherine II de Russie. Deux des bouteilles ont été dégustées et apparemment, elles étaient en parfait état de conservation, et même délicieuses! Des techniques spéciales de débouchage ont bien sûr dû être élaborées. Pour ce qui est des bouteilles restantes, elles vont bientôt être mises aux enchères. Avis aux amateurs!

Source : Podcast Tire-Bouchon numéro 23.5





VIN : ATTENDRE TAIN

Parvenu au pied de l'Hermitage, même le Rhône, si pressé de descendre vers la Grande Bleue, a dû prendre son temps. Tenter en vain de forcer le passage, puis, de guerre lasse, contourner par l'ouest la majestueuse et massive colline, dernier bastion oriental du vénérable Massif Central, vestige hercynien arrimé aux profondeurs de la Terre comme un Hercule en territoire alpin.

Avec ses longues rides parcourant son dos rond, avec ses longues ombres soulignant une musculature millénaire, la physionomie de l'Hermitage inspire à l'homme la modestie et l'invite à la patience. Il faut y avoir roulé sa bosse pour commencer à comprendre, au terme de quelques décades, les vignobles de cette colline de légende.

Humilité, patience et sagesse, rien de cela ne manque aux quelques vigne-

rons que réunit depuis 1933 la cave de Tain. Singulière coopérative que cette association de producteurs : sur la trentaine d'hectares qu'elle revendique dans l'appellation – ce qui en fait le deuxième acteur local, après Michel Chapoutier –, seuls huit appartiennent aux coopérateurs. Pour l'essentiel, les Hermitage de Tain sont les héritages d'une figure locale des années 1930, Louis Gambert de Loche, lequel, à l'image et à l'époque du baron Le Roy à Châteauneuf, fit élever la colline en appellation d'origine contrôlée.

Le poids de cet héritage oblige à des devoirs que la cave honore, comme celui de produire toujours ces fameux vins de paille, blancs d'or issus de baies de marsanne passerillées avant de sécher sur claies. Rares et magnifiques, ces liquoreux n'entament leur carrière parfois qu'après une ving-

taine d'années de bouteille, comme le millésime 1995, tanné mais ardent.

L'attente est trop souvent ce qui manque à Hermitage, dont les rouges de syrah comme les blancs de marsanne tardent à libérer leur complexité, fruit d'assemblages de terroirs étagés aux nuances subtiles. Elaborée dans les seules grandes années, la cuvée Epsilon, proposée aujourd'hui en millésime 2013, exprime la colline dans toute sa verticalité, de la maturité à la finesse. Mais il serait sage de la laisser attendre en cave. Des années et des années.

Source : Les Echos, Jean-Francis Péresse



LES CÉPAGES RHODANIENS

LE VIOGNIER

Indescriptible... et irrésistible! Ce cépage a connu de multiples rebondissements puisqu'il a failli disparaître... Originellement, il était exclusivement cultivé dans les Côtes-du-Rhône septentrionales entre Vienne et Valence avant de devenir un des cépages les plus appréciés en Californie.

Aujourd'hui, ce cépage blanc se distingue autant par sa rareté que par la complexité de ses arômes, si mouvants qu'ils échappent à la description.

Capiteux, envoûtants, enivrants, insaisissables, dorés ou corsés, les vins blancs très recherchés,

issus de cépage unique du Condrieu ou du Châteauneuf-Grillet révèlent en bouche des arômes très corsés, d'une longueur admirable. Ce cépage donne des vins blancs fins à corpulence grasse et onctueuse.

Très parfumé et subtil, il révèle des arômes mouvants, de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricots, coings), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs (amandes et noisettes grillées).

Aimant réconcilier les contraires, ces vins secs donnent en bouche une étonnante sensation de

mœlleux. Réjouissant, le Viognier donne des vins d'épicuriens et suscite un plaisir immédiat.

Pour le déguster, n'hésitez pas à l'associer à des asperges vertes, des sushis, des huîtres, des quenelles sauce Nantua, du brochet ou des queues d'écrevisses, du Rigotte de Condrieu, un Picodon de la Drôme ou une galette aux amandes...



LES CÔTES DU RHÔNE

2000 ANS D'HISTOIRE

Dès l'Antiquité, la vigne et le vin sont présents en Vallée du Rhône. Du vin antique à l'appellation d'origine contrôlée, histoire (très) exhaustive des vins de cette grande région viticole.

