

VALLÉE DU RHÔNE

Le plaisir retrouvé

Jugé difficile au début de septembre, le millésime 2008 offre de bonnes surprises au nord comme au sud, avec des blancs élancés et des rouges attachants. **PAR ANTOINE GERBELLE (RHÔNE NORD) ET ROBERTO PETRONIO (RHÔNE SUD)**

Non, 2008 n'est pas aussi pauvre que le triste 2002. Les vins sont frais, croquants, souples en tanins, un peu étroits, mais les meilleurs surprendront par leur éclat et leur tenue dans le temps.

Vous êtes saturés des vins trop puissants ? Vous pestez contre les grenaches à plus de 15° d'alcool ? Vous ne vous retrouvez plus dans les syrahs chocolatés au nez de fruits noirs compotés et rêvez de floralité et de goûts minéraux ? Attention, les vins de la vallée du Rhône 2008 risquent de vous séduire. La climatologie a pourtant enterré l'année avant les premières dégustations. Une année difficile avec du froid, de la grêle, des pluies violentes durant six mois et surtout juste avant les vendanges (300 à 500 mm en trois jours début septembre). Mais aussi des atouts avec des rende-

ments naturels à la baisse, une concentration qui s'est faite avec la complicité du vent du nord qui a préservé les acidités (qui accroissent les arômes) et fait monter lentement des degrés alcooliques jusqu'à l'équilibre. Des tris exigeants ont été nécessaires pour toucher l'excellence. Selon les secteurs, les rendements sont de 20 à 40 % inférieurs à une année normale. En blanc, les vins sont purs, digestes. Les tanins sont peu nombreux dans les rouges, ce qui a obligé les vignerons à utiliser moins de bois neufs dans l'élevage : tant mieux. Il y a dans les rouges 2008 une justesse, une appétence qui les rend attachants. Acheter les 2008 pour faire patienter les grands 2007 : c'est un argument de marchand. Acheter les 2008 pour leur plaisir de la soif retrouvé dans des vins sudistes, voilà un mobile d'honnête œnophile. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2008 EN VALLÉE DU RHÔNE

Les réussites par couleur

14/20
en rouge

16/20
en blanc

L'homogénéité du millésime

13/20
en rouge

15/20
en blanc

Le potentiel de garde des vins

14/20
en rouge

16/20
en blanc

Le caractère du millésime

Le sud a la tête au nord en 2008 : c'est un petit millésime en quantité, de vins frais et digestes, qui se dégustent facilement dans leur jeunesse. En comparaison avec d'autres années froides : bien mieux que les 2002 ou que les 1996.

Les meilleures appellations

Les blancs brillent, racés à Condrieu, nectars minéraux à Saint-Péray, droits et tendus à Châteauneuf et à Cairanne. En rouge, Côte Rôtie et Cornas pour le nord ; Gigondas, Vinsobres, Rasteau et Costières de Nîmes pour le sud.

Domaine Roger Sabon
Cuvée Prestige

Rouge. Cette Cuvée Prestige est toujours marquée par une grande fermeté, des tanins élégants et fins, un fruit mûr mais juste, et surtout une belle finale fraîche. Encore dans sa gangue, elle a besoin de s'affiner pour se livrer mais son potentiel est évident. 30,50 €

Domaine Saint Préfert
Réserve Auguste Favier

Rouge. Très beau vin juteux avec une légère note grillée et d'herbe séchée, voire d'épice. La bouche est marquée par une note de sang, mais l'on est surtout séduit par son énergie et sa fraîcheur, sa vivacité et son fruit légèrement acidulé. 28 €

Domaine des 3 Cellier
Cuvée Privilège

Rouge. Ce vin habilement vinifié en toute petite partie en macération carbonique mais pour le reste de manière traditionnelle donne un châteauneuf-du-pape plein de séduction, à boire sur la jeunesse de son fruit, mais qui a suffisamment d'étoffe pour bien vieillir. 35 €

Domaine du Vieux Télégraphe

Rouge. Avec des tanins puissants et cette maturité plus élevée du secteur de la Crau, le Vieux Télégraphe fait toujours ressortir dans sa jeunesse son côté massif. La finesse ne viendra que bien plus tard, mais elle sera bien au rendez-vous. N. C.

