Gigondas, le frais savoir

Adrien Roustan, Domaine d'Ouréa

Lasse d'être comparée aux autres crus sudistes, cette appellation revendique son côté « calcaire ». En clair : plaisir, finesse et naturel. – *Par Olivier Bompas*

MICHEL LABELLE

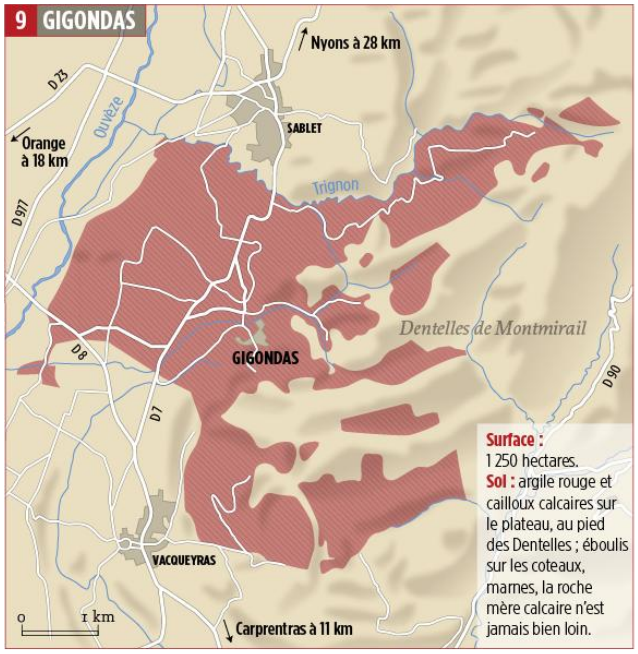
SPÉCIAL VINS VALLÉE DU RHÔNE

A Gigondas, il faudrait commencer par les vieux... C'est du moins le conseil de Louis Barruol, nouveau président du cru, mais impliqué dans la vie de son appellation depuis de longues années. *« Le collectif, c'est dans mon ADN. Mon père, c'était la génération de François Ay, du Domaine Raspail-Ay, descendant direct d'Eugène Raspail, celle qui a obtenu le passage en cru en 1971. »* Louis Barruol est intarissable sur la diversité des terroirs de Gigondas. Il explique l'appellation, qui prend naissance sur un plateau à une centaine de mètres d'altitude, s'étage autour du village et s'étend sur les contreforts des Dentelles de Montmirail, jusqu'à plus de 500 mètres. Parle de l'ensoleillement annuel, près de 2 800 heures, qui donne aux gigondas leur caractère méridional, ainsi que des descentes d'air froid des Dentelles et du Ventoux, qui tempèrent ce climat chaud et sec, donnant aux vins leur équilibre et leur fraîcheur. Selon lui, les consommateurs ont souvent une image *« floue »* du cru, qu'ils imaginent rustique, puissant, à boire les jours de lièvre ou de sanglier. *« On veut corriger ça dans l'esprit des gens. On est tout le contraire : le grenache de calcaire, celui de la fraîcheur, de l'équilibre. On a une identité très forte, c'est vrai, avec une grande capacité de vieillissement, mais dans la finesse. Notre objectif, aujourd'hui, c'est que les amateurs sachent mieux qui on est. »*

Un discours qu'on peut entendre dans toutes les caves, en particulier chez les jeunes producteurs. *« On fait des vins de plaisir ! »* dit Romain Cunty, 26 ans, membre de la commission des jeunes vignerons de l'appellation et qui rejoint sa mère, Véronique, qui fut une des premières femmes vigneronnes de Gigondas, au Domaine de Font-Sane. *« Avec des rouges comme les nôtres, on prouve qu'on peut faire méridional sans élaborer des vins puissants et rustiques. »* Evidemment, la comparaison avec les crus voisins, vacqueyras et surtout la grande vedette de la vallée du Rhône méridionale, châteauneuf-du-pape, fait figure de rengaine. Gigondas, châteauneuf du pauvre : les vignerons ne veulent plus en entendre parler. D'abord parce que leurs prix ne sont plus ceux des années noires, quand le vigneron peinait à se rémunérer. Au fil des générations et des évolutions, l'appellation a développé son identité et adopté un profil assez éloigné.

