

## Carnets de voyage : Rhône Nord, février 2017 : On the road again....

Notre première visite de l'année est consacrée comme souvent à la vallée du Rhône Septentrionale, terre d'élection de la Syrah, du Viognier, de la Roussanne et de la Marsanne.

Nous sommes impatients de goûter ce millésime 2016 dont on parle tant dans la région, et qui suit le très médiatisé 2015 que nous avons dégusté plusieurs fois déjà.

Nous sommes heureux parce que notre région de prédilection affiche à son compteur une série impressionnante de millésimes très, très réussis... Huit millésimes à la file, je n'ai jamais connu cela en 30 ans de carrière...

Petit retour en arrière :

2009, l'année solaire : des vins riches, puissants, gorgés de soleil et de fruit. Le vin, bien balancé malgré sa charpente tannique, commence peu à peu à se révéler et à laisser entrevoir que son charme n'a rien à envier à sa musculature !  
2010, l'année parfaite : tous les superlatifs ont été utilisés (parfois un peu exagérément) pour qualifier cette très grande année. Le défi de ce millésime était l'équilibre suprême, le Graal du vigneron... beaucoup d'appelés, mais tous n'ont pas été élus ☺. Néanmoins, ne boudons pas notre plaisir, il y a pas mal de super vins combinant pureté, balance, soyeux, fraîcheur et potentiel. Comme la Belle au Bois Dormant, le 2010 est actuellement plongé dans un profond sommeil (à quelques exceptions près) et attend son Prince Charmant (lequel est en guindaille du côté d'années plus accessibles)

2011, l'année chatoyante : Dès sa naissance le bébé était joufflu ! Un millésime beaucoup plus facile que les précédents, tendre, soyeux, savoureux, un régal à boire jeune sur sa netteté et sa facilité, ce qui n'empêchera pas une garde certaine. D'ailleurs, il est assez muet pour l'instant, mais sa plénitude compense. On devine le potentiel, on le sent, et je vois poindre le début de sa période de maturité après l'été.

Une bouteille exceptionnelle est née en cette année 2011 : en Côte-Rôtie Jean-Paul Jamet a réussi un tour de force, un véritable Ovni, rayonnant de classe et de raffinement, les anglo-saxons utilisent pour cela un terme qui va comme un gant à cette bouteille : « mind blowing »... on en reparlera, et bienheureux les détenteurs de ce millésime....

2012, l'année classieuse : on ne s'y attendait pas vu la climatologie du millésime, mais force est de reconnaître que cette année est de celles qui déjouent tous les pronostics. Les syrahs de 2012 sont aujourd'hui de petites bombes de plaisir, de précision et d'équilibre, prélude du bombardement qui va suivre avec les millésimes 2014 et 2016... Une matière d'une grande suavité, une longueur rafraîchissante et de la dentelle en bouche, dégustez les dès maintenant et espérons que les arômes éclatants le restent encore longtemps.

2013, l'année classique : l'année est austère, costume-cravate noir et pompes cirées... mais pas sans intérêt pour la cause. Tout est en place mais corseté. Quelques prémices de civilité sont en train de se mettre en place. C'est typiquement le millésime où la fenêtre d'ouverture du vin (le moment où on pourra le boire) est plus difficile à déterminer car elle risque de fluctuer pendant quelques temps avant l'épanouissement du vin.

2014, la belle année : un résumé simple mais très proche de la réalité serait de dire que cette année est un copier-coller du millésime 2012, mais en caractère gras... Une approche identique donc, avec un côté plus charnu qui donnera à ce millésime une structure présente, solidement campée sur une délicatesse qui se devine plus qu'elle ne se montre pour l'instant. Quelques années d'attente seront nécessaires au plein épanouissement de cette très belle année gourmande.