La Bastide Saint-Dominique

Rouge. Des notes d'olive noire, de laurier, voire de cerise bien mûre forment le

nez complexe de ce vin. Avec des tanins et un fruit parfaitement mûr, la bouche confirme cette complexité, mais on a le sentiment que ce châteauneuf fort séduisant prend des airs de cornas. 17,50 €

Domaine des 3 Cellier

Blanc. Nez sur la garrigue et les épices, c'est très méridional dans sa définition, avec une belle suavité en bouche grâce à un fruit charnu, intense et gourmand. 20 €

Maison Chapoutier
Croix de Bois

Rouge. Le nez est légèrement réduit, tandis qu'en bouche, on a une sensation d'un fruit légèrement sucré. Ce sentiment se traduit par une matière riche, une texture soyeuse et des tanins mûrs, donnant à l'ensemble un bel équilibre. Plus de 20 €

Maison Tardieu-Laurent
Cuvée Spéciale

Rouge. Ce vin volumineux en bouche est marqué par un nez fumé, voire de cellulose. Pour le moment enrobé par l'élevage, mais sa densité et son fruit imposant laissent penser qu'il l'intégrera parfaitement. Plus de 20 €

Domaine Pierre Usseglio & Fils

Rouge. Le nez intense s'exprime par une note de fruit rouge. La bouche profonde et gourmande nous livre un vin riche et généreux, mais frais. 20-22 €

Vignobles Mayard
La Crau de ma Mère

Rouge. Très joli nez délicat sur les herbes méridionales et les épices. En bouche, son fruit est superbe, avec une structure ferme mais équilibrée par des tanins élé-

gants, et surtout cette fraîcheur sur le final qui lui donne presque un air d'une grande syrah du Rhône septentrional. 27 €

GIGONDAS
(46 vins dégustés)

Dans ce très beau site des Dentelles de Montmirail, Gigondas a profité pleinement de l'arrière-saison, qui a pour ainsi dire effacé les effets des pluies du début septembre. Certains vigneron ont tout de même vendangé les syrahs un peu trop tôt, donnant un peu de verneur aux vins ; d'autres ont su attendre une maturité optimale. Dans l'ensemble, on trouvera de beaux vins élancés, friands mais structurés, qui pourront se garder sans problème quelques années en cave.

Vins notés entre 20 et 18 sur 20**Domaine du Terme**

Entre fruit et épice le nez complexe et nuancé ne manque pas d'élégance. À l'opposé des vins noirs et concentrés, avec sa texture fine et élancée, il offre une belle vivacité et un très joli touché de bouche qui donne à ce vin un air gracieux et tout en dentelle. Super ! 10,20 €

Domaine du Cayron

Ce vin peut surprendre par son parfum singulier inimitable qui évoque les petites feuilles de basilic, voire la sauge, et qui se démarque des autres vins de l'appellation. Mais pas de souci à se faire sur son potentiel et son expression affirmée de ce beau terroir, car ce vin offre

un beau volume en bouche, beaucoup de relief, avec un équilibre surprenant entre fraîcheur et densité du fruit. À ne pas manquer. N. C.

Domaine des Pasquiers

Au nez, il dégage un parfum qui sent la fraise écrasée et le raisin bien mûr, prolongé par des notes de garrigue. C'est voluptueux en bouche, avec un fruit abondant et une fin de bouche qui annonce une structure et une minéralité très persistantes, enrobée par la pulpe du fruit. Superbe ! 14 €

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20**Domaine du Gour de Chaulé**
Cuvée Tradition

Le nez est marqué par une légère note de poivron grillé, mais qui se prolonge par un fruit noir. La bouche est dense, avec une belle structure qui accompagne un fruit éclatant, mais l'ensemble doit encore s'affiner. À suivre. 12 €

Domaine Grand Romane

Très joli vin méridional dans son tempérament, tout en dentelle avec des parfums de garrigue. Très belle complexité également en bouche entre fruit très présent dans ce vin plein d'énergie qui s'affirme avec beaucoup de relief. 12 €

Domaine La Bouissière
Cuvée Tradition

Le nez est très légèrement dominé par une note de cuir et un boisé fin mais présent. En bouche, on apprécie une matière fine et élancée, plus déliée que profonde, mais avec une jolie finale sur la réglisse. 13 €



NOTRE DÉCOUVERTE À BEAUMES-DE-VENISE

JACQUES ET CAMILLE WALLUT
Domaine Saint-Amant

C'est à l'âge où d'autres prennent leur retraite que Jacques Wallut, ex-chef d'entreprise, a quitté la capitale pour acquérir en 1992 une vigne à Beaumes-de-Venise. Très tôt, il comprend que la grandeur d'un vin dépend de la qualité du raisin. Sur son vignoble perché à 500 mètres d'altitude, l'un des plus hauts des Côtes du Rhône, il plante du viognier, en hommage au condrieu qu'il affectionne, mais aussi des cépages plus classiques pour élaborer du vin rouge.