Grande finesse. Alors que châteauneuf-du-pape, sans doute aiguillonné par la critique internationale – Robert Parker a souvent proclamé que c'était son vin préféré –, poussait un peu loin le bouchon de la ■■■

Carte du vignoble Gigondas



Gigondas
Vin rouge

Cépages : grenache 60 % au minimum et 80 % au maximum, en principe, mais certaines cuvées dépassent ce pourcentage ; syrah et mourvèdre en complément (plus rarement et 10 % au maximum : cinsault, terret noir, counoise, muscardin, camarèse, calitor...).

Millésimes
2014 : millésime de rendement, pas mauvais. Un peu hétérogène.
2013 : la moitié des grenaches n'a pas fleuri, peu de rendements, grande fermeté dans les vins.
2012 : rappelle les 1999 ou 2004, des vins peu démonstratifs, vifs et de garde.
2011 : assez inégal. Des vins ronds, faciles à boire, fruités quand ils sont réussis.
2010 : grande année, équilibre parfait.

Adrien Roustan

Domaine d'Ouréa « On peut faire fin sans trahir le terroir. »

MICHEL LABELLE

« Quand j'ai fait mes études en Bourgogne, à Beaune, pour le BTS et la licence, j'apportais du vacqueyras, mais avec les copains, à table, ce sont les pinots noirs et les gamays qu'on terminait : ça m'a posé question. J'ai compris la notion de finesse. Je vendange plus tôt que la moyenne. On peut faire fin sans trahir le terroir. Il faut faire les choses simplement ; le vin, ça reste un produit agricole. Les gens mangent de moins en moins de viande, de sauce, de gras. Alors, on va les boire quand, les vins costauds ? A la base, j'ai récupéré une partie des vignes de mon grand-père, 12 hectares. Il était vigneron et courtier. Il vendait sa production en vrac. J'ai repris en 2010, à 24 ans, et j'ai acheté le reste, j'ai 20 hectares, dont 4,5 en gigondas. Mes vignes sont sur le versant des Dentelles et, dans le sud de l'appellation, entre 400 et 520 mètres, j'ai une des parcelles les plus hautes du cru. Aujourd'hui, je suis en bio et j'élève uniquement en cuve. Je n'aime pas trop le goût du bois et surtout sur les rouges du Sud. Je veux préserver le fruit frais, je veux des vins digestes et peu alcoolisés. »

■■■ surmaturité des grenaches (pas tous, heureusement), gigondas faisait machine arrière sur le boisé et les extractions fortes. *« Il y a très peu de vins surextraits. Même si maîtriser les tanins n'est pas évident,* commente Louis Barruol. *Mais c'est aussi dans la nature de notre appellation. Avec nos sols calcaires, on a au départ un profil carré qui évolue avec le temps vers des vins de grande finesse. Notre travail, c'est de garder la fermeté et d'aller vers l'élégance des tanins. A l'évolution, ils basculent, c'est pour cela qu'il faut aussi goûter les vins vieux. »* C'est ce que nous avons fait. Des vins des millésimes 2005, 2003, 2000, et de la décennie 90. Les vins du très bon millésime 1998 sont encore au rendez-vous, comme celui du Domaine Saint-Gayan, étonnamment juteux et dense, ou le Prestige des Hautes-Garrigues, du Domaine Santa Duc, d'une surprenante présence en bouche, le coup de cœur de la série. Depuis quelques années, un travail précis a été entrepris sur les élevages. La plupart des vignerons utilisent des fûts anciens qui ont déjà servi à élever les vins de deux ou trois récoltes, et souvent s'orientent vers de gros contenants, qui marquent moins les vins. Souvent aussi, ils sont assemblés avec d'autres qui n'ont connu que la cuve. C'est ce que pratiquent Romain Cunty et sa mère, ou encore Laurent Daniel, de La Bastide Saint-Vincent : *« On a deux cuvées : la traditionnelle, élevée en cuve et qui représente l'essentiel du volume, et Costevieille, une cuvée de 2 500 à 3 000 bouteilles. Une sélection parcellaire au-dessus du village et sur le haut des Dentelles. On fait un élevage en fûts d'un an, mais pas des fûts neufs, et on assemble avec un tiers de cuve. Dans tous les cas, j'évite les extractions trop fortes ; le fil conducteur, c'est le fruit et la fraîcheur. »* ■

