V&G

VINS & GASTRONOMIE
154 TOURISME INTERNATIONAL
PRINTEMPS □□15

UN CHEF AU TOP
MICHEL SARRAN**

JEAN-MICHEL COHEN
CONFESSIONS GOURMANDES

CHÂTEAUNEUF DU-PAPE
BLANCS 2013
NOS 40 MEILLEURS

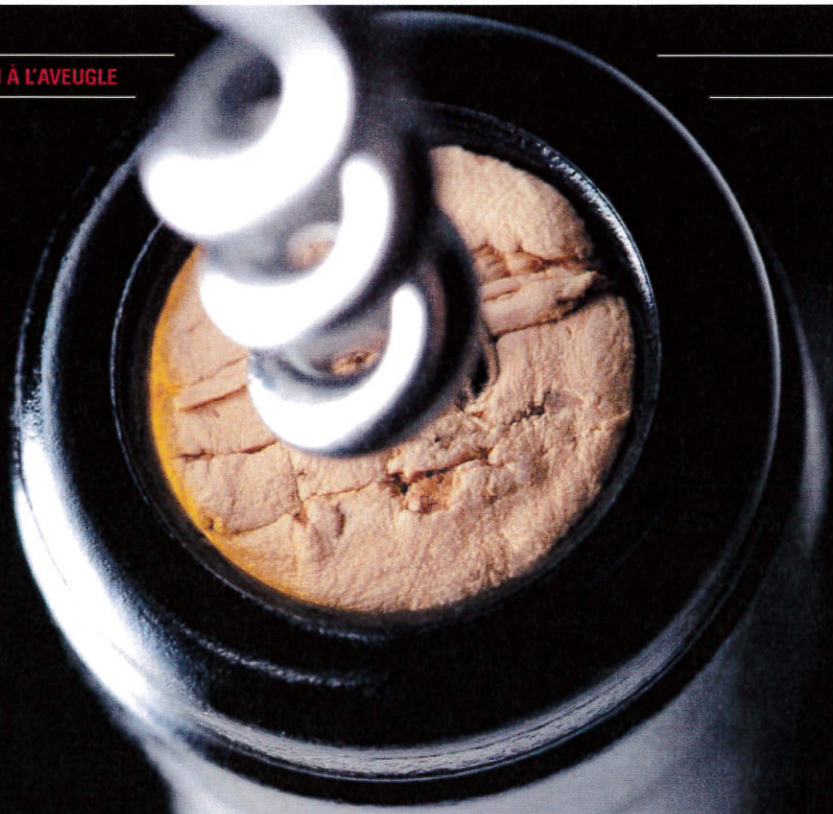
RECETTES
ANANAS + OIGNONS

DESTINATIONS
MARRAKECH LA ROUGE
MEGÈVE – PARADIS DU LUXE
BRETAGNE – FINISTÈRE GOURMAND
CROISIERE AUX CONFINS DU MONDE

SH

Numéro spécial
30 ans Salons aux Hoche

L 11915 - 154 - F: 7,90 € - RD



CHÂTEAUNEUF DU-PAPE BLANC 2013 : L'APOTHÉOSE

Le Châteauneuf-du-Pape blanc, inscrit dès l'obtention de l'AOC en 1936 -époque du partage des couleurs avec Tavel qui obtint le rosé- n'est ni une nouveauté, ni une mode, avec une production stable depuis des années (5%) : « Toute l'aire d'appellation étant exploitée, pour planter des cépages à vins blancs, il faut arracher des parcelles existantes produisant du Châteauneuf-du-Pape rouge... c'est donc un pari à faire sur 40 ans », résume parfaitement M. Blanc. M. Blanc ? Oui, le justement bien-nommé Michel Blanc, directeur de la Fédération des syndicats de producteurs depuis 25 ans (il nous confie être bientôt canonisé) sur ces anciennes terres papales foncièrement dévouées au vin rouge. Entouré de ses collaborateurs et collaboratrices, il nous a reçu en toute amabilité pour déguster à l'aveugle le millésime 2013 qui s'avère être un millésime exceptionnel pour le Châteauneuf-du-Pape blanc, très expressif et équilibré, dix ans après le caniculaire 2003.