De retour des États-Unis, sa fille le rejoint en 1997. Leur fil conducteur : faire un vin le plus naturel possible avec peu de soufre et surtout exempt de produits œnologiques. En 2008, les vins sont d'une pureté exemplaire et relatent bien cet esprit et le beau travail accompli en quinze ans. R. P.

LIRAC

(18 vins dégustés)

L'appellation Lirac connaît une belle progression depuis quelques années. En 2008, les vins sont solides et bâtis avec de belles structures, mais avec tout de même une légère sensation végétale liée au millésime, ce qui donne des vins avec un petit manque de fruit pour le moment.

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20

Château de Ségriès

Si ce vin est marqué par un fruit très légèrement évolué, c'est en bouche qu'il se montre le plus passionnant par une matière délicate mais ferme d'une bonne fraîcheur et surtout offrant un bel équilibre. 8 €

Château Saint-Roch

Très belle richesse d'un fruit plus noir que rouge au nez. La bouche sauvage mais racée est marquée par une matière en bouche fine et longiligne, d'une belle persistance, soulignée par des tanins soyeux. 10,40 €

Domaine de la Mordorée

Un classique de l'appellation toujours ferme et distingué, un rien fermé pour le moment mais qui devrait bien évoluer. 14,90 €

Domaine La Rocalière

Si le nez est légèrement réduit, la bouche offre un vin cohérent, à la fois mûr mais qui conserve la fraîcheur du millésime par une matière profonde et ferme et des tanins serrés. 8 €

Domaine

Le Clos des Cazaux

Cuvée de la Tour Sarrazine

Le nez est délicat avec une très belle note florale. La bouche est marquée par une belle vivacité, avec un fruit pur souligné par une acidité prononcée mais bien intégrée. 10,90 €

Domaine

Saint-Damien

On a le sentiment d'avoir un vin doux naturel au nez par cette sensation de maturité presque excessive. À l'inverse, l'équilibre se manifeste par une bouche, certes riche et grasse, mais très veloutée et tapissante. N. C.

Domaine

La Roubine

Sur un registre qui évoque le fruit noir et les épices, la bouche offre une matière d'une belle densité avec un grain serré et des tanins qui donnent le sentiment d'être un rien extraits, mais qui devraient bien se fondre en fin d'élevage. 12 €

Domaine

de Fontavin

Cuvée Combe Sauvage

Fin et nuancé sur des notes de garrigue et d'épice, avec

un fruit délicat en bouche, une texture souple, mais une belle rémanence. 10-15 €

Domaine de la Tuilière

Si le nez est marqué par une petite note de verdeur, voire de sous-maturité, à l'inverse, la bouche est dense et ferme. Elle offre un joli velouté avec une matière presque sucrée qui lui donne une belle sensation de douceur. 7,70 €

TAVEL

(15 vins rosés dégustés)

Dans l'ensemble, les rosés de Tavel sont délicats, bâtis autour de la fraîcheur. Ceux qui ont été ramassés dans la précipitation offrent un caractère végétal, mais quelques belles cuvées ont su préserver le fruit. Ils sont de demi-corps et pourront se boire rapidement.

Vins notés entre 17,5 et 15,5 sur 20

Domaine

Lafond Roc-Épine

Rosé. Ce classique de l'appellation est d'une grande régularité chaque année. Ce

2008 offre une belle expression de ce millésime frais, mais avec un joli fruit en bouche et de beaux amers qui font saliver. 8,40 €

Les Vignerons de Tavel

Cuvée Tableau

Rosé. Nez marqué par une note de thym citron des plus agréables. La bouche est dans le même esprit, fraîche avec une belle vivacité. 7 €

Château d'Aquéria

Rosé. Nez dominé par une note de fruit rouge crémeux, presque lactique. La bouche est plus soyeuse que vive, mais sans lourdeur. Joli rosé plein de tendresse. 9,30 €

Château

de Trinqueddel

Rosé. Ici, le vin est droit, vif et net, avec une bonne longueur et de beaux amers en fin de bouche. 7,50 €

Domaine

des Carabiniers

Rosé. Même si le premier nez est marqué par une petite touche végétale, le fruit est bien présent. La bouche en demi-corps offre une belle intensité minérale et une jolie finale saline. 9 €