

M 08279-592S-F:7,90 €-RD



Les vignes de Châteauneuf-du-Pape.

D.P.

Vallée du Rhône, des vins charmeurs

En Côte Rôtie comme à Saint-Joseph, les grands terroirs restent des valeurs sûres. Les vins de ce millésime, rouges et blancs, sont frais et légers. Avec le temps, ils pourraient réserver d'agréables surprises.

'année devait être clémente. Le millésime paraissait même légèrement en avance. La vigne semblait vouloir donner davantage que les années précédentes, si bien que la tentation était grande de vendanger rapidement, afin de s'assurer une belle récolte. Jusqu'aux pluies estivales, qui ont perturbé ce programme. Le temps passé dans les vignes a

alors été multiplié par deux ou trois.

Dans la partie nord de la vallée dudu Rhône, l'été frais a généré une très lente maturité physiologique du raisin. Le tri et les sélections ont causé des pertes en terme de rendements sans pour autant impacter le volume moyen de production des appellations, qui reste supérieur à l'année 2013. Les terroirs de Côte Rôtie et de Saint-Joseph ont dû faire face aux attaques de la drosophile, qui a engendré des foyers de piqûres acétiques sur les raisins.

Le sud de la vallée du Rhône a connu une situation identique à celle du nord. Ainsi tout se passait bien pour Thierry Faravelle, du domaine de la Bouïssière, à Gigondas, jusqu'au 10 septembre, date du début des pluies. L'enjeu était alors de préserver de la feuille sur les vignes pour obtenir une belle photosynthèse, et permettre aux grappes d'être aérées, car la pourriture guettait. Résultat : des tris à répétition chez ceux qui ont privilégié la qualité à la quantité.

Ce millésime 2014 s'annonce frais, peu parfumé et chargé en alcool. Son potentiel d'évolution pourrait se rapprocher du millésime 2008, aujourd'hui magnifique.

La hiérarchie des terroirs a été respectée en 2014 : tous les rouges de la vallée du Rhône, septentrionale et méridionale, sont charmeurs et faciles. Quant aux blancs, ils gardent de la fraîcheur et de la tension sur l'ensemble de la vallée. • O. Pou et R. P.





Les domaines incontournables dans le Rhône Sud

Châteauneufdu-Pape

C'est un millésime compliqué, un millésime de tri et de maturité tardive. L'expression aromatique est limitée quand la pleine maturité n'a pas été atteinte. En revanche, lorsque cette dernière est respectée, on obtient des vins frais et équilibrés, plaisants dès leur jeunesse. Les vins blancs sont frais et très digestes, mais peu consistants. R. P.

(210 vins dégustés)

Vins rouges

15-18,5/20 Château Rayas Les raisins étaient en piteux état à

l'approche de la vendange. Emmanuel Reynaud confesse avoir beaucoup appris de ce millésime compliqué, et l'acidité volatile élevée de ses vins ne lui fait pas peur, celle-ci étant garante, selon lui, d'un vin qui portera longtemps et loin l'éclat du fruit. À suivre. 70 €

16,5-18 Domaine du Clos du Mont-Olivet

Tradition. Pas de Cuvée du Papet cette année. Cette Tradition devrait s'imposer comme l'une des réussites majeures du millésime, avec sa bouche intense et profonde. 21 €

16,5-17,5 Domaine Jérôme Gradassi

Ce rouge plein et gracieux, issu d'une vendange entière, est harmonieux, grâce à des raisins ramassés à parfaite maturité. 20 €

16,5-17,5 Domaine La Roquète

Piedlong. Grande subtilité de parfums dans une bouche élancée, avec un grain soyeux. En blanc, Le Clos La Roquète est également une belle réussite (16,5-17,5, N. C.). 36 €

16,5-17,5 Domaine de Marcoux

Son nez élégant nous fait traverser la garrigue. Grâce à son raisin d'une maturité équilibrée, il délivre une bouche fine et structurée. 40 €

17 Domaine Eddie Féraud

Raisins Bleus. Cette cuvée au nez d'olive noire déploie une matière solide et profonde. Ce domaine s'inscrit dans les valeurs sûres de l'appellation. Env. 20 €

16,5-17 Domaine Bois de Boursan

Un nez floral précède une attaque de bouche fine et profonde. Ce vin trouve son équilibre dans la délicatesse, non la puissance. 19,50 €

