

# A déguster sans modération

Afin de distinguer ma candidature des autres, j'ai fait le choix de vous proposer une sélection de sept vins que j'ai eu l'occasion de déguster et qui m'ont marqué. Plutôt qu'une sélection de vin déjà fort connu, j'ai décidé de présenter brièvement des vins issus de domaines ou d'appellations assez peu connus. Etant natif de la Vallée du Rhône méridionale, je pense pouvoir vous faire découvrir plus de « pépites » de cette région viticole, c'est pourquoi elle se trouve surreprésentée.

## Domaine la Soumade – Cuvée « Les Violettes »

### Fiche d'identité

Couleur : rouge

AOC : Côtes du Rhône

Prix caveau : 15€

Ce domaine familial basé à Rasteau, livre ici une cuvée assez unique en son genre. En effet, les ceps sont sur une parcelle qui se situe au pied des Dentelles de Montmirail et ont donc une exposition limitée au soleil. Si la parcelle en question se situe dans l'aire d'appellation de Gigondas, la présence importante de viognier oblige le domaine à déclasser leur cuvée en Côtes du Rhône. La fraîcheur climatique et le viognier donne à ce vin rouge une fraîcheur et une complexité amplifiées par des arômes fruités et floraux. La syrah présente à 90% donne de la charpente à ce vin. À l'aveugle on pense que cette cuvée est issue de la Vallée du Rhône nord. Original et réussi.



## Vignobles Mayard – La Crau de ma Mère

### Fiche d'identité

Couleur : blanc

AOC :  
Châteauneuf-du-Pape

Prix caveau : 15€

Ayant grandi tout près de Châteauneuf-du-Pape, j'aurais volontiers présenté une sélection uniquement composée de vin de cette appellation. Cependant, il me semblait important de laisser place à un peu de diversité.

C'est pourquoi, plutôt que de parler d'un Châteauneuf-du-Pape rouge, j'ai fait le choix de présenter un blanc. En effet, ces derniers sont moins réputés mais sont loin d'être dénués d'intérêts.

Le blanc proposé par les Vignobles Mayard allie les cépages grenache blanc, clairette, bourboulenc et un soupçon de picpoul. Ces vignes d'une cinquantaine d'années se situent sur le prestigieux plateau de La Crau.

Le vin propose des notes d'agrumes en premier nez qui laisse place à des arômes subtils comme la fleur d'acacia et de fruits à chairs blanches (poire, pêche). Complexe et élégant.



## Domaine des Bosquets – La Colline ...

### Fiche d'identité

Couleur : rouge

AOC : Gigondas

Prix caveau : 15€

Le Domaine des Bosquets possède 26 hectares, presque d'un seul tenant situé sur les hauteurs de Gigondas, non loin des Dentelles de Montmirail. Cette configuration a permis au domaine de faire le choix de créer des cuvées propres à ses meilleurs terroirs. La Colline ... provient de vieux ceps de grenache surplombant avec élégance le domaine. De faibles rendements et un élevage de 18 mois en demi-muids garantissent la pleine expression du grenache.

En effet, cette cuvée en est composé à cent pour cent, on retrouve donc une grande richesse, des arômes de réglisse et de fruits noirs légèrement confit. Le final est particulièrement long et agréable, la vieillesse des ceps ainsi que l'altitude permettent au vin de conserver un équilibre et de développer une étonnante finesse. Généreux et expressif.



## Chêne Bleu – Aliot

### Fiche d'identité

Couleur : blanc

AOC : IGP

Vaucluse

Prix caveau : 48 €

Le Chêne Bleu c'est la recherche de l'originalité et de l'excellence. Le domaine se situe sur le versant nord des Dentelles de Montmirail à quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine dans un cadre particulièrement agréable. Le domaine travaille dans le respect de la nature, sans traitement de synthèse et en veillant au développement durable : la forêt privé du domaine est géré sous la surveillance du PEFC.