2015, la grande année : saluée comme tel par les médias, c'est en effet une année de la trempe des plus grandes. Comme 2010, peut-être sur un ton mineur, on y retrouve un pêle-mêle de fruits, d'équilibre tannins/acidité, de longueur et de chair. Une matière première impeccable à traiter avec délicatesse en évitant les excès puisque tout ou presque était déjà dans le raisin. Des réussites splendides, certaines d'un abord immédiat, d'autres qui se révéleront avec le temps. Une valeur sûre en tout cas.

2016, l'année exceptionnelle : il est toujours délicat de parler « d'exceptionnel »... sauf quand cela l'est vraiment. Le meilleur mot pour définir les vins : « juteux » ..Vous cherchez une année de référence ? Dirigez-vous vers 1991, pour

ceux qui ont connu...ce temps « que les moins de 30 ans ne peuvent pas connaître... » Il n'y aura pas que des réussites bien sûr, mais les amateurs de finesse exceptionnelle vont se régaler.

Nous arrivons donc sur place le dimanche soir où nous dormons à notre QG habituel, les Amandiers à Tournon. Comparée à Tain-l'Hermitage et à Tournon le dimanche soir en janvier, l'abbaye d'Orval ressemble au centre de Liège un soir de week-end...Comme le disait Coluche, pas un troquet, pas une mobylette...

Ne parlons même pas des restaurants ! En plein milieu d'une zone infestée de touristes traquant la moindre bouteille d'Hermitage qui traîne, nous nous retrouvons dans un véritable désert gastronomique, et c'est ainsi que nous voilà attablés dans une pizzeria (pizzas à emporter hein, ne rêvons pas...) avec un pichet de vin de pays d'Ardèche en bag-in-box...et on viendra nous dire qu'on fait un beau métier ☺ ☺ ☺.

Le lendemain matin, on commence les choses sérieuses. Au programme : Cornas.

Forte impression pour le millésime 2016... Que ce soit chez Pierre Clape, Johann Michel ou Guillaume Gilles, les vins sont de toute évidence d'une excellente qualité. Un fil conducteur : l'impression d'un amalgame de richesse, de fraîcheur et d'élégance et déjà une intégration remarquable ! La colonne vertébrale du millésime s'appuie sur un taffetas de soie et le style de chacun s'affirme alors sur cette base commune. Les vins du domaine Clape comme à leur habitude plus sévères et complexes, ceux de Johann gourmands et gouleyants, d'une grande séduction, ceux de Guillaume exprimant la noblesse rare des vins d'équilibristes... la syrah dans tous ses états...

Plantée à 400 mètres d'altitude, sur une parcelle d'un hectare nommée « Les Rieux et qui n'avait jamais été exploitée, une nouvelle cuvée a vu le jour chez Guillaume avec le millésime 2015 : « Nouvelle R », un vin qui va à l'encontre de l'image que beaucoup se font de Cornas. Loin des poncifs de l'appellation, il se montre aérien, délicat, ciselé et le millésime 2016 lui va évidemment comme un gant, mais on retrouve des perceptions identiques en 2015 même si le millésime possède une assise plus tannique et une structure plus marquée par l'acidité. La « Combe de Chaillot » (sols sablo-limoneux entourés de végétation) va quant à elle rejoindre le Cornas et amener sa trame plus fraîche au Cornas toujours composé des deux parcelles de Chaillot, les « Grands Murs » (sols argilo-calcaires exposés plein sud) et les « Terrasses » (sols argilo-sableux exposés sud-est). Toujours une grande justesse dans les vinifications et les assemblages. Guillaume sera à nos portes ouvertes en novembre et nous vous proposerons une mini-verticale de ce grand Cornas... Au top !