16,5-17 Domaine Moulin-Tacussel

Il se distingue par sa finesse dans son expression aromatique et son tanin. Vin élégant avec une belle allonge. À ne pas manquer. Env. 45 €

16,5-17 Domaine Mouriesse Vinum

Tour d'Ambre. Des raisins vendangés à bonne maturité donnent un beau volume et de la sève. Magistralement équilibré. Env. 38 €

16,5-17 Domaine L'Or de Line

Ce châteauneuf-du-pape se montre à la fois plein, fougueux et racé en diable. Une belle réussite du millésime. 20 €

16,5-17 Maison Tardieu-Laurent

Plusieurs sources de beaux raisins donnent naissance à ce vin au grain magnifique, parfumé et long en bouche. Superbe. 25 €

16-17 Domaine du Mas Saint-Louis

Les Arpents des Contrebandiers. Ce vin offre un magnifique équilibre entre maturité, élégance et structure. La cuvée Grande Réserve s'impose par son supplément de fond et de richesse (16,5-17/20, 25 €). 20 €

15,5-17 Domaine Bosquet des Papes

Chante Le Merle. Nez complexe. La bouche est onctueuse, avec l'épaisseur d'un fruit digeste. Il est tenu par des tanins bien équilibrés. 34,50 €

15,5-16,5 Château Mont-Thabor

Un châteauneuf-du-pape parfumé, doté d'une matière volumineuse et structurée. Un vin hédoniste au fruit omniprésent. 20 €

15,5-16,5 Domaine Charvin

Belle bouche tout en relief avec de la puissance, de l'énergie et une masse tannique imposante qui doit encore s'assagir. 30 €

15,5-16,5 Vignobles Mayard Clos du Calvaire et La Crau de ma Mère. Belle intensité du fruit pour le

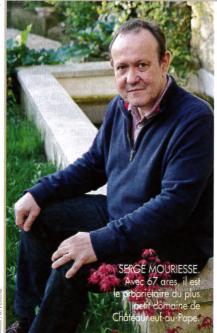
LA DÉCOUVERTE DU MILLÉSIME

Serge Mouriesse

Domaine Mouriesse Vinum, Châteauneuf-du-Pape

Fan de la vendange entière

près un long parcours qui l'a mené de Bordeaux à la Vallée du Rhône, Serge Mouriesse a ouvert son laboratoire d'œnologie en 1998, à Châteauneuf-du-Pape. C'est là qu'il a acheté, en 2007, 67 ares de vignes. Cet adepte de la vendange entière aime les raisins mûrs. Sa récolte 2014 s'est jouée à une demi-journée près : « Il a fallu effeuiller et enlever des grappes. C'était le seul moyen d'apporter un raisin sain en cave ». Son 2014 nous a séduits, mais il n'y aura que 3 000 bouteilles. Alors faites vite! R. P.



Clos du Calvaire dont les tanins sont accrocheurs. Une complexité, un volume accru et des tanins mieux enrobés sur La Crau de ma Mère. 19.50 € et 26.50 €

15-16 Château Jas de Bressy

Le nez oscille entre épices et note mentholée. Le fruit se retrouve dans la bouche charnue, harmonieuse. 26 €

15-16 Domaine Giraud

Tradition. La cuvée offre un bel équilibre, tout en finesse. 18 €

15-16 Domaine de la Janasse

Chaupin. Sa belle bouche pulpeuse laisse ressurgir le fruit et la chair d'un raisin de grande maturité, le tout avec une belle charpente. 30 €

15-16 M. Chapoutier

Barbe Rac. Une matière dense et serrée pour un vin tout en muscles, puissant, avec une belle allonge de bouche, N. C.