Gigondas, les accords

Jeunes, les gigondas s'associent aux viandes rôties comme les côtes d'agneau, le râble de lapin ou les cailles, accompagnés d'un tian d'aubergines et, pour un accord original, d'un tagine aux pruneaux. A maturité, ils seront parfaits avec une daube de joue de bœuf, mais aussi avec les gibiers comme un cuissot de sanglier braisé ou un perdreau à la broche servi avec des champignons. Ils accompagnent également les fromages à pâte dure tels que le salers ou le saint-nectaire.

Céline Chauvet

Domaine du Grapillon d'or « La qualité, c'est à la vigne qu'on la trouve. »

MICHEL LABELLE

« J'avais 16, 17 ans quand je leur ai dit que j'aimerais reprendre. Je me suis formée à Suze-la-Rousse (Université du vin). J'ai fait tous les stages qu'ils proposaient. Mais la théorie, il faut l'oublier et apprendre sur le tas. Quand j'ai commencé, j'avais encore mon grand-père, j'ai vinifié avec lui, c'est une chance. Avec mon père, on a fait le passage de relais en douceur. On a 14 hectares de gigondas et une vingtaine en tout. On s'agrandirait bien, mais c'est compliqué. On vend tout en bouteille et on manque de volume. J'ai voulu faire mes cuvées, mais en respectant ce qu'avait fait avant moi ma famille. La Cuvée classique est en foudres, elle existait déjà avant que j'arrive et j'ai créé Excellence en 2005, avec 40 % de syrah et nos plus vieux grenaches, un vin élevé uniquement en cuve. La qualité, c'est à la vigne qu'on la trouve, pas dans le bois des tonneaux. C'est traditionnel et ça ressemble à ce que j'aime. C'est le style de la maison. J'aime bien le côté historique du domaine, il faut prendre la suite mais pas tout passer par profits et pertes. »

Sélection sur 94 vins goûtés à l'aveugle

2014

15,5 - M. Chapoutier
18, avenue du Dr-Paul-Durand
26600 Tain-l'Hermitage
04.75.08.28.65.
Nez frais, balsamique, réglisse, menthol, souple en bouche, tanins fins et veloutés, bien juteux, persistant, très élégant. 17,79 €.

15 - Moulin de la Gardette
Jean-Baptiste Meunier
Place Gabrielle-Andéol
84190 Gigondas
04.90.65.81.51.
Petite-Gardette. Nez expressif, végétal frais, ronce, séveux, notes florales, mentholé, Zan à l'anis, très persistant, bons amers, sur la réserve. 12,50 €.

14 - La Compagnie rhodanienne
19, chemin Neuf
30210 Castillon-du-Gard
04.66.37.49.50.
Clos du Bois de Menge. Cerise, petits fruits rouges, noyau, assez fin, bon amer, juteux. Prix non précisé mais moins de 15 €.

2013

17 - Château de Saint-Cosme
Louis Barruol
Route des Dentelles
84190 Gigondas
04.90.65.80.80.
Hominis. Fruits rouges, fraise bien mûre, note florale, suie, bien charnu, tanins fins, veloutés, très juteux, balsamique, truffe fraîche en finale, long, racé, harmonieux, beaucoup de fond. 46 €.