Chez Pierre et Olivier Clape, la dégustation démarre sur les chapeaux de roue avec le Saint-Péray qui s'affine d'année en année : beau grain, belle fluidité, belle allonge, belle bouteille quoi ! Pierre enchaîne avec le « Vin des Amis » et quelques cuvées élevées différemment en « Côtes-du-Rhône » et en « Cornas », de quoi se familiariser (comme si c'était nécessaire..) avec le style de la maison et de confirmer ce que nous pourrions appeler « l'évolution dans la tradition ». La réflexion et la complémentarité entre père et fils est clairement perceptible. Chaque terroir est analysé techniquement et gustativement en profondeur afin de mettre à jour et de s'imprégner des différences de chacun d'entre eux pour en valoriser l'assemblage. C'est ainsi qu'en dégustant à la suite les 2016 (non assemblés) et les 2015 (qui eux le sont en partie), nous pouvons mieux distinguer le processus qui fait que la qualité de l'ensemble s'améliore d'année en année. Et il est clair que nous sommes en présence de deux grands millésimes qui chacun à leur manière sont de fidèles reflets cette appellation longtemps injustement négligée. La preuve par la dégustation à l'aveugle finale d'un millésime dont on a dit pis que pendre : le 2002 à parfaite maturité, réel délice soyeux et savoureux parfait à boire maintenant et pendant quelques années encore sur une belle entrecôte, et d'un 1998 flamboyant, sortant à peine de sa réserve et donc prêt...pour 15 ans encore...à réserver pour les temps froids sur un bourguignon ou un civet préparés ...à la syrah bien sûr... Conclusion et discussion à bâtons rompus entre amis à l'auberge d'en face « La Villa Rouge », indispensable pour bien se protéger du froid pour la suite de notre périple.

Cornas suite et fin chez Emmanuelle et Johann Michel. Ici aussi l'évolution est patente, le style des vins reste dans la gourmandise mais la vision de Johann sur le travail en cave s'élargit. Le millésime est examiné à la loupe et ça et là on voit apparaître des lopins vinifiés en grappes entières ou partiellement selon le terroir ou le climat de l'année. Cela amène sans aucun doute une complexité accrue d'autant que la curiosité naturelle de Johann s'aiguise à la dégustation (ce qu'il ne manque pas d'approfondir...☺) et le mène vers de nouvelles expérimentations.

La nouveauté de l'année au domaine, c'est un Saint-Joseph planté ces dernières années à l'extrémité sud de l'appellation (Châteaubourg, on est presque à Valence...) et dont les premières bouteilles arrivent en 2016, en petites quantités. Il y en aura plus en 2017 ! L'enveloppe charnue du Cornas 2015 le serre un peu aux entournures mais les arômes qui s'en échappent sont très prometteurs. La cuvée Jana, outre le fait qu'elle n'est pas égrappée, bénéficie d'un élevage moins boisé et beaucoup plus raffiné ce qui pourrait à terme se révéler une option décisive. Petit à petit, Johann fait son nid !

Sagesse quand tu nous nous tiens..... Le soir une viande simplement grillée chez Marco au Chaudron accompagnée d'un Saint-Joseph (chez Gonon, tout est bon....) clôturera cette bien belle journée.

Au domaine du Colombier, le grand Flo a retrouvé la pêche...ce qui peut paraître paradoxal pour un producteur d'abricots.... Et les deux millésimes le prouvent à merveille...2015 d'un équilibre remarquable où tout est à sa place (pas évident à réaliser) met en avant un classicisme de bon aloi représentatif des deux appellations. Que ce soit en Croze-Hermitage avec la cuvée Gaby ou en Hermitage rouge et blanc, nous avons ici des vins d'école loin de toutes fioritures inutiles et qui ramènent le dégustateur à l'essentiel.

En 2016, la grêle est tombée, occasionnant hélas pas mal de pertes sur l'Hermitage (déjà pas bien grand...) et sur les parcelles situées sur la commune de Tain-l'Hermitage. Un 2016 un peu plus serré donc qu'ailleurs, mais qui reste sur la suavité de cette très belle année. Mention XXL pour l'Hermitage blanc des deux années....

Le « Mangevins », un de nos restos favoris, a déménagé et est maintenant doté d'une capacité d'accueil un peu plus vaste... Il est donc indispensable d'aller voir (qu'est ce qu'on ne ferait pas pour vous chers lecteurs...) ce qu'il en est. En cuisine, Keiko dispose maintenant d'une cuisine un peu plus grande que le timbre poste dont elle se contentait avant, et en salle, Vincent a toujours les bras chargés de bouteilles « à découvrir ». Oserai-je vous confier que l'émulsion de topinambour à la truffe fraîche était une vraie tuerie ? Le reste ? Allez le découvrir.....

