**Carnets de voyage : Avril 2017, balade dans le vignoble.**

C’est sous le soleil que nous démarrons notre deuxième visite dans le vignoble de cette année 2017.

Pas de région spécifique cette fois, mais plutôt quelques visites dans des domaines que nous n’avions pas visité depuis longtemps (voire pas encore !). En plus de déguster les derniers millésimes, nous devions aussi finaliser quelques projets en cours et qui nous tiennent à cœur…

Départ donc par la vallée de la Loire pour y rencontrer nos amis et néanmoins fournisseurs, Vincent Carême, Gérald Vallée et François-Xavier Barc. Nous vous avions parlé du grand millésime 2016 qui nous attend dans la vallée du Rhône… mais apparemment il devrait être grand partout (sur nos critères évidemment : délicatesse, fraîcheur, suprême élégance, respect des terroirs). Malgré les aléas climatiques de l’année (gel et grêle), les vins dégustés à Vouvray chez Vincent sont séducteurs en diable. Les secs bien sûr, mais alors les moelleux… le millésime leur va comme un gant !

Que demander de plus en effet à un grand moelleux que de la grâce, de la distinction, de la tension… et loin de la richesse parfois un peu lourde des millésimes plus gras !

Vous voilà donc prévenus, si les secs sont superbes, les moelleux sont « hénauuuuurmes…. »

En soirée nous retrouvons Fx et Gérald, les « Complices » au restaurant à ne pas manquer à Tours, le Saint-Honoré où Benoît, le patron fêlé de vins (tiens donc) est omniprésent en cuisine, en salle… et avec nous dans la cave pour l’apéro et ses dernières découvertes. Dans la rubrique « Les Complices s’étalent… », et pour ceux qui l’ignoraient encore, Fx et Gérald ont non seulement acheté un nouveau domaine, mais aussi créé une nouvelle association avec des vignerons de Provence.

Le domaine « A Deux », situé à Saint-Aignan sur Cher, est un domaine de 26 hectares sur des sables, argiles et calcaires. Cette diversité de terroirs permet un multi-encépagement (Chenin, Chardonnay, Sauvignon en blanc, Pinot Noir, Cabernet Franc, Côt et Gamay en rouge) et un travail d’élevage adapté à chaque terroir, cépage et millésime (cuve inox, cuve bois, barrique)… Ils vont s’éclater les « Deux » ☺ ☺ ☺…

D’autant que ces hyperactifs ont également exporté le concept « Complices » vers la Provence, où avec des vignerons du cru s’est mis en place un réseau, le bien nommé « Complices des Calanques » calqué sur leur expérience ligérienne. Premier vin produit : un coteau d’Aix rosé, bientôt suivi d’autres appellations… Good luck guys...

Le lendemain… Les premières grosses chaleurs de l’année s’installent et nous filons vers le pays Basque. Destination Irouléguy, où notre ami Sébastien Blastre (qui sera cette année parmi nous aux JPO) nous attend de pied ferme depuis quelque temps déjà. Passé Bordeaux et les Landes, le paysage se transforme, et lorsque l’on arrive au pied des Pyrénées, le contraste est saisissant. Du vert, encore du vert, toujours du vert… les collines verdoyantes s’étendent à l’infini, l’habitat est coquet, très propre et soigné, un code « couleurs » est obligatoire pour les maisons bicolores (rouges-blanc ou vert-blanc), les pâturages verdoyants et l’eau bleue des torrents se disputent l’émerveillement des visiteurs. Les bergers et les vignerons se disputent eux les terres… L’omni présence des brebis (ah le fromage Basque….) est due aux généreuses subventions de l’Europe, au grand dam des vignerons qui convoitent une partie de ces sols pour l’extension de l’appellation, une des plus petites de France, avec 240 Ha seulement et une production vendue instantanément aux restaurateurs nombreux dans cette région de perles du tourisme de luxe (et parfois de masse) que sont Biarritz et Saint-Jean de Luz. Comme il n’est pas produit de blancs moelleux dans l’appellation, le petit Manseng accompagne donc le Gros Manseng et le Courbu dans l’encépagement en blanc.

C’est sous un soleil radieux que nous nous installons près de Saint-Etienne de Baïgorri, à l’hôtel Eskalduna, superbe bâtisse abondamment fleurie où l’accueil est remarquable de simplicité et le contact immédiat, comme nous le remarquerons d’ailleurs partout dans cette splendide région. Nous profitons de la terrasse ensoleillée pour faire plus ample connaissance avec les blancs 2016 de la cave d’Irouléguy, but principal de notre visite *(et dire que d’aucuns prétendent que cela n’est pas du travail…).*

La Cave d’Irouléguy, fondée en 1952 compte environ 90 adhérents qui regroupent 60 % de la surface de l’appellation et le cahier des charges qui leur est imposé depuis quelques années est un des plus complets qui soient. Payés selon la qualité de leur travail, les soins apportés au vignoble, à la culture de la vigne et au respect des rendements, il est clair que la vendange amenée par les coopérateurs a entraîné une augmentation drastique de la qualité, d’autant que les installations de vinification et d’élevages sont au top des techniques d’aujourd’hui (de l’arrivée en cave à la mise en bouteilles). Sébastien vous expliquera tout cela lors de nos journées vigneronnes en novembre de cette année. Nous avons été extrêmement impressionnés par la visite des installations et par la dégustation des millésimes 2015 et 2016 qui les place maintenant tout au sommet de l’appellation Irouléguy… ***mais aussi et surtout au sommet des vins de la région du Sud-ouest.***

Tous les guides sérieux en parlent d’ailleurs (enfin, ceux qui suivent et ne se contentent pas d’un copier-coller chaque année...).

