



LE GRAPPILLEUR

N° 126 DU 21.02.2022

VERS UNE 18^e APPELLATION POUR LES CÔTES-DU-RHÔNES

Seyssuel... Sotanium, Taburnum, Héliicum. Au début de notre ère, ces crus venus des Allobroges s'arrachaient à Rome. Tout au nord des Côtes du Rhône, sur la rive gauche du Rhône autour de Vienne, le vignoble avait disparu. Relancé il y a quelques années, il est en passe d'obtenir la 18^e appellation de Côtes du Rhône.



L'histoire de cette renaissance débute il y a un quart de siècle avec trois vigneron chevronnés de Condrieu et Côte-Rôtie. Un jour, longeant le Rhône sur l'autoroute, la colline d'en face tape dans l'œil d'Yves Cuilleron et François Villard. Le troisième larron leur apprend qu'un vignoble renommé y avait vu le

jour il y a quelque 2000 ans à Seyssuel. Ce vignoble a perduré au moyen-âge jusqu'au début de l'ère moderne. Le phylloxéra, la Première Guerre mondiale et l'industrialisation qui vide les campagnes de sa main-d'œuvre ont raison de ces 150 hectares de vignes qui disparaissent. ./.



Alors que la pression foncière commence à sévir à Côte-Rôtie et Condrieu, l'idée de franchir le Rhône et replanter de la vigne trotte dans la tête de nos trois comparses. Leurs collègues les regardent de travers, les prennent pour des fous... mais dans ce coude du Rhône, où la vallée se resserre, eux pensent tenir un terroir d'exception : sol de schistes et de gneiss, exposition au soleil couchant et climat quasi méditerranéen comme en témoigne cactus et figuiers de barbarie trouvés sur place.

Un matin de 1996, alea jacta est... rendez-vous sous les ruines du château pour commencer le défrichage. Ils y replantent syrah et viognier

et font valoir leur savoir-faire : culture sur échelas, peu de traitements, rendement qualitatifs, vinifications patientes et élevages long.

La première cuvée de Sotanium voit le jour en 1998. Cette syrah tient toutes ses promesses de concentration et minéralité laissant présager d'un vin de garde puissant qui rappelle sa cousine Côte-Rôtie.

Suivent Taburnum (blanc) en 2000 et Hélicum (rouge) en 2004. Les trois vins doivent leurs noms à l'époque romaine et ont immédiatement intéressé les sommeliers qui y trouvent une histoire à raconter. Les quelque 70000 bouteilles produites annuel-

lement s'écoulent en Europe, au Canada et jusqu'au Japon.

Ce succès fait des émules. L'association Vitis Vienna compte aujourd'hui 23 membres dont de gros acteurs tels que Louis Chèze ou Michel Chapoutier. De IGP Colline Rhodaniennes, les producteurs attendent aujourd'hui de passer en AOC. Ce dossier est cours d'instruction auprès de l'Inao.

Bientôt un 9^e cru en Côtes du Rhône septentrionales ? Ce ne serait pas une nouveauté mais la réparation d'un oubli de l'histoire.

Source : La Presse



LAURENT GERRA : UN JOUR, JE SERAI VITICULTEUR !

J'ai 10 ans. Mon oncle possède un lopin de vigne dans le Jura, le pays de mon enfance. J'aime m'y promener avec lui et assister aux vendanges. Comme tous les gamins, quand je prends quelques gouttes de son verre de vin, je trouve que ça pique ! Je ne suis pas prêt pour apprécier un bon cru...

Laurent Gerra

Son père est démarcheur pour le Crédit Agricole dans l'Ain et rapporte souvent du vin nouveau à la maison. Mais quand il ouvre une bouteille de Pouilly-Fuissé, c'est un événement ! Pour Laurent Gerra, qui descend d'une famille de paysans où « la gamelle » est importante, le vin est depuis son enfance associé à la gastronomie. De mère en fille, les femmes de la famille cuisinent bien. Sa mère est par ailleurs serveuse au restaurant de Georges Blanc, triple étoilé Michelin. Aller au restaurant est une fête !

Étudiant à Lyon, il n'a guère les moyens de s'offrir de grands vins mais lui et ses copains apprécient de partager un petit Beaujolais, un bon Côtes-du-Rhône ou un Bourgogne de cette région à tradition vinicole. En 1990, au cours de sa première tournée d'imitateur, il a l'occasion de rencontrer les viticulteurs de la Provence Verte du Var. Se liant d'amitié il finit par acheter une première parcelle à Carcès, vieux village au-dessus de Brignoles. Comme il fait tout avec passion, il souhaite que son nom soit associé à des vins de qualité et suit de très près les débuts de sa première cuvée, un rosé du Château Sainte Croix.

Par la suite, il acquiert deux hectares de vignes à Romanèche-Thorins, en appellation Moulin-à-Vent dans le Beaujolais et plus récemment des parcelles de Saint-Amour.

