

SPÉCIAL VINS VALLÉE DU RHÔNE

■ ■ ■ 2006. Jusque-là, on patinait encore un peu, puis c'est parti. Les marchés anglo-saxons se sont ouverts d'un coup. » Tous n'ont pas encore atteint ce stade ou, délibérément, préfèrent s'en tenir à un mode personnel de culture associant produits bio et traitements plus radicaux. C'est le cas par exemple d'Eric Bonnet, à la Bastide Saint-Dominique. Un domaine créé en 1976 et qui s'est bâti une solide réputation en châteauneuf-du-pape blanc (le 2008, floral, très fruité, est remarquable de finesse et de fraîcheur). Le père d'Eric avait trouvé à louer surtout des vignes de raisins blancs, pas très tendance à l'époque. « On a une approche raisonnée, cuivre et soufre. On a eu des millésimes délicats où les produits nous ont permis de sauver quelques raisins. On a notre propre réflexion, sans s'insérer dans un label. » Un raisonnement assez partagé dans le vignoble, où l'on craint toujours pour cette plante fragile, la vigne, assiégée en permanence par les maladies, les champignons ou victime des intempéries. Ces quarante dernières années ont été celles des remèdes miracles qu'il fallait répandre en prenant de plus en plus de précautions. « Quand j'ai découvert combien ces produits étaient dangereux et qu'il fallait le masque pour traiter, je me suis fixé l'objectif de cultiver de façon naturelle », confie Richard Maby, du Domaine Maby. « J'ai signé un contrat d'agriculture durable, c'est un package de mesures environnementales. On en a choisi deux principales : le renoncement aux herbicides et la confusion sexuelle pour les insectes. Je ne sais pas si je ferai une certification bio. Je ne veux pas être acheté comme des pommes de terre bio. Je veux protéger mon personnel, être fier de ce que je fais, et pas transformer le bio en argument de vente. » ■

1. Une étude de l'université de Boston en 1991, puis une seconde au Danemark menée par le docteur Morten Gronbaek, portant sur 13 000 personnes observées pendant dix ans, arrivaient à cette conclusion : « Le taux de mortalité est plus bas chez ceux qui consomment 3 à 5 verres (de 12 cl) de vin par jour que chez les abstinentes du vin. » Ces publications s'ajoutaient aux constatations faites par le docteur Serge Renaud, de l'Inserm, selon lesquelles une consommation modérée pouvait réduire les cas d'infarctus de 50 %.



Domaine du Bois-de-Saint-Jean (2007)



Variations (2007)

Sélection sur 195 vins dégustés à l'aveugle (* moins de 8 €)

Millésime 2007 Côtes-du-rhône

*17 - Domaine Nicolas Croze

1, rue Max-Ernst
07700 Saint-Martin-d'Ardeche
04.75.04.62.28.

Notre-Dame-de-Mélinas. Petits fruits rouges, baies sauvages, mandarine, assez élégant, onctueux, tanins souples et fondus, long, fruit net, savoureux et gourmand. 6,50 €.

*17 - Domaine Maby

(voir portrait de Richard Maby)

Rue Saint-Vincent
30126 Tavel
04.66.50.03.40.

Variations. Joli nez séduisant, savoureux, sur la fraîcheur, fruit assez fin, note florale, structure élégante, fruité très pur, sans exubérance. 5,60 €.

*17 - Château Mont-Redon

84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.72.75.

Joli nez expressif, texture savoureuse, fin, frais, tanins veloutés, gourmand, cerise, mûre, pointe d'amertume, finale tendre et onctueuse. 7,25 €.

*16,5 - Domaine des Carabiniers

RN 500, 30150 Roquemaure
04.66.82.62.94.

Cuvée bio. Résine, pin, cèdre, bouche vive, élégante par ses tanins raffinés, frais, très garrigue dans ses saveurs. 6,50 €.

*16,5 - Domaine du Trapadis

Route d'Orange
84110 Rasteau
04.90.46.11.20.

Très frais, encens, cassis, menthe poivrée, texture veloutée, fait saliver, charnu, délicat, fruit très pur, long, racé. 7 €.

*16 - Domaine de l'Amandine

Quartier Belair
84110 Séguret
04.90.46.12.39.

Grillé, note de café, foudre, bouche ronde, parfumée, onctueuse ; vin droit, frais, bien fait. 5,50 €.

*16 - Domaine Beaumont

Chemin de la Filature
30126 Lirac
04.66.50.02.37.

Fruits noirs, nez assez frais, fruité, olive noire, bouche vive, bien parfumée, tendue, équilibrée, gourmand. 4,50 €.

*16 - Domaine de Champ-Long

84340 Entrechaux
04.90.46.01.58.

Terre de Safrés. Fruits noirs, myrtille, épices, poivre ; vin tendre, frais, fin, long, beau fruit en bouche qui explose en finale. 5,30 €.

*16 - Château Correnson

Route de Roquemaure
30150 Saint-Geniès-de-Conolac
04.66.50.05.28.

Très joli nez de garrigue, pureté du fruit, laurier, cuir, cerise, délicieux, savoureux, à la fois vineux et gourmand, frais, long et racé. 4,67 €.