REPORTAGE ET COMPTE-RENDU DE DÉGUSTATION RÉALISÉS PAR PIERRE JAMAR

Découvrez notre sélection des 40 meilleurs, sur un écart de prix allant de 14 euros (Cuvée des Sommeliers) à 46 euros (Clos des Papes) avec un prix moyen autour de 24 euros, ce qui est somme toute raisonnable pour le travail d'orfèvre des vignerons (lire plus loin notre analyse « Pourquoi chaque Châteauneuf-du-Pape blanc est une cuvée bien particulière... »). A noter : la moitié des vins présentés sont biologiques (ou en conversion) ou issus de raisins cultivés en agriculture raisonnée.

LE TOP **10**

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE
VIN EN CONVERSION BIO

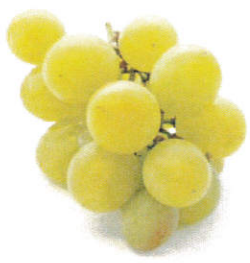
Sous sa jolie robe jaune paille aux reflets verts se dégage un premier nez élégant sur les fleurs blanches et des touches d'agrumes, puis d'épices au second nez, lesquelles annoncent la richesse aromatique de la bouche : attaque grasse et onctueuse, suivie d'une matière florale, miellée et une pointe grillée avec une belle fraîcheur en finale.

Tarif : 24€

CHÂTEAU LA NERTHE
VIN BIO

Lumineuse, la robe jaune s'habille de reflets argentés. Tout en finesse, le nez se découvre progressivement : fruit doux (pêche), écorces d'agrumes, miel, fruit exotique (mangue). La mise en bouche est ample, douce et satinée sur le fruit délicat, complétée par une fraîcheur et une salinité qui équilibrent l'ensemble jusqu'à la finale minérale.

Tarif : 33€



DOMAINE DES SAUMADES
VIN BIO

D'une limpidité exemplaire, sa robe imite la peau de citron. Premier nez très frais qui s'ouvre sur des notes fruitées vertes et une pointe mentholée. Attaque explosive en bouche, fruitée à souhait (fruit de la passion, cédrat), riche, gourmande et salivante avec un équilibre parfait atteint en finale. Excellent rapport qualité/prix.

Tarif : 17€

CHÂTEAU BEAUCHÊNE
« VIGNOBLES DE LA SERRIÈRE »

Sa robe d'un or jaune brillant préfigure la concentration aromatique ressentie d'abord au nez, sur les fruits mûrs et exotiques avec des notes balsamiques et d'épices douces, réglisse et cacao. Attaque soyeuse en bouche, impression veloutée de fruits mûrs, d'épices à colombo et un retour rétro-olfactif frais sur le cédrat en finale.

Tarif : 17,40€

DOMAINE GIRAUD
« LES GALLIMARDES » VIN BIO

D'un jaune clair, sa robe présente des reflets verdâtres sur le disque du verre. Complexe, son nez sur l'ananas frais possède une grande pureté d'expression, avec des notes florales et minérales confondues. On retrouve une grande fraîcheur en bouche dès l'attaque, suivie d'un développement ample et soyeux et des notes d'anis vert en finale.

Tarif : 28€

ROGER SABON
« RENAISSANCE »

Le verre se pare d'une belle robe fauve clair, brillante à souhait. Premier nez floral (acacias), suivi de notes exotiques (litchi) et agrumées. Beau volume en bouche dès l'attaque fruitée, pomelos en tête, avec des notes grillées et une pointe exotique qui apportent rondeur jusqu'à la finale grasse à souhait et parfaitement équilibrée.

Tarif : 25,50€

CHÂTEAU JAS DE BRESSY

De beaux reflets verts auréolent la robe jaune paille limpide. Nez charmeur : floral et notes d'infusion (tilleul) sur un tapis de miel d'acacias, pêche de vigne et épices douces. Beaucoup d'ampleur aromatique fruitée mûre en bouche, avec quelques jolies notes amères (mandarine) qui apportent du relief en finale.

Tarif : 24€

CHÂTEAU DE LA GARDINE

D'un joli or soutenu et brillant, la robe exprime visuellement la richesse aromatique perçue tant au nez, lequel développe une puissance fruitée et florale, que dans une bouche onctueuse dès l'attaque sur le fruit jaune (mirabelle), qui se prolonge avec finesse sur les fruits blancs délicats (pêche blanche, poire) jusqu'en finale.