Vins blancs

15-18,5 Château Rayas

Volumineux et raffiné, le blanc de Rayas délivre un fruit parfumé et long en bouche. 55 €

16,5-18 Domaine du Clos du Mont-Olivet

Avec ce magnifique blanc, le domaine confirme sa grande forme et signe un très beau millésime. 20 €

16,5-17,5 Domaine Jérôme Gradassi

Un blanc intense, raffiné et splendide. Jérôme Gradassi vinifie ses blancs avec le même bonheur que ses rouges. 22 €

16,5-17 Domaine L'Or de Line

Ce blanc est exemplaire par son fruit d'une pureté et d'un naturel confondant. 20 €

16-17 Domaine du Vieux Donjon

Un blanc plein de saveurs, long en bouche, au fruit doux et charnu. Un vin distingué. 30 €

15,5-17 Domaine Saint Préfert

On croque littéralement le fruit dans ce blanc qui a du corps, et une profondeur bien équilibrée. La Clairette, plus riche et plus oxydative, offre un supplément de chair (N. C), 33 €.

15,5-16,5 Domaine Alain Jaume & fils

Grand Veneur. Son nez parfumé exhale les herbes sauvages. Volumineux, il développe une belle énergie en bouche et une finale salée. 24 €

Cairanne

Pour le moment, ces vins manquent de magie olfactive. Mais ils peuvent se révéler et se réveiller en cours d'élevage. Le travail aux vignes jusqu'à la veille des vendanges a tout de même récompensé les vignerons patients. Il y aura de jolis blancs frais. **R. P.**

(45 vins dégustés)

Vins rouges

15,5 Domaine de l'Oratoire Saint-Martin

Réserve des Seigneurs. Charnu, gourmand et gracieux, ce rouge sera plaisant rapidement, et le restera pendant plusieurs années. 12 €

15,5 Domaine Richaud

Tradition. Une cuvée Tradition raffinée, dense avec une belle fluidité. L'Ébrescade (15/20, 20 €), plus riche, doit encore trouver sa voie. 14 €

15-15,5 Domaine Juliette Avril

Mailys. Le nez exprime un fruit mature. La bouche douce et gracieuse joue sur la transparence et sur un fruit très pur. Un superbe vin rouge. 9,90 €

14,5-15 Domaine Boutinot

Doté d'une belle présence olfactive, le nez gracieux précède une matière délicate, savoureuse et tendre grâce à ses tanins souples. 18 €

14-14,5 Domaine Coteaux des Travers

Des tanins fermes se fondent dans cette masse au fruit gras et savoureux. Un rouge avec une très belle longueur en bouche. 11,30 €

Vins blancs

15,5 Domaine de l'Oratoire Saint-Martin

Réserve des Seigneurs. Un parfum de résine et de garrigue. Le fruit assure à ce blanc une bouche somptueuse d'un magnifique équilibre. 10 €

15,5 Domaine Rabasse-Charavin

Cuvée d'Estevenas. Le savoir-faire de ce domaine historique s'affirme avec ce vin blanc magistral, à la chair savoureuse et au parfum intense. 13,70 €

Costières de Nîmes

Les rouges ont cette année des Laccents plus languedociens que rhodaniens. Ils sont dans l'ensemble gourmands. Vins de soif ou de garde, il y en a pour toutes les envies. Quand l'excès de bois neuf ne joue pas les trouble-fêtes, on trouvera de jolis blancs. R. P.

(25 vins dégustés)

Vins rouges

13,5-14 Domaine de Poulvarel

Olive noire et touche florale pour ce vin qui ne manque pas de parfums. L'équilibre est là, entre une certaine présence tannique et un fruit savoureux, frais et dense. Beaucoup de charme. 6,70 €

13,5-14 Château Mourgues du Grès

Capitelle des Mourgues. Vin dense et compact, avec un fruit au nez très présent. La bouche est assise par des tanins ciselés et solides, enrobée par un fruit délicieux. 15 €

Les **10** cuvées à découvrir



- ① Domaine du Clos du Mont-Olivet, châteauneuf-du-pape Tradition, intense et profond
- ② Maison Ogier, tavel, un rosé de table
- ③ Domaine de Poulvarel, costières-de-nîmes, du charme
- 4 Domaine de Vesquière, sablet, belle pureté du fruit
- ⑤ Domaine Jérôme Gradassi, châteauneuf-du-pape, raffiné

et aussi

- Domaine Juliette Avril, cairanne, gracieux
- Domaine de la Ferme Saint-Martin, ventoux La Gérine, parfumé à souhait
- Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, cairanne Réserve des Seigneurs, plaisant
- Domaine Goure de Chaulé, gigondas, épices et fruits noirs
- Domaine La Bouïssière, vacqueyras, juteux et racé