Comme de plus, la cave d’Irouléguy produit plus de la moitié des vins de l’appellation et qu’ils nous ont choisis pour les représenter en Belgique… que vouloir de plus ?

Tout petit revers de la médaille, une augmentation des prix inévitable au vu de l’investissement consenti, mais vous allez vous régaler… De nouvelles cuvées vont faire leur apparition chez nous au fur et à mesure. Une nouvelle et grande aventure se dessine !!!

A propos d’aventure, une qui avance bien, c’est celle de l’Abbaye de Pierredon…

La majesté de ce domaine campé en plein cœur des Alpilles est plus évidente encore sous le doux soleil d’avril. Si le temps doit un jour s’arrêter, cela pourrait être ici…

Dans cette étendue sauvage et préservée, la symbiose est parfaite entre travail et sérénité.

Les aménagements réalisés par le propriétaire pour les caves de vinification et d’élevage commencent à se terminer (dans le plus grand respect de l’environnement) et il est clair qu’Antoine Dürrbach a de quoi s’exploser ! Les vins, qu’ils soient blancs, rosés ou rouges seront de véritables joyaux dès lors que les vignes auront pris quelques années de plus et qu’Antoine aura pris toute la mesure du terroir et des équipements dont il dispose. Déjà maintenant les deux météorites que sont 2015 et 2016 sont sur orbite… Sauvignon, Rolle, Merlot, Cabernet et Syrah : tous possèdent un grain d’une extrême suavité, une pureté et une fluidité marquée par ce grand terroir, un équilibre naturel soigneusement géré par le vigneron qui n’ignore pas qu’il a un joyau entre les mains .

Le millésimes sont parfaitement marqués et ont été très bien gérés en fonctions de leurs caractéristiques respectives que vous commencez à bien connaitre maintenant depuis que je vous les serine…

Les 2015 possèdent richesse, puissance savamment contenue et gourmandise.

Les 2016 seront, pour les amateurs de ce type de millésime, une référence absolue (pas seulement ici… partout en France des cuvées fabuleuses ont été réalisées). Des vins référant souvent à leur terroir avec une précision quasi diabolique pour les meilleurs (ne nous avançons pas pour la globalité…), un grain séduisant mettant en avant un équilibre admirable et du fruit qui croque sous la dent et envahit votre palais de parfums enivrants (j’arrête là, il va falloir que j’ouvre un 2016 illico presto  ☺).

Bref deux millésimes qui doivent envahir en mode « inondation »  les caves de ceux qui aiment le vin! Soyons fous, il est possible qu’une année pareille ne se représente plus avant très longtemps… quoique dame nature n’est pas à un paradoxe près.

Présentation des 2015 rouges et des 2016 blancs lors de nos journées portes ouvertes de novembre. Antoine et Christelle, la responsable commerciale du domaine, se feront un plaisir de vous expliquer les vins de long en large. Et il n’est pas impossible que nous glissions un Trévallon dans la dégustation…

Dernière étape de notre périple, une visite chez Muriel et Alexandre Wolkowicki à Saint-Amour.

Ceux qui ont eu la chance de déguster leurs vins l’an dernier en ont été à la fois surpris et enchantés.

Le beaujolais a connu des hauts et des bas ces trois dernières décennies. La folie des primeurs dans les années 80 à induit des exagérations, des approximations et des atrocités qui ont conduit à un effet totalement inattendu : le rejet pur et simple de cette appellation qui pourtant ne méritait pas cela.

Heureusement la roue continue de tourner, et nous avons maintenant retrouvé depuis quelques années ce qui a toujours fait la richesse de cette très belle région des monts du Beaujolais. Des vins pleins de charme, fruités en diable, gouleyants, des vins de plaisir sur la jeunesse qui pourtant n’ont pas peur de vieillir quelques années dans les appellations les plus aptes telles Morgon et Moulin à Vent pour ne citer que les plus connues.

 Alexandre est un passionné (et accessoirement un bon vivant : l’un n’empêche pas l’autre…) qui produit avec son épouse des vins que nous aimons beaucoup pour leur côté sapide, digeste, délicat, complet et long en bouche. Du Beaujolais-Villages au Moulin-à-Vent en passant par le Saint-Amour et le Juliénas, pas une fausse note. Des 2015 diaboliques de précision et des 2016 qui s’annoncent comme une franche réussite… il y a de quoi faire ! Nous avons d’ailleurs procédé avec Muriel et Alexandre à quelques assemblages sur des terroirs différents de Moulin-à-Vent qui pourraient être de bonnes pistes de réflexion pour les années à venir. En attendant, profitons de ces deux millésimes bénis par la nature

A bientôt pour de nouvelles aventures…

 @ Pierre Ghysens, juillet 2017

* Prochain épisode des carnets de voyage : notre marathon de dégustation chez un vigneron habité par la grâce et la passion… « Stéphane Vedeau, toujours plus haut ? »