



LES DÉCOUVERTES DE LA FCVF

Le Rhône méridional

La grande majorité des terroirs et appellations que vous découvrirez se trouvent à quelques enjambées les uns des autres, sous les Dentelles de Montmirail. Les rues des villages embaument les senteurs de lavande et les ruines médiévales attestent de passés glorieux et mouvementés.

Les vins sont placés ou regroupés par rapport à leur style et leur puissance, nous avons dégusté neuf vins en cinq parties.

Ouverture de bouche, la friandise

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES 2002. DOMAINE GRÈS-SAINT-VINCENT

Encépagement : 60 % grenache, 30 % syrah, 10 % mourvèdre. Sous-sol : Galets roulés et argile. Rendement moyen : 45 hl/ha. Vinificateur : Édouard Laffite et Denis Deschamps.

La robe est pourpre grenat. Le nez est encore un peu fermentaire (arômes de banane). À l'aération, il libère des senteurs de fruits rouges écrasés, légèrement acidulées et mentholées. L'attaque est fruitée, juteuse. La bouche est de bonne

ampleur et libère d'agréables saveurs de fraise et de framboise, mêlées de notes de réglisse et de cannelle.

2002 ne fut pas un millésime facile mais le domaine a parfaitement su tirer son épingle du jeu en réalisant un vin friand et gouleyant. Se marie avec des grillades, de la charcuterie ou des viandes rouges.

La gourmandise

BEAUMES-DE-VENISE 2001, CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES PAUL JABOULET AÎNÉ

Encépagement : 70 à 80 % grenache, 10 à 15 % syrah, 5 % mourvèdre. Sous-sol : Argilo-calcaire. Rendement moyen : 25 à 30 hl/ha. Robe pourpre grenat. Le nez libère des senteurs de cerises confites, de cassis. À l'aération, il gagne en profondeur et laisse apparaître des notes de caramel, de fine torrification. L'attaque est très savoureuse, plein de chair et de fruit. La bouche est ample, bien construite et structurée. La finale est légèrement poivrée.

Un vin gourmand qui ne manque pas de caractère et qui relèvera un civet de lièvre au thym.

VACQUEYRAS, RÉSERVE DES DEUX MONARDES 2001 DOMAINE DE LA MONARDIÈRE

Encépagement : 70 % grenache, syrah, mourvèdre. Sous-sol : grès calcaire et argile sableuse. Rendement moyen : 31 hl/ha. Vinificateur : Christian Vache. Robe grenat pourpre. Le nez évoque la pâtisserie (légèrement lacté) et en particulier le clafoutis aux cerises. À l'aération, il libère de fines senteurs de cannelle et de caramel. L'attaque est tendre, mais la bouche gagne rapidement en volume. Le fruit est très mûr, voire confituré. La finale est légèrement poivrée.

Un vin plein de charme dont le rapport qualité-prix est intéressant. Il accompagnera parfaitement un civet de marcassin ou un osso bucco.

La fraîcheur, les vins de gastronomie

SABLET, TÉNÉBI 2001 CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES DOMAINE DE PIAUGIER

Encépagement : 100 % counoise. Sous-sol : Argile limono-sableux. Rendement moyen : 40 hl/ha. Vinificateur : Jean-

Marc Autran. Robe grenat pourpre à reflets violacés. Le nez est complexe, il est marqué par des notes fruitées de figues fraîches. À l'aération, les épices, le laurier, la réglisse, le cuir et des senteurs plus florales apparaissent. Belle attaque, progressive, fraîche, fine et dense. Le milieu de bouche est équilibré, avec un fruité éclatant et des tanins droits qui structurent admirablement la fin de bouche.

Un vin réalisé avec une extrême précision, dont l'avenir est très prometteur. Son encépagement est original puisqu'il s'agit d'un 100 % counoise. S'harmonise avec une pintade aux échalotes et des volailles légèrement faisandées.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

1999 CHÂTEAU LA NERTHE

Encépagement : 46 % grenache noir, 19 % mourvèdre, 26 % syrah, 6 % cinsault et 3 % divers. Sous-sol : molasse marine du miocène recouvert par un diluvium alpin (galets roulés). Vinificateur : Philippe Capelier.