La cuvée Aliot, propose un assemblage original (65 % de roussanne, 30% de grenache blanc, 5% de marsanne et un soupçon de viognier). Le nez est puissant, on distingue des teintes d'anis et de brioches porté par un équilibre parfait entre l'acidité, la finesse et la charpente. A l'aveugle et malgré l'assemblage on pourrait se laisser tromper et croire à un vin de Bourgogne. Etonnant et raffiné.



## Les vigneron de Tavel – Cuvée Royale

### Fiche d'identité

Couleur : Rosé

AOC : Tavel

Prix caveau : 9 €

Le rosé est un vin souvent dénigré injustement et la mode des « rosés-pamplemousse » ne fait rien pour arranger ce fait. Pourtant un rosé bien charpenté peut être le compagnon idéal d'un apéritif dinatoire, de plats asiatiques ou à base de tomates alors que l'accord met-vins n'est souvent pas évident.

La cave coopérative de Tavel livre ici un rosé dont l'assemblage comporte les 8 cépages autorisés dans l'appellation. Il en résulte un vin mêlant des arômes de fruits rouges et d'épices, tout en rondeur.

Voilà un vin dont on peut sortir une bouteille presque en toutes occasions. Frais et polyvalent.



## Domaine Stéphane Magnien – Les Faconnières

### Fiche d'identité

Couleur : Rouge

AOC : Morey-St-

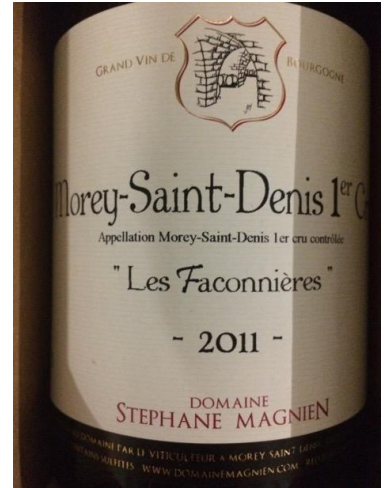
Denis 1<sup>er</sup> cru

Prix caveau : 30 €

J'ai eu l'occasion de découvrir ce vin au domaine, à Morey St-Denis en compagnie de ma petite amie et d'une partie de sa classe de LicencePro. Outre la rencontre très enrichissante avec le père de M Magnien, un vin en particulier m'a marqué : le Morey St-Denis 1<sup>er</sup> « Les Faconnières ».

La situation géographique de ce 1<sup>er</sup> cru, situé juste sous le grand cru « Clos-de-la-Roche » ainsi que le travail de M Magnien permettent l'élaboration d'un vin d'une grande finesse, les tannins sont présents et très soyeux, les arômes sont dominés par les fruits noirs, presque compoté.

Ayant eu l'occasion de faire une petite dégustation verticale, le millésime 2004 pourtant de qualité moyenne en Bourgogne, m'a particulièrement marqué avec son arôme de cassis très présent et son final légèrement épicé. Fin et aérien.



## Domaine de Labarthe – Cuvée Guillaume

### Fiche d'identité

Couleur : Rouge

AOC : Gaillac

Prix caveau : 9 €

Gaillac petite appellation du Sud-Ouest, ne manque pas d'atout. Le vignoble serait le premier de France avec celui de Côte-Rotie et produit aujourd'hui des blancs doux, perlé, sec et moelleux ainsi que des rosés et des rouges.

La grande variété de cépages, permet une grande diversité dans les vins.

Gaillac est à mon avis une des appellations proposant le meilleur rapport qualité-prix en France. L'anonymat relatif de l'appellation empêche pour l'instant les prix de s'envoler, on y trouve d'excellents vins à moins de 20€. Le domaine de Labarthe propose ici un assemblage de syrah et de braucol (le nom local du fer servadou). Le braucol apporte puissance et charpente tandis que la syrah assure le soyeux. Des arômes de vanille, de fruits rouges et des teintes boisées se dégagent. Un vin apte à la garde, d'un rapport qualité-prix impressionnant. Puissant et soyeux.