16 - Le Claux. Cerise mûre, poivre, terre humide, vin charnu, note amère agréable, bois de réglisse, élevage marqué mais élégant, savoureux, trame serrée, doit se fondre. 46 €.

16,5/17 - Domaine d'Ouréa
Adrien Roustan (voir portrait)
Fontbonne 84190 Vacqueyras
06.76.71.32.44.
Nez très riche, fruits noirs, sureau, mûre, note mentholée, juteux, fruité éclatant, matière dense, racé, très harmonieux, persistant, élégant. 18 €

16,5 - Domaine de Piaugier
Sophie et Jean-Marc Autran
3, route de Carpentras
84110 Sablet
04.90.46.96.49.
Piaugier. Nez frais, fruits rouges, cerise, fraise, bien vif, très juteux, tanins veloutés, racé, très droit, élégant, finale poivre gris, épices douces. 17,30 €.

16,5 - Domaine Les Semelles de vent
Yu Yen et Christophe Galon
Quartier Cinq-Oliviers
84190 Vacqueyras
04.90.12.39.10.
Riche, beaucoup de fruit, fruits noirs bien mûrs, cerise, sureau, juteux, charnu, profond, équilibré, très persistant, long, balsamique, note amère agréable. 18 €.

16 - Paul Jaboulet Aîné
Les Jalets
26600 La Roche-de-Glun
04.75.84.68.93
Pierre Aiguille. Nez sur le fruit, de la chair, frais, Zan à la menthe, tanins denses, riche, très savoureux, bon potentiel, ferme, doit se fondre. 17 €.

16 - Domaine Grand-Romane
Claude et Pierre Amadieu
Quartier la Payouse
84190 Gigondas
04.90.65.84.08.

Prestige. Fruits noirs, menthol, suie, réglisse, épices, charnu, tanins veloutés, un peu fumé, ample, riche, beaucoup de matière, finale ferme, long. 14,20 €.

15,5/16 - La Bastide Saint-Vincent
Laurent Daniel
1047, route de Vaison
84150 Violès
04.90.70.94.13.
Costevieille. Nez délicat, griotte, floral, rose, pivoine, juteux, beaucoup de fraîcheur, strict, terre humide, tanins denses, droit. A attendre. 16,80 €.

15 - Tradition. Nez frais, ronce, fruits noirs, style fin, délicat, élégant, racé, tanins marqués, finale fraîche, note mentholée, long, frais. Doit se fondre. 11,80 €.

15,5 - Domaine du Grapillon d'or
Famille Chauvet
(voir portrait de Céline Chauvet)
84190 Gigondas
04.90.65.86.37.
Elevé en foudres. Fruits noirs, riche, dense, goudron, milieu de bouche serré, juteux, bon amer, tout en longueur, élevage encore marqué, doit se fondre. 14 €.

15,5 - Maison Gabriel Meffre
Domaine de Longue-Toque
84190 Gigondas
04.90.12.30.21.
Domaine de Longue-Toque. Fruité pur, chocolat, réglisse, pivoine, dense, tanins serrés, juteux, frais, matière dense, racé, très persistant, savoureux. 21,50 €.

15,5 - Domaine de la Tourade
EARL André Richard
Route de Violès 84190 Gigondas
04.90.70.91.09.
Font des aïeux. Nez très net, pureté de fruit, cerise, fraise, bien charnu, délicat, bois de réglisse, suie, tanins veloutés, puissant, élégant, racé. 15 €.

15,5 - Domaine Tourbillon
433, route du Plan-de-Dieu
84150 Violès
04.90.38.01.62.
Vieilles vignes. Bien frais, beaucoup de fruit, floral, matière riche, tanins veloutés, élégant, épices, long sur le poivre. Très savoureux. 17 €.