*16 - Domaine de la Valériane

Route d'Estézargues
30390 Domazan, 04.66.57.04.84.

Vieilles Vignes. Frais, résine, fruit très pur, charnu, velouté, caressant, belle fraîcheur, longueur, tendu, extrait mais pas trop, pointe d'amertume. 5 €.

*15,5/16 - Domaine de la Gayère

Les Garrigues, 84290 Cairanne
04.90.30.83.34.

Cuvée de Chris. Expressif, nez puissant, très frais, fruité puissant, tanins velus, trame serrée, bigarreau, confiture, charnu, dans un style riche et extrait, mais pur et pas lourd, finale fraîche. 5 €.

15,5/16 - Domaine Saladin

Les Pentes-de-Salaman
07700 Saint-Marcel-d'Ardeche
04.75.04.63.20.

Loi. Très joli nez racé, rose, mûre, épices douces, tanins fins, soyeux, beaucoup de fraîcheur, long et séveux. 10,50 €.

*15,5/16 - Vidal-Fleury

Route de Lyon
69420 Tupin-et-Semons
04.74.56.10.18.

Terre humide, note de truffe, tanins serrés, belle astringence, bien bâti, élégant, frais, note d'amertume, long sur un fruit très pur, bien sec. 4,90 €.

*15,5 - Domaine Galévan

127, route de Vaison
84350 Courthezon, 04.90.70.84.26.

Paroles de femme. Nez très expressif, pâte de fruit, cassis, très tendre en bouche, un peu fumé, onctueux, long, charnu, bien typé, finale épicée. 7 €.

*15,5 - Domaine La Garrigue

84190 Vacqueyras
04.90.65.84.60.

Cuvée Romaine. Complexe, fruits noirs, bouche ronde, souple, épicée, gourmande. Des raisins très mûrs qui donnent un vin sudiste, expansif, ensoleillé, moelleux, bien fait. 6,50 €.

*15,5 - Domaine des Pasquiers

Route d'Orange
84110 Sablet
04.90.46.83.97.

Fruité puissant, poivre, charnu, dense, équilibré, très savoureux, tanins souples et veloutés, fraise, garrigue, laurier, résine de pin. 5 €.

*15,5 - La Péquétette

Le Plan-de-Moye
26110 Vinsobres
04.75.27.68.69.

Carton rouge. Très expressif, garrigue, laurier, tanins serrés, un peu cèdre, astringent mais pas sec, assez frais, long, réglisse, minéral. 5,50 €.

*15,5 - Ravoire & Fils

Le Grand-Jardin
84360 Lauris, 04.90.08.26.36.

Olivier Ravoire. Sous-bois, grillé, épices, bouche douce, ample, fraîche, garnie, joli fruit, assez long. 5,20 €.

*15,5 - Domaine Roger Perrin

La Berthaud, 84100 Orange
04.90.34.25.64.

Prestige Vieilles Vignes. Fruits noirs, épices, bouche ronde, souple, bien fruitée, élégant, délicat, agréable. 7,10 €.

*15 - Domaine du Bois-de-Saint-Jean

(voir portrait de Xavier Anglès)
126, av. de la République
84450 Jonquerettes, 04.90.22.53.2.

Vouslongue. Épices, grillé, bouche dense, assez tannique, de la mâche, un vin dynamique. 8 €.

*15 - Domaine Brussel

84290 Cairanne, 04.90.30.82.16.

Laurent B. Fruité très riche, dense, goudron, charnu, tanins assez serrés, fait saliver, concentré mais pas trop, joli vin, profond, savoureux, long et typé. 6 €.

*15 - Domaine Didier Charavin

Route de Vaison
84110 Rasteau
04.90.46.15.63.

Lou Paéis. Cerise bien mûre, fruits au sirop, très charnu, tanins souples, superbe fruit, texture veloutée, long sur la pureté du fruit et le poivre. 5,70 €.

15 - Vignobles Coste

5, chemin des Issarts
30650 Saze, 04.90.31.73.55.

Dame noire. Joli nez, fruité et floral, bouche souple, élégante, un peu sec en finale. Éléant. 8,50 €.

*15 - Domaine de Lucena

Le Rastelet
84820 Visan, 04.90.28.71.22.

Fruité très net, fruits rouges, frais, tanins souples, fondu, gourmand, long sur la réglesse. 4,80 €.

*15 - Domaine Chanoine Rambert

30350 Saint-André-d'Olerargues
04.66.79.01.74.

Rouge feu. Joli nez séduisant, tanins viés, séveux, astringence agréable, pâte de fruit, confiture de framboises, très gourmand, long, fait saliver... 5,50 €.

*15 - Château Maucoil

Le Grès, 84100 Orange
04.90.34.14.86.

Fruits noirs, chair, bouche vive mais garnie, saveurs marquées par la syrah, vin construit, un peu sévère mais prometteur. 7 €.

*15 - La Millière

Quartier Cabrières
84100 Orange
04.90.34.53.06.

Vieilles Vignes. Café, fruits noirs, maquis, garrigue, bouche souple, douce, fraîche tendre, assez élégant, tout en finesse. 5,50 €.