En 2015, il retourne dans la vallée du Rhône. Avec Pascal et Richard Jaume, propriétaires du Domaine Jaume à Vinsobres, ils élaborent une cuvée de rouge et depuis 2019 un Côtes-du-Rhône villages blanc.

Ses vins peuvent être dégustés dans ses restaurants lyonnais, dont Léon de Lyon où il adore demander à ses clients ce qu'ils pensent de ses vins.

Après ses spectacles, boire un p'tit canon avec ses potes est une récompense ! Être producteur est pour lui une fierté : celle de laisser une trace d'un produit qui vient de la terre. Il y a quelque chose de paysan dans le vin qui le relie à ses racines campagnardes.

Source : Paris-Match

L'OUSTALET

GIGONDAS

Coup de cœur: L'Oustalet à Gigondas

Au cœur du village de Gigondas, à l'ombre d'un platane centenaire, l'Oustalet se niche dans une belle maison bourgeoise. Le Chef Laurent Deconick propose une cuisine gastronomique aux saveurs de Provence dans son restaurant à l'ambiance conviviale et chaleureuse. Pour les beaux jours, une magnifique terrasse ombragée sur la place du village attend les convives. La carte des vins se compose d'une très belle sélection de flacons des crus de la Vallée du Rhône dont plus de quarante Gigondas.

Outre le restaurant, l'Oustalet propose également un bistrot. Ce lieu décontracté

offre également une terrasse agréable. La cuisine est d'inspiration du marché avec des produits frais et une bistronomie locale.

À côté du Bistrot, vous retrouverez « Nez! », la cave de l'établissement issue du référencement de l'Oustalet, qui répond aux attentes des amateurs désireux de découvrir les crus locaux et des passionnés, version caveau avec vente à l'emporter. Les après-midis de juillet et août, un service Bar à vins est proposé.

L'offre de l'établissement est complétée par cinq magnifiques chambres au décor soigné, cosy et chaleureux.

L'Oustalet
5, place Gabriel-Andéol
84190 Gigondas
Tél: +33 4 90 658530
www.loustalet-gigondas.com





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 6 – La naissance de la Côte du Rhône

C'est en fait sur la rive droite du Rhône que le vignoble rhodanien acquiert, au cours du 18^e siècle, ses lettres de noblesse.

Établie au 15^e siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région que l'on appelle la Côte du Rhône tire son nom de la proximité du fleuve. Car un fleuve aussi large est alors appelé «mer» et sa rive la «côte». Sur ce vignoble où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de tout terrain pouvant recevoir des céréales, on

applique dès 1615 des restrictions de plantation pour préserver la qualité.

Chaque année, un ban des vendanges est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs. En 1629, quand Louis XIII passe par Pont Saint Esprit, les édiles lui offrent des vins de la Côte du Rhône issus de Chusclan, Codolet et Laudun.

Couronnement de tous ces efforts, un Arrêt du Conseil d'État, en 1737, prescrit l'apposition des trois lettres CDR, signifiant Côte du Rhône, et la mention du millésime sur le fond des tonneaux pour une dizaine de communes (Roquemaure, Tavel, Lirac, St Laurent des Arbres, St Genies de Comolas, Orsan, Chusclan, Codolet...). L'objectif étant, selon les termes de l'Arrêt, de mettre un terme aux «abus qui peuvent se com-

mettre en faisant passer les vins des mauvais crus pour ceux de véritable bon cru de Roquemaure et des paroisses voisines».

Embarqués sur le Rhône à Roquemaure et à l'Ardoise, ces vins sont expédiés dans les pays de la mer du Nord et en Angleterre. Mais ils pâtissent de la mauvaise qualité des tonneaux et sont victimes de leur succès. Pour répondre à la demande, on produit de plus en plus, provoquant une baisse de la qualité. Mal défendue, utilisée de plus en plus loin de la zone originelle, la dénomination Côte du Rhône perd son prestige.

Source: Syndicat des Côtes-du-Rhône



LES CÉPAGES RHODANIENS

LA ROUSSANNE

Ce cépage blanc, de vigueur moyenne, trouve son origine à Montélimar. Il se développe idéalement sur les sols chauds et caillouteux, bien drainés, comme sur les terres maigres et arides des coteaux aux sols limoneux-calcaires, et arrive généralement à maturité à la mi-septembre. C'est un cépage délicat et de grande finesse qui porte des grappes en forme de cylindre, des baies plutôt petites devenant rousses à maturité.

La Roussanne donne des vins de grande élégance, fins et complexes développant des parfums floraux tels que le chèvrefeuille, la pivoine, le

café ou l'iris. Les vins, de couleur jaune paille, présentent souvent une belle acidité, un bouquet remarquable et vieillissent très bien. Elle fait partie de l'encépagement des appellations Hermitage, Cozes-Hermitage, Saint-Péray, Saint-Joseph, Châteauneuf-du-Pape comme des appellations méridionales. On retrouve également ce cépage en Savoie et sur Corbières.

En association avec d'autres cépages blancs, souvent la Marsanne, la Roussanne donne un supplément aromatique et une élégance que ces derniers n'auraient pas sans elle.