Robe pourpre grenat, très légèrement évoluée. Le nez est marqué par un complexe de petits fruits rouges à l'alcool. À l'aération, cet ensemble devient plus profond et plus doux. Le fruit se fait confituré, légèrement épicé. L'attaque est fine, fruitée, assez tonique et de bonne densité. La bouche est élégante et délicate pour un châteauneuf. La fin de bouche est marquée par des tanins fins et une acidité assez vive.

La Nerthe a toujours développé un style à part, ses vins sont frais, harmonieux et délicats. Ils vieillissent bien en règle générale et sont des vins de table par excellence. Nous aurons peut-être un jour la chance de faire découvrir aux membres de la FCVF la Cuvée des Cadettes.

Ce vin accompagnera une selle de biche poêlée sur son lit de choux rouges aux fruits noirs.

L'élégance, l'harmonie et la profondeur

RASTEAU, LES BLOVAC 2001

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

SANTA DUC - YVES GRAS

Encépagement : grenache, syrah. Sous-sol : galets roulés. Rendement moyen : 30 hl/ha. Vinificateur : Yves Gras.

Robe grenat pourpre, dense. Le nez est subtil et complexe, il libère des senteurs de purée de cassis, mêlées de fragrances de violette et de pétales de rose, de feuilles froissées. L'ensemble est délicat. L'attaque est très soyeuse, gorgée de fruits frais savoureux. La bouche est d'une élégance rare sur cette appellation, bien étoffée, harmonieuse et bien structurée.

Un vin remarquable. Une réussite qui n'a pas laissé indifférents les plus grands dégustateurs de ce monde. S'harmonise avec un pigeon ou des petits gibiers à plumes en cocotte.

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES,

LES GENEVRIERS 1999

DOMAINE LA RÉMÉJEANNE

Encépagement : 70 % grenache, 25 % syrah, 5 % mourvèdre. Sous-sol : grès et calcaires. Rendement moyen : 35 hl/ha. Vinificateur : Rémy Klein.

Robe jus de cerises noires à reflets violacés. Le nez est extrêmement profond et subtil, il libère des senteurs de cerises noires à l'eau-de-vie, de mûres. Il est légèrement fumé et se pare de fragrances d'herbes aromatiques (thym, laurier, sauge). L'attaque est très soyeuse, la bouche est à la fois fraîche (notes de menthol), ample et fine. L'équilibre entre la fraîcheur, la structure et le fruit est parfait. La finale est réglissée, poivrée à souhait.

Un vin superbe, élégant, racé et tellement bon ! Tous nos compliments à Rémy Klein. S'accompagne d'une aiguillette de canard au jus de truffes.

La puissance et la concentration

CAIRANNE,

LES ESTRAMBORDS 2000

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES

DOMAINE RICHAUD

Encépagement : syrah, mourvèdre et cœurs de presse de grenache. Sous-sol : argilo-calcaire. Rendement moyen : 35 hl/ha. Vinificateur : Yann Mohel (œnologue) et Marcel Richaud.

Robe jus de fruits noirs. Le nez est complexe, il libère des arômes de boisé torréfié et des senteurs de sirop de mûres et pâtes de fruits noirs (cassis, myrtille). L'attaque est remarquablement veloutée, douce et puissante. La bouche gagne en ampleur et en structure. De beaux tanins serrés apparaissent et resserrent une fin de bouche mentholée et poivrée.

Marcel Richaud ne manque assurément pas de talent. Ce vin est remarquable. Se marie avec un râble de lièvre sauté aux ceps.

VIN DE PAYS DU VAUCLUSE,

SYRAH; LES HAUTES

TERRASSES 1999

DOMAINE DES AMOURIERS

Encépagement : 100 % syrah. Sous-sol : sols argilo-calcaires rouges à galets roulés des Garrigues. Rendement moyen : 30 à 35 hl/ha. Vinificateur : Patrick Gras.

Robe d'encre. Le nez est marqué par de puissants arômes de torréfaction. À l'aération, le café, le pain grillé se mêlent