15,5 - Les Vins de Vienne
ZA des Jassoux 42410 Chavanay
05.74.85.04.52.
Les Pimpignolles. Cerise, bigarreau, très floral, vif, délicat, très tendu, végétal frais, élégant et séveux, ample, tout en longueur, finale poivrée. 19,50 €.

15 - Domaine du Bois-des-Mèges
Ghislain Guigue
607, route d'Orange 84150 Violès
04.90.70.92.95.
Pierre Céleste. Nez floral, riche, dense, beaucoup de fond, note fumée, profond, équilibré, tanins serrés et accrocheurs, jus de cerise. Doit s'harmoniser. 12,40 €.

15 - Domaine des Bosquets
Julien Bréchet
Chemin des Bosquets
84190 Gigondas
04.90.65.80.45.
Domaine. Beaucoup de fruit, réglisse, rond en milieu de bouche, charnu, puissant, généreux, tanins fermes, bien enrobés, bon potentiel. 18 €.

14,5/15 - La Colline. Frais, délicat, fruité pur, bigarreau, chicorée, note fumée, tanins denses, bien séveux, harmonieux, matière dense, séduisant. 39 €.

15 - Maison Lavau
585, route de Cairanne
84150 Violès
04.90.70.98.70.
Lavau. Poivre, chlorophylle, fraise, sureau, réglisse, dense, charnu et délicat, tanins fins,

harmonieux, riche, équilibré, finale bien fraîche. 13,50 €.

15 - Domaine Saint-Damien
Joël Saurel
La Beaumette 84190 Gigondas
04.90.70.96.42.
Vieilles vignes. Bio. Fruits noirs, bigarreau, pivoine, rose, poivre, charnu, fruité pur, tanins gras, bon fond de vin, harmonieux. Doit se fondre. 12 €.

14,5 - Moulin de la Gardette
Jean-Baptiste Meunier
Place Gabrielle-Andéol
84190 Gigondas
04.90.65.81.51.
Ventabren. Fruité pur, bigarreau, charnu, fin, charmeur, tanins veloutés, souple, savoureux, finale très fraîche, harmonieux. 22 €.

14 - Domaine Brusset
70, chemin de la Barque
84290 Cairanne
04.90.30.82.16.
Les Hauts-de-Montmirail. Fruits noirs, réglisse, cerise, strict, note amère agréable, séveux, tanins fins, doit se fondre. 25,50 €.

14 - Domaine Font-Sarade
Bernard Burle
La Ponche 84190 Vacqueyras
04.90.65.82.97-06.30.08.81.93.
Les Pigières. Fruits rouges, groseille, vif, tanins un peu accrocheurs, bon potentiel, dans un style frais, doit se fondre. 14 €.

2012

16,5/17 - Domaine de Font-Sane
Famille Cunty-Peysson
84190 Gigondas
04.90.65.86.36.
Tradition. Beaucoup de nez, cerise, mûre, finesse, tanins veloutés, vif, serré, très racé, élégant, poivre, tout en longueur, puissant et structuré, excellent potentiel. 12,80 €.

16,5 - Domaine Les Goubert
Jean-Pierre et Mireille Cartier
84190 Gigondas
04.90.65.86.38.
Nez frais, beaucoup de fruit, menthe, floral, fin, texture veloutée, vif en milieu de bouche, finale épicée, poivre, long, élégant, typé. 13,50 €.

16,5 - Domaine Les Pallières
Frédéric et Daniel Brunier
Route d'Encieu 84190 Gigondas
04.90.33.00.31.
Terrasses du Diable. Beaucoup de bois, épices douces, tanins serrés, savoureux, résine, ferme, beaucoup de potentiel, riche, note amère, persistant. 26,28 €.

15 - Domaine du Grapillon d'or
Famille Chauvet
84190 Gigondas
04.90.65.86.37.
Excellence. Feuille froissée, baie rouges, menthe fraîche, beaucoup de finesse, juteux, très droit, velouté, harmonieux, tout en longueur. 23 €.