Tarif : 31€

DOMAINE DES SÉNÉCHAUX
AGRICULTURE RAISONNÉE

Claire et lumineuse, sa robe d'un jaune paille séduit l'oeil. Aérienne, l'expression au nez fait dans la délicatesse florale (jasmin, acacia) sur une trame de fond fruitée (pêche jaune). La mise en bouche présente une texture soyeuse et suave, équilibrée par des notes douces-amers très appréciables en finale (pamplemousse rose).

Tarif : 35-40€

DOMAINE DE LA JANASSE
VIN BIO

De légers reflets argentés tapissent la robe jaune claire diaphane. La note de cœur fruitée (mangue, pêche) est agrémentée au nez par un voile légèrement fumé et praliné qui apporte de la complexité. Généreuse, l'attaque en bouche se prolonge harmonieusement par un couple fruité et boisé, épicé. Finale longue et fraîche.

Tarif : 31€

DOMAINE ROGER PERRIN
AGRICULTURE RAISONNÉE

D'une limpidité exemplaire, sa robe jaune clair s'auréole de jolies larmes sur la paroi du verre. Charmeuse, l'expression au nez se fait sur la palette florale agrémentée de pointes de fruits confits et de miel. La mise en bouche achève de séduire le palais, dès l'attaque briochée, suivie de fruits mûrs (banane, ananas) très plaisants.

Tarif : 17,50€

DOMAINE DU GRAND TINEL
AGRICULTURE RAISONNÉE

Sa robe jaune citron présente une belle brillante qui préfigure la précision aromatique perçue au nez : fleur d'oranger, genêt, abricot. L'attaque en bouche se révèle souple et soyeuse, soutenue par la fraîcheur de notes de pommes Golden et de cédrat qui apportent la fraîcheur nécessaire pour atteindre un joli équilibre en finale.

Tarif : NC

CHRISTOPHE MESTRE
« CUVÉE DES SOMMELIERS »

Très pâle, sa robe jaune clair affiche limpidité et brillance. Nez délicat de fleurs blanches et agrumes. Attaque fraîche en bouche, complétée par la délicatesse de la mangue jusqu'à la finale minérale. Une cuvée hommage au grand-père de Christophe Mestre, qui habitait rue des Sommeliers à Châteauneuf-du-Pape.

Tarif : 14€

DOMAINE DE LA SOLITUDE
VIN BIO

Lumineuse, sa robe de teinte or blanc attire l'oeil. Notes lactiques et voile d'amande grillée perçus au nez sur une agréable intensité. Mise en bouche ample et satinée, sur un support aromatique frais (pêche blanche, zestes d'agrumes). Quelques épices et la signature boisée complètent et équilibrent la perception en finale.

Tarif : 21€

CHÂTEAU DE VAUDIEU
VIN BIO

Brillante à souhait, sa robe d'un jaune paille annonce la fraîcheur du premier nez (acacia, fenouil), suivi d'un développement davantage fruité méridional (pêche jaune, miel). L'attaque est soyeuse en bouche, avec une amplitude aromatique douce-amère parfaitement équilibrée jusqu'à la finale épicée (poivre, anis étoilé).

Tarif : 28,50€

> Hortence Courteaux, Chargée de Promotion de l'appellation

CHÂTEAU MAUCOIL
VIN BIO

Se présentant sous une jolie robe or pâle, son premier nez citronné s'adoucit sur des touches de raisins mûrs et fruits confits en second nez. Complexe, sa bouche se laisse deviner : passée l'attaque fraîche, sur le zeste de cédrat, des arômes de fruits confiturés enveloppent le palais jusqu'à la finale suave.

Tarif : 21,70€

CHÂTEAU DE LA GARDINE
« CUVÉE DES GÉNÉRATIONS MARIE-LÉONCIE »

De jolis reflets verts agrémentent cette robe d'un jaune paille lumineux. L'expression au nez est séduisante : pomelos, pêche de vigne et une touche balsamique. Délicate, la mise en bouche associe le fruit jaune (mirabelle) en tête à une note de fond épicée (vanille) et boisée jusqu'à la finale longue et persistante.