Épisode 2 – La vigne s'étend à toute la Vallée du Rhône

La vigne, au même titre que l'olivier, progresse dans toute la Vallée du Rhône. Là encore, Pline loue la qualité des vins issus des coteaux qui bordent l'Ouvèze (Violès, Rasteau, Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, Beaumes-de-Venise, Gigondas...), sur le territoire des Voconces.

Ces progrès portent tort aux grandes régions de production italiennes comme la Campanie, près de Naples, qui exportent leur vin en Gaule et dans les pays barbares du Nord de l'Europe.

C'est pourquoi, soucieux de protéger la viticulture italienne, mais aussi de lutter contre la surproduction, le redoutable empereur Domitien interdit au 1^{er} siècle toute plantation nouvelle en Italie et ordonne, dans les provinces, d'arracher au moins la moitié des vignes.

Cette mesure est paradoxalement bénéfique au vignoble rhodanien car on arrache surtout en plaine, là où poussent les céréales, préservant ainsi les terroirs les plus qualitatifs.

Deux cents ans plus tard, l'empereur Probus permet cependant à tout Gaulois de posséder des vignes et de récolter du vin. Il rend ainsi accessible à l'ensemble des cités une possibilité de profit que les empereurs précédents réservaient à une partie seulement d'entre elles. Malheureusement, il est

trop tard. Dans les villes ruinées et dépeuplées par les grandes invasions des Francs, des Alamans ou des Vandales, la classe populaire n'est plus assez nombreuse pour assurer aux vins inférieurs un large débit. Le déferlement des tribus barbares en Vallée du Rhône est fatal à la viticulture. Abandonnés par les légions romaines en débandade, les Gaulois se réfugient dans leurs anciennes forteresses haut perchées, les oppida, délaissant les cultures.

Le silence qui suit dure presque un demi-millénaire, même si de modestes vignobles dispersés persistent, permettant à la tradition du vin de rester enracinée dans la mémoire collective des hommes.

Source : Syndicat des Côtes-du-Rhône



UNE ANNÉE QUI S'ANNONCE COMME DIFFICILE

Décidément, 2021 ne commence pas sous les meilleurs auspices pour nos amis vignerons français.

Le 12 janvier 2021 est entrée en vigueur une taxe de douane de 25% sur tous les vins français entrant aux États-Unis, mesure menée par le président sortant du dit pays. Cette mesure s'ajoute à celle de 2019, qui concernait déjà tous les vins en dessous de 14 degrés.

Mais pourquoi tant d'acharnement? Eh bien l'Union Européenne et les États-Unis s'affrontent devant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) depuis 2004, au travers de leurs constructeurs aéronautiques respectifs: Airbus et Boeing. Les deux géants de l'aéronautique s'accusent mutuellement depuis 17 ans d'avoir perçu des aides d'État indues

selon les traités commerciaux internationaux signés en 1992.

En 2019, l'OMC sanctionnait l'Union Européenne en offrant le droit aux États-Unis d'imposer des taxes, à hauteur de 7,5 milliards de dollars, sur les produits importés de l'UE. Ni une, ni deux, en octobre 2019, le président Trump saute sur l'occasion pour appliquer partiellement la sanction. Pour les vignerons c'était le premier coup de massue: tous leurs vins en dessous de 14 degrés seront soumis à une taxe de 25%.

Une année plus tard, l'OMC autorise l'Union Européenne à sanctionner à son tour les États-Unis. La mesure est estimée injuste par ces derniers, qui dégagent l'artillerie lourde en sanctionnant, dès ce début d'année, tous les vins, alcools forts

et quelques autres produits agroalimentaires ou manufacturés français.

Les vignerons français, déjà affaiblis par les premières mesures de 2019, sont touchés de plein fouet par la crise sanitaire qui les prive de la restauration, l'un de leurs principaux débouchés, fermée par le gouvernement. À cette situation tendue s'ajoute la perte de leur marché britannique à cause du Brexit. Ils commencent cette nouvelle année sur les rotules. Espérons que les autorités européennes et américaines reprendront leurs esprits en ces temps de nécessaire solidarité.

Sources:

France Bleu, janvier 2021

Le Monde, juillet 2020 (historique clair et succinct)