15 - Château de Beaucastel
Famille Perrin
Route de Jonquières
84100 Orange
04.90.11.12.00.
La Gille. Terre humide, pivoine, réglisse, tanins fermes, structure dense, beaucoup de potentiel, très persistant, doit se fondre. 18 €.

14,5 - Le Clos des Tourterelles. Mûre, myrtille, laurier, épices, style fin, tanins veloutés, serré, harmonieux. 39 €.

15 - SCEA Saurel-Chauvet
La Beaumette 84190 Gigondas
04.90.70.96.80.
La Bouscatière. Fruits noirs, sureau, beaucoup de chair, vif, très dense, tanins très veloutés, bon amer, tendu, très long, poivre. 12,50 €.

14,5/15 - Domaine Les Teyssonnières
Franck Alexandre
84190 Gigondas
04.90.12.31.31.
Cerise, mûre, réglisse, charnu,

DÉBUT DE L'ARTICLE

tanins veloutés, harmonieux, élégant, beaucoup de fond, vin séduisant, tanins caressants, laurier, long. 15 €.

14,5 - Domaine Les Chênes blancs
EARL Jean Roux
Quartier les Blâches
84190 Gigondas
04.90.65.85.04-06.46.38.18.64.
Fruits noirs, charnu, réglisse, tanins gras, denses, puissant, encre, balsamique, note amère agréable, fort potentiel. 13,50 €.

14,5 - Clos des Cazaux
EARL Archambaud-Vache
Chemin du Moulin
84190 Vacqueyras
04.90.65.85.83.
Tour sarrazine. Fruits rouges, poivre, épices, texture dense, bien juteux, végétal frais, laurier, bon amer, long, savoureux, droit. 12 €.

14,5 - Domaine du Pourra
Jean-Christian Mayordome
342, route de Vaison 84110 Sablet
04.90.46.93.59.
La Réserve. Nez expressif, beaucoup de fruit, fruits noirs, de la chair, dense, complet, très frais, harmonieux, dans un style fin, persistant et typé. 18 €.

14,5 - Domaine Raspail-Ay
Dominique Ay
Quartier Colombier
84190 Gigondas
04.90.65.83.01.
Petits fruits rouges, note florale, bien vif, tanins fermes, poudrés, juteux, dans un style frais, fringant. 14 €.

14 - Domaine de Cabasse
Benoît Baudry
Route de Sablet 84110 Séguret
04.90.46.91.12.
Jucunditas. Fruits rouges, cerise, juteux, fin, gourmand, séduisant, très frais, en longueur, finale acidulée. 19 €.

14 - Domaine du Terme
EARL Rolland-Gaudin
84190 Gigondas
04.90.65.86.75.
Tradition. Fruits rouges, réglisse, tanins veloutés, végétal frais, harmonieux, très agréable aujourd'hui. 13,20 €.

2011

14,5 - Domaine La Fourmone
Famille Combe
Route de Violès
84190 Vacqueyras
04.90.65.86.05.
Le Secret. Petits fruits rouges, mûre, myrtille, réglisse, balsamique, très savoureux, complet, fin, tanins veloutés, bouche vive, long et gourmand. 15,50 €.

14 - Domaine Les Pallières
Frédéric et Daniel Brunier
Route d'Encieu 84190 Gigondas
04.90.33.00.31.
Les Racines. Note d'élevage, beaucoup de fruit, cerise, bigarreau, fraise bien mûre, harmonieux, long, épicé et réglisse en finale, bon amer. 26,28 €.

14 - Domaine Pierre Amadieu
84190 Gigondas
04.90.65.84.08.
Le Pas de l'aigle. Ecorce d'orange, beaucoup de fruit, cerise, noyau, charnu, savoureux, chaleureux, dans un style généreux. 20 €.