Tarif : 37€

DOMAINE MATHIEU
« CUVÉE MARQUIS ANSELME MATHIEU »

D'un jaune translucide, sa robe brillante préfigure la précision aromatique ressentie au nez : un joli fruit blanc (poire) enrobé tout simplement de notes fumées et boisées. Beaucoup d'élégance et de complexité en bouche, depuis l'attaque grasse jusqu'à la finale fraîche, en passant par un milieu de bouche fruité et vanillé pour ce 100% Clairette.

Tarif : 31€

COMTE DE LAUZE

Sa robe brillante présente une teinte dorée soutenue, qui annonce la concentration aromatique à dominante florale perçue au nez (rose blanche, fleur de cerisier). L'impression flatteuse se poursuit avec une mise en bouche fruitée (pêche blanche), depuis l'attaque grasse jusqu'à la finale onctueuse et équilibrée à souhait.

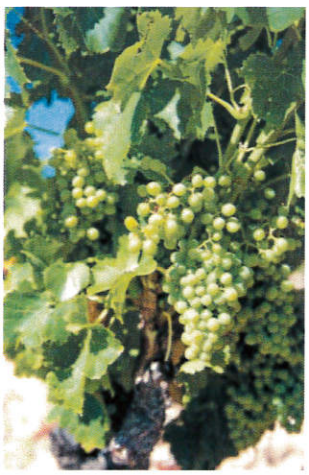
Tarif : 22€

CLOS SAINT MICHEL
VIN BIO

Sous des reflets argentés se dessine une robe d'un or pâle lumineux. Nez expressif sur les agrumes (citron vert, cédrat) avec des notes de fond toastées. Belle vivacité en bouche dès l'attaque fraîche, suivie d'un développement gourmand sur les fruits exotiques (litchi, mangue), sur une longueur très appréciable.

Tarif : 20€

NB : Les prix indiqués s'entendent TTC départ cave. Ils sont communiqués à titre indicatif. NC = non-communiqué.



UNE DÉGUSTATION **EXPERTE**

Suite à notre appel à échantillons relayé auprès des syndicats de producteurs (dont le SIDVAOC), les vins ont été dégustés à l'aveugle dans les locaux de la Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape le 15 janvier 2015 dans des verres de type Bourgogne, plus larges et évasés que le type INAO. Le jury était composé de :

Mme Danièle Raulet-Reynaud, Finaliste Meilleur Sommelier de France 1978, elle tient actuellement « The Wine B&B », une maison d'hôtes à Châteauneuf-du-Pape ;

Mme Julia Scavo, Formatrice-Conseil, Meilleur Sommelier d'Europe Centrale 2012, 5e au concours « Meilleur Sommelier du Monde » 2013 (Japon) ;

M. Gérard Voisin, Maître Sommelier, président du Comité de Dégustation ;

M. Bruno Scavo, Sporting d'hiver et d'été de la Monte-Carlo SBM (Société des Bains de Mer) ;

M. Olivier Mercier, Chef Sommelier du restaurant Vistaero (Vista Palace Hôtel, Roquebrune-Cap-Martin)

DOMAINE MATHIEU

D'un jaune paille vif, sa robe lumineuse ouvre la voie à une expression fraîche au nez, notes florales et d'infusion (tilleul) mélangées. L'attaque en bouche, pleine de fraîcheur, poursuit l'impression de netteté aromatique, agrémentée par de beaux reliefs fruités blancs (poire en tête) jusqu'à la finale équilibrée.

Tarif : 18€

CLOS DU MONT OLIVET

La robe d'un or blanc se présente sous une parure brillante. Le premier nez fin s'ouvre sur de nobles touches végétales (foin frais), avec un fruit (abricot) en second nez. Mise en bouche ample et satinée, soyeuse avec des notes de pêche et agrumes confondus jusqu'aux jolis amers sapides perçus en finale.

Tarif : 21€

CHÂTEAU MONGIN

VIN BIO

Superbe robe d'un jaune doré soutenu, avec de très légers reflets rosés qui annoncent la complexité aromatique ressentie tant au nez, avec ses fruits exotiques (fruit de la passion, mangue) sur des notes boisées, que dans la bouche grasse, riche et surprenante (banane, noisette) pour ce 100% Clairette rose.