Au programme de l'après-midi, quelque chose d'un peu spécial pour moi...c'est en effet en quelque sorte un anniversaire qui, pour être anecdotique, n'en revêt pas moins un caractère presque sentimental... En 1986, je rencontrais Bernard Faurie pour la première fois grâce à Jean-Louis Grippat. C'était le deuxième jour de mon premier voyage en France, et j'étais à des années lumière de m'imaginer en dégustant et achetant son millésime 1984 que trente années plus tard le millésime 2014 serait à la vente au Moulin... Ce vigneron débutant et inconnu allait sur cette même période devenir une référence de l'appellation pour tous ses pairs et les connaisseurs du monde entier. Vous dire que j'ai un souvenir précis de ces trente millésimes serait quelque peu travestir la vérité mais je peux vous assurer que 1985, 1989, 1990, 1991, 1997, 1999, 2001, 2010 et 2012 sont des vins qui transcendent à la fois l'appellation et la façon de travailler de ce vigneron euh...atypique ☺ ( le roi de la pipette pour ceux qui le connaissent ☺) mais tellement attachant... Soit dit en passant, l'autre vigneron « rescapé » de ce premier voyage ne vous est pas inconnu non plus puisque j'achetais plus tard en cette même année mon premier millésime de Trévallon, le 1984 également...

Bernard Faurie a toujours vendangé en fonction de la maturité de ses parcelles et n'a jamais assemblé le tout pour faire un seul Hermitage... c'est ainsi que sur un même millésime peuvent cohabiter des bouteilles de Greffieux, de Méal, de Bessards, de Greffieux-Méal, de Greffieux-Bessards, de Bessards-Méal et de Greffieux-Bessards-Méal... !!! capito ?

A quoi on les reconnaît ? Bon sang mais c'est bien sûr... au numéro de lot gravé sur la bouteille... mais attention ☺ ☺ ☺, vous pouvez aussi avoir deux lots différents d'un même assemblage selon les dates de vendanges !!! ... capito ?

Et comment vous faites pour savoir à quoi correspond le n° de lot ? En demandant au propriétaire (s'il ne l'a pas paumé quelque part) ou à votre importateur préféré qui va tous les ans (et plutôt deux fois qu'une...) goûter et regoûter afin de choisir et parfois de recomposer un assemblage !!!... capito ?

En un mot comme en cent, bienvenue au Moulin à Vins !... capito ?

Et donc cette année 2015, qu'y aura-t-il de chez Bernard ? Trois cuvées sont prévues pour vous : Bessards-Meal, Greffieux-Bessards et Bessards pur. Le millésime et la part importante de Bessards va nous donner des vins plus structurés que les années précédentes et une moins grande accessibilité. L'ossature granitique de ce terroir des Bessards, bien présente, va par contre tenir les vins d'une façon un peu plus sévère. D'une belle tenue donc, et si vos enfants nés en 2015 aiment déjà le vin ☺, faites leur plaisir... gardez les ! Les 2016 étaient dans une phase un peu compliquée le jour où nous les avons dégustés et nous vous en donnerons plus de nouvelles en septembre, mais comme le millésime est grand, pas de raison de s'en faire.

Et pour la qualité conjointe des deux millésimes, rouges aussi bien que blancs, la palme d'or est attribuée cette année au... roulements de tambour... domaine Vallet !

La modestie naturelle d'Anthony va en prendre un coup, mais c'est plus qu'amplement mérité !

Bien sûr la nature a été clémente, bien sûr le père Louis a bien travaillé dans les vignes,... mais le résultat est là.

En 2015 comme en 2016 et sur quasi toutes les parcelles, la qualité est époustouflante. Des blancs frais, tendus, précis, des rouges pleins, soyeux, juteux, toute la cave est un régal... Les 2016 vont nous permettre de nous en donner à cœur joie autant pour les « Quintessences de Rouasses » que pour les éventuelles « Cimes des Côtes » mais je voudrais surtout souligner le magnifique travail d'assemblage de mon vieux complice (je ne sais plus si cela s'écrit en un ou en deux mots ☺) Iraclis pour le Quintessence de Rouasses 2015. Avec Anthony ils ont réussi ce que je pense être le meilleur Quintessence depuis le premier (1999) et malgré les très beaux 2009 et 2010. Du grand art, chapeau ! Vous allez vous régaler.

Cette année de nombreuses parcelles nous ont impressionnées, confirmant sans aucun doute que le domaine est sur le chemin du podium de l'appellation. Plus les années passent et plus les caractéristiques et les subtilités de chaque pouce de terrain sont examinées en détail et étudiées de façon à en tirer la plus belle expression possible.

Vous connaissiez « Rouasses » ?, bientôt « Macquin » ou « Joubert » n'auront plus de secret pour vous...

Deux millésimes à ne rater sous aucun prétexte. A bon entendeur...

Nous terminons cette semaine en beauté puisque nous voilà au domaine Jamet avec Florent Viale, Anthony Vallet, Guillaume Gilles et Johann Michel qui ont pris un peu de temps pour nous accompagner. C'est parti pour un grand moment de convivialité... Quel plaisir de se retrouver ensemble et de comparer nos commentaires de dégustation avec ces professionnels heureux comme des gamins dans une cour d'école ! On commence par faire le tour des deux derniers millésimes sur les vins de pays, Côtes-du-Rhône, Condrieu et Côte-Rôtie. Par parcelle, par assemblages de parcelles selon les dates de vendanges, par manière de vinification ou d'élevage, Jean-Paul explique en détail le travail minutieux qu'il a mis en place depuis des années pour amener le domaine là où il est aujourd'hui. La dégustation des bouteilles, à l'aveugle, est un prolongement de la pensée de Jean-Paul, une partie d'aboutissement peut-être... il a tout conservé de ses expériences ! Et c'est là que l'on commence à comprendre... Nous n'épuiserons jamais le stock de surprises puisque sa curiosité est sans limites. C'est ainsi qu'au cours des ans nous avons goûté du viognier de côte-rôtie vinifié séparément afin d'essayer de voir ce que cela pouvait apporter en assemblage avec la syrah, des essais de cuvées égrappées et non égrappées de millésimes différents, dégustés d'abord seuls puis assemblés de diverses manières, par style ou par millésimes, des Côte-Rôtie en vendanges tardives, des élevages courts, des moyens, des longs, essais réalisés sur plusieurs parcelles et années... des verticales sur un même travail dans des millésimes différents, ou sur une même parcelle vinifiée de façon différente sur des millésimes similaires....

Bref, et comme vous pouvez le constater, les expériences sont illimitées et nous nous baladons à travers le temps et les diverses cuvées pendant plus de six heures sans voir le temps passer, et souvent, il faut arrêter Jean-Paul qui a plus de vins dans sa cave qu'un magicien n'a de lapins dans son chapeau... Du travail, de la patience, de la curiosité, de la précision, l'arrivée au sommet de la hiérarchie de la Côte-Rôtie n'est pas un hasard... CQFD.....

Merci à tous ces vigneronns qui chaque année lèvent un peu plus le voile pour nous et nous aident à appréhender le vin d'une façon différente. On ne finit jamais d'apprendre en cette matière.

Pour les prochaines pérégrinations dans le vignoble, je vous emmène dans un voyage « à travers tout » : de la Loire au pays Basque, des Alpilles au Beaujolais... (Carnets de Voyage avril 2017) et ensuite un spécial Stéphane Vedeau, l'homme aux multiples terroirs et facettes (Carnets de Voyage mai 2017). Les deux paraîtront sans doute en juin et juillet...

@ Pierre Ghysens pour « Le Moulin A Vins, Avril 2017 »