



LE GRAPPILLEUR

N° 127 DU 30.05.2022



2021, UN MILLÉSIME EXIGEANT ET ATYPIQUE

Les aléas climatiques de l'année sont venus bouleverser le travail des vignerons rhodaniens. Gel, grêle, pluies n'ont pas épargné la région avec parfois des conséquences très lourdes pour certaines exploitations. Chacun se souviendra longtemps de ce millésime atypique qui, au final, s'annonce d'une très belle qualité, gourmand et frais avec une hétérogénéité des volumes.

D'une manière générale, quelle que soit la couleur du vin, la qualité est au rendez-vous en Vallée du Rhône. Structure, élégance, fraîcheur et fruité caractérisent ce millésime. Les vendanges

ont été assez tardives, étalées dans le temps et plutôt hétérogènes selon les secteurs. Elles se sont déroulées du 30 août jusqu'à mi-octobre, permettant d'optimiser le moment de la récolte.

Dans les Côtes-du-Rhône nord, malgré les aléas climatiques – gel, pluies abondantes, épisodes de grêle – les vignerons septentrionaux constatent une belle résistance de certaines vignes en souffrance, d'où une grande hétérogénéité. Michel Chapoutier se réjouit de ce millésime atypique au climat proche des années 90, plus froid, avec des raisins et des taux de maturité moins avancés../.

Les œnologues se félicitent d'un bel équilibre des jus entre alcool et acidité laissant présager des vins élégants et subtils. Les blancs, en particulier les viogniers (Condrieu), tirent leur épingle du jeu avec de belles fraîcheurs. Des arômes très acidulés et de bons pH. En Crozes-Hermitage, 2021 est une année exceptionnelle pour les blancs avec de beaux équilibres et une acidité remarquable.

Pour les rouges, le millésime sera plutôt sur la gourmandise, de mi longueur avec des tanins très ronds.

Dans la partie méridionale, les températures moins chaudes et les pluies de début septembre ont été les bienvenues. Les premières dégustations à la cuve ont confirmé de belles surprises en blanc et en rosé. Les rouges dégagent des notes fruitées et un degré d'alcool abaissé d'environ un degré.

À Beaumes-de-Venise, comme à Gigondas et Vacqueyras, les Dentelles-de-Montmirail ont eu un effet protecteur, épargnant majoritairement du gel. Les rouges ont du répondant et avec les muscats, il y a quelques « bombes atomiques ».

À Cairanne, alors que chacun ne s'attendait pas à une récolte quantitative et voyait les vendanges avec pessimisme, la réalité a été plus heureuse puisque la qualité est au rendez-vous. 2021 est un millésime de vigneron car il a fallu prendre les bonnes décisions au bon moment, demandant de l'expérience et du ressenti pour un résultat très intéressant.

Du côté gardois, à Lirac, les vins sont également de belle facture, sur la fraîcheur et un degré alcoolique inférieur de 1 à 1,5° par rapport aux millésimes précédents.



Renoir, le peintre qui aimait la vigne et le vin

Pas de polémique ici, même si on ne parle pas de Côtes du Rhône... juste le plaisir de mêler peinture et vin.

Marié à une Auboise, Pierre-Auguste Renoir, passe trente années de sa vie à Essoyes, petit village vigneron aux confins de la Champagne et de la Bourgogne. Il y lie des relations avec la communauté vigneronne dont on trouve plus d'une trace dans son œuvre.

C'est en 1896 que le peintre acquiert une maison à Essoyes. L'acte de vente stipule que le terrain est planté d'une vigne. Par des écrits, on sait même qu'il s'agit de Gamay. Et oui, à l'époque, le Barrois est très Gamay et le cépage est même autorisé dans l'aire de la Champagne jusque dans les années 1930. Malheureusement, pour Renoir, le phylloxéra passe par là et tue sa vigne.

Perclus de rhumatismes, Renoir ne cultive pas et ne vinifie pas lui-même mais il apprécie le vin. Son goût pour le vin était le même que pour l'art. Derrière le vin, il voulait retrouver le vigneron et sa vigne, comme derrière un tableau il voulait retrouver le peintre et le coin de nature qui l'avait inspiré.

Tout au long de sa vie, Renoir peint de nombreuses scènes de repas, de déjeuners sur l'herbe, des scènes de café où une ou plusieurs bouteilles de vin sont représentées, comme dans *Le Déjeuner des Canotiers* (1881). Il peint aussi énormément de vigneron et de vigneronnes déclarant qu'il se plaisait infiniment chez les vigneron car ils sont généreux.

La maison de Renoir à Essoyes, avec son atelier, est aujourd'hui devenue un musée où l'on trouve une belle collection de ceps de vignes, réunis par Renoir lui-même, qui adorait leurs formes.

Source : Les 5 du vin



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.

Episode 7 - Une extension sur la rive gauche du Rhône et l'émergence des maladies

La Révolution française, par la vente des biens nationaux et l'aliénation des biens communaux, modifie profondément l'organisation foncière du territoire de la Vallée du Rhône. Le Comtat Venaissin est rattaché à la France et devient le département du Vaucluse.

A la fin du 18^e siècle et durant le 19^e siècle, la viticulture de la rive gauche du Rhône s'étend. Les vigneron y multiplient les tentatives pour utiliser le nom « Côtes du Rhône » de leurs voisins gardois, mais en le mettant au pluriel ! Avec succès semble-t-il puisque l'agronome Jules Guyot, chargé par Napoléon III d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, y fait référence en 1864 pour décrire le vignoble allant de

St Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.

Malgré les attaques de pyrale, de vers de la grappe et, à partir de 1848, d'oïdium, la vigne devient une source de revenu majeure, surtout après le déclin du ver à soie pour cause de maladie et l'effondrement de la culture de la garance, remplacée par l'alizarine synthétique.

A partir des années 1860, le développement du chemin de fer stimule encore davantage la production de vin. Le vignoble est florissant et, malgré des exploitations de petite taille à l'équilibre financier parfois précaire, l'avenir des vigneron s'annonce prometteur.

Ces espoirs sont anéantis par un puceron venu des Etats-Unis : le phylloxera. Les premiers dessèchements surviennent en 1863, à Pujaut, dans le Gard. Rapidement, le puceron s'étend sur la rive gauche du Rhône. Il ne sera identifié qu'en 1868 par Jules Emile Planchon. Avant que l'on ne découvre le remède en 1880 (le greffage de la partie aérienne de

la vigne sur un porte-greffe américain dont les racines résistent aux piqûres de l'insecte) le vignoble de la Vallée du Rhône est presque détruit, du Nord au Sud. Car le phylloxera se propage vite dans la région : les sols argileux et le climat lui sont très favorables. Seuls les terrains très sableux ou régulièrement envahis par les eaux lui résistent.

Dans le Bordelais, où il ne sévit qu'à partir de 1869, il se répand trois fois moins vite. Le phylloxera a des conséquences dramatiques en Vallée du Rhône : la misère, l'exode... Les vigneron replantent en zone inondable, donc très fertile, des cépages productifs et médiocres. L'arrivée du mildiou en 1878, lui aussi venu des Etats-Unis mais autrement plus redoutable que l'oïdium, impose des traitements répétés à la bouillie bordelaise (un mélange à base de cuivre), pour ne pas perdre la récolte.

A Châteauneuf du Pape, on s'oriente vers la culture du blé, des abricotiers et surtout des cerisiers.

Source : Syndicat des Côtes-du-Rhône



MYTHES, CLICHÉS ET PRÉJUGÉS SUR LE VIN

Nombre de stéréotypes sur le vin relèvent souvent d'une certaine ignorance. Par exemple, les gens qui parlent de « vin de femmes » ne connaissent pas grand-chose au vin, pas plus qu'aux femmes par ailleurs, déclare Shirley Amberg, spécialiste en œnologie chez Blick.

Bien d'autres déclarations péremptoires jettent un doute certain sur la connaissance de celui qui les prononce en matière de vin et des gens. Nombreux sont ceux qui disent des sottises (je n'ai pas trouvé d'autres termes pour les décrire...) et, de plus, sont convaincus d'être dans le vrai. Voici quelques exemples des affirmations les plus courantes et des plus exaspérantes sur le vin.

Je ne bois que... ou je ne bois pas de...

Il est malheureusement impossible que l'une de ces deux phrases se terminent bien. L'univers du vin est tellement vaste avec ces milliers de cépages et ces terroirs uniques qu'il est un peu absurde de se limiter volontairement à une infime partie de ce monde sans fin.

N'ai-je point affirmé que je n'aime pas les vins rosés, les vins aromatiques tels que le Gewurztraminer ou le muscat... l'expérience a fait que certains de ces vins ravissent mon palais à l'insu de mon plein gré, comme disait l'autre...

En fait, ça se prononce comme ça...

Si c'est cool d'être capable de prononcer les noms de tous les cépages locaux aux plus exotiques, tels que l'Assyrtiko au Zibibbo, c'est encore plus cool de ne pas chercher à donner la leçon aux autres. Personne n'aime les je-sais-tout, d'autant plus que le même cépage avec le même nom peut se prononcer différemment selon son origine.

Je n'achète que des vins qui ont 90 points ou plus...

Prendre uniquement pour base les notes, et donc le goût des autres, c'est passer à côté de crus extraordinaires. Certes, les points peuvent vous éviter d'acheter de la piquette (et encore...), la curiosité et les goûts de chacun sont vos guides dans le monde du vin.

Et qu'on ne vienne pas me dire « je n'y connais rien » ! Chacun est à même de dire s'il ou elle aime ou pas tel ou tel vin... le reste n'est que littérature.

Les rosés ou les blancs sont de vins pour les femmes...

Non, ne dites jamais ça ! Il n'existe pas de vins pour les femmes pas plus que pour les hommes. C'est une affaire de goût personnel. Pour ma part, si je ne suis pas amateur de rosés - oui je sais, tout le monde le sait -, j'ai un sérieux penchant pour les vins blancs...

Les vins avec des bouchons à visser sont bon marché et de mauvaise qualité...

Le bouchon, en liège, à vis ou autres que l'on trouve sur le marché ne sont en aucun cas une indication de qualité du vin. Le vigneron choisira le type d'obturation en fonction du potentiel de vieillissement de son produit, de sa typologie et de ses convictions. Un bouchon liège peut coûter plus de cinq francs suisses ; si cela représente 20% du prix de vente d'un flacon, cela donne à réfléchir sachant que d'autres obturants font preuve de très belles qualités.

La liste des mythes, clichés et préjugés est encore longue et pourrait faire l'objet de plusieurs éditos dans ces pages... Un seul mot d'ordre, plaisir personnel à partager sans donner de leçon. A bon entendeur...

Inspiration : Shirley Amberg, journaliste du Blick



UN MAGNIFIQUE OUVRAGE SUR LES TERROIRS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Georges Truc est, sans conteste, LA référence des vignobles de la Vallée du Rhône en matière de géologie. A Visan (Vaucluse), ce géologue, ancien enseignant chercheur universitaire à la Faculté des Sciences de Lyon, est un expert en la matière (solide).

Homme de terrain, passionnant et passionné, historien à ses heures, fin dégustateur, il décrypte les sols, leurs interactions avec les cépages. A son écoute, la terre révèle ses mystères, les dégustations deviennent limpides. S'il a contribué à plusieurs ouvrages sur l'appellation castelpapale, l'opus « Châteauneuf-du-Pape – Histoire géologique & naissance des terroirs » est son œuvre majeure. Les amateurs éclairés découvriront l'appellation sous des facettes insoupçonnées.

L'idée de cet ouvrage est née d'une double promesse faite à Michel Blanc (Directeur de la Fédération des producteurs), depuis plusieurs années. C'est la matérialisa-

tion de tout le plaisir éprouvé en parcourant Châteauneuf, en dégustant les vins, en rencontrant les vignerons. De plus, cela n'avait jamais été fait sur l'angle de la géologie.

Cet ouvrage s'articule en huit chapitres, comme une pièce de théâtre avec un dénouement. Le premier est une histoire géologique régionale, pour vérifier l'environnement, éclairer des choses qui ne se voient pas ; par exemple le sel du trias, en profondeur, à l'origine de l'étang salé. Le second est consacré à la naissance et la révélation des terroirs. Le troisième aux curiosités géologiques, tels les « rountaus », l'étang de la folie, les galets géants. Le plus gros pèse 502 kg et se trouve à la Gardine. Ou encore les « aratroglyphes », les traces laissées par les charrues sur les galets siliceux.

Le quatrième chapitre est consacré à l'utilisation des matériaux, de la préhistoire à la période contemporaine, disponibles à la construction pour les vignerons. Par

exemple, ce site du néolithique avec un plancher de galets. Puis vient une présentation de la flore locale et la parole de 21 vignerons qui expriment leur ressenti sur le terroir et la manière de l'exprimer. Enfin, l'empreinte du sous-sol au cœur de la structure des vins, révélée par la dégustation géo sensorielle.

L'exercice s'articule autour d'un cépage unique, le Grenache, le plus révélateur de ce lien au terroir. Il s'agit de relier le toucher de bouche, la granularité des tanins, le toucher tactile des matériaux qui constituent le terrain. Le sable avec ses petits grains révèle l'élégance, la finesse, les galets roulés montrent le poli, la caresse du velours...

Ce bel ouvrage est disponible à la vente dans le caveau des vignerons de Châteauneuf-du-Pape... une petite visite s'impose.

Source : Terres de Vins



CÉPAGES RHODANIENS LE BOURBOULENC

Ce cépage blanc tardif peu sucré se cultive dans les piémonts des collines du Midi de la France. Ses grappes et ses baies sont moyennes. Ces dernières présentent une peau épaisse, d'un blanc rosé devenant rous-sâtre à pleine maturité. Sensible au mildiou et à l'oïdium, il résiste cependant assez bien à la sécheresse et à la pourriture grise. De maturité 3ème époque moyenne, il faut le ramasser bien mûr pour obtenir de bons résultats.

L'encépagement de Bourboulenc représente quelque 650 hectares. Il serait originaire de Provence. Dans certaines zones des Bouches-du-Rhône, il est appelé doucillon. On le nomme également grosse clairette, borbolenc ou bor-bolenc et même malvoisie du Languedoc.

Il apprécie les terroirs secs et pauvres, ré-chauffés par le soleil. C'est l'un des treize cépages autorisés pour l'AOC Châteauneuf-du-Pape, dans une petite proportion. On le retrouve également dans les AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Coteaux d'Aix-en-Provence, Vacqueyras, Languedoc, etc.

Souvent associé en cépage secondaire au grenache et à la clairette, il peut également l'être à la roussanne et à la marsanne, afin de donner un meilleur équilibre et plus de finesse. Le bourboulenc produit d'excellents résultats en assemblage. Il donne des vins floraux faibles en alcool avec des arômes légers et subtils d'amande, de citron et de pomme. Ils sont à boire jeunes.

Attention : modifications du programme annuel de votre Baronnie

Un voyage dans la région de Plan-de-Dieu a été programmé du **vendredi 2 au dimanche 4 septembre 2022.**

La dégustation thématique, initialement prévue le 1^{er} septembre, est déplacée au **jeudi 15 septembre 2022.**

A vos agendas !

SEPTEMBER

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	