Tarif : 20€

DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE

Avec de jolies larmes tapissant les parois du verre, la robe d'un or soutenu attire l'oeil. Des effluves mentholés viennent caresser délicatement les narines, apportant une fraîcheur qui se retrouve en bouche dès l'attaque, suivie d'une palette riche (grenade, miel d'acacia, pain d'épices) jusqu'à la finale grasse.

Tarif : 26€

CHÂTEAU SIXTINE

AGRICULTURE RAISONNÉE

Limpide, sa robe jaune citron présente de légers reflets verts. Expression de fruits mûrs au nez, posés sur un voile aromatique praliné (noisette, caramel, banane flambée). Mise en bouche soyeuse et rafraîchissante sur les notes de zestes d'agrumes, complétées par des notes toastées, boisées et épicées pour ce 100% Roussanne.

Tarif : 42€

DOMAINE CHANTE-PERDRIX

VIN BIO

Lumineuse à souhait, sa robe jaune paille présente de légers reflets verdâtres.
Nez de bonne intensité, floral et fruité (pêche, banane) aux accents d'agrumes, soutenu par une note de fond minérale. La mise en bouche est généreuse dès l'attaque, franche, délicatement fruitée et épicée jusqu'à la finale.

Tarif : 17,50€

DOMAINE CHANTE CIGALE

D'une tonalité dorée, sa robe s'habille d'une once de reflets orangés. Intense, l'expression florale au nez est complétée par des touches de raisins mûrs à point. Belle matière fruitée jaune en bouche (mirabelle, ananas), le tout sur un joli équilibre entre fraîcheur, rondeur, acidité et minéralité qui s'exprime pleinement en finale.

Tarif : 21€

MAISON LAVAU

VIN BIO

Brillante et limpide, sa robe jaune paille aux nuances dorées séduit l'oeil. Expression intense et suave au nez, sur la mûre, la pêche au sirop, le miel d'eucalyptus assorti de quelques notes épicées. La bouche est délicate et ample, riche de matière fruitée, réglisse, épices douces et une très belle fraîcheur appréciable en finale.

Tarif : 20,70€

MAISON OGIER

« HÉRITAGES »

Diaphane, sa robe jaune clair annonce la subtilité aromatique qu'elle enrobe : des fruits délicats mûrs (abricot) avec un voile d'épices douces (vanille) au nez, tandis que la bouche, flatteuse, présente une matière fruitée intense et riche, qui gagne en minéralité en rétro-olfaction jusqu'à la finale parfaitement équilibrée.

Tarif : 24€

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

D'une brillance exemplaire, cette robe or blanc présente de légers reflets argentés qui scintillent dans le verre. L'expression est généreusement fruitée au nez, rose tafatas et pêche de vigne, suivie d'une attaque franche en bouche, ronde sur les fruits exotiques et l'orange sanguine pour ce quasi monocépage (98% Grenache blanc).

Tarif : 25,50€

POURQUOI CHAQUE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC **EST UNE CUVÉE BIEN PARTICULIÈRE...**

Cette sélection ne distingue pas les « cuvées » des autres vins blancs, ceci pour trois raisons. Premièrement, la plupart des metteurs en marché ont une référence unique, sans nom de cuvée. D'autre part, si quelques rares domaines (Château de la Gardine, Domaine Mathieu, Domaine Chante Cigale...) vinifient plusieurs cuvées, certains attribuent des noms de cuvées à leur seule référence de Châteauneuf-du-Pape blanc (« Les Gallimardes » pour le Château Beauchêne, « Renaissance » pour Roger Sabon...), ce qui brouille les pistes. Enfin -et c'est la raison principale- si les monocépages sont ici permis par le cahier de charge de l'AOC (nous les indiquons dans les commentaires de dégustation), la majorité des Châteauneuf-du-Pape blancs sont des assemblages complexes (principalement de Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc) jusqu'au Clos de Papes qui pousse la perfection en réalisant un assemblage à parts strictement égales (16,5%) de six cépages différents : Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Picardan et Picpoul). Ce qui rend chaque Châteauneuf-du-Pape blanc encore plus unique, contrairement à d'autres appellations de vins blancs produites à partir d'un cépage unique (Melon de Bourgogne pour le Muscadet, Chardonnay pour le Chablis). **P.J.**

DOMAINE DU PÈRE CABOCHE

D'une limpidité exemplaire, sa robe or blanc se pare de légers reflets verts. L'expression aromatique est florale au premier nez, puis s'ouvre sur les fruits mûrs (pêche, banane) avec une pointe d'épices douces (vanille, cannelle). Attaque fraîche en bouche, avec une matière fruitée soyeuse et du zeste de cédrat en rétro-olfaction.

Tarif : 16,50€

CLOS DES PAPES

VIN BIO

Sa robe d'un jaune paille lumineux préfigure la délicatesse aromatique perçue au nez, florale (narcisse) et épicées (badiane, poivre blanc). Belle vivacité en bouche, dès l'attaque rond et ample, qui se prolonge agréablement sur des notes d'infusion (verveine, tilleul) et une pointe mentholée en finale.

Tarif : 46€

DOMAINE DE PIGNAN

VIN BIO

Brillante, sa robe diaphane présente de jolis reflets argentés sur le disque du verre. La palette aromatique du nez est aérienne sur un voile de fraîcheur (pêche blanche, poire, chevrefeuille). Mise en bouche fluide et satinée, avec des notes de pêche acidulée en attaque, suivies d'un coeur d'agrumes sur une note de fond végétale.

Tarif : 24€

DOMAINE DE SAINT PAUL

VIN BIO

D'une dominante jaune paille, sa robe attire l'oeil par sa luminosité. L'expression est joliment fruitée au nez, agrémentée de quelques notes de pâtisserie (brioche, beurre frais). Les arômes pâtissiers (nougat) trouvent leur prolongation dans une bouche qui ne manque pas d'élégance jusqu'à la finale grasse.

Tarif : NC

DOMAINE LA MILLIÈRE

VIN BIO

Si sa robe or pâle joue de sa transparence pour remplir le verre, l'expression aromatique est davantage soutenue au nez, avec un bouquet de fleurs blanches de printemps. Beaucoup de fraîcheur en bouche, avec un développement qui fait la part belle aux agrumes, depuis l'attaque sur le citron vert jusqu'à la finale sur le pomelos.

Tarif : 19,50€

OLIVIER RAVOIRE

De faible intensité, sa robe jaune clair possède brillance et limpidité. Nez doux et gourmand à la fois (poire Passe-Crassane) avec quelques touches épicées (cannelle, poivre rose) qui apportent le relief nécessaire. La mise en bouche est généreuse, attaque de zan et peau de banane, qui s'épanouit sur les agrumes.

Tarif : 23,50€

DOMAINE CHANTE CIGALE
« CUVÉE EXTRAIT »

Si sa robe fait dans la délicatesse, sous un jaune paille discret, son nez exprime pleinement une richesse aromatique (miel, noisette) portée par des touches subtilement boisées, lesquelles se retrouvent amplement dans une bouche veloutée, fruitée et épicée à souhait jusqu'à la finale sans amertume, qui affirme un style particulier.

Tarif : 46€

CHÂTEAU FORTIA

D'un joli or blanc, sa robe présente des reflets argentés qui laisse passer la lumière en toute brillance. Premier nez de badiane, qui s'élargit sur les notes végétales (foin fraîchement coupé, tilleul), en lassant place à une bouche fluide dès l'attaque, tout en simplicité et fraîcheur (miel, citron), avec un bel équilibre en finale.

Tarif : 17€

DOMAINE DES 3 CELLIER
« INSOLENTE »

Superbe doré pour cette robe lumineuse à souhait, avec de jolies larmes qui jambent bien sur les parois du verre. Expression fruitée au nez (pêche de vigne, ananas) sur un support frais et acidulé qui se retrouve dès l'attaque en bouche, suivie d'une matière fruité soyeuse jusqu'à la finale légèrement épicée pour ce 100% Roussanne.

Tarif : 21,20€

LE CELLIER DES PRINCES

Soutenue, sa robe jaune or séduit l'oeil par sa limpidité exemplaire. Nez puissant, doté d'une expression fruitée mûr riche, allant de l'abricot à la cerise Amarena. La mise en bouche se révèle avec autant d'amplitude, depuis l'attaque soyeuse sur la pêche, un milieu de bouche miellé et une finale exubérante.

Tarif : 15,40€

> Réception des raisins au Domaine de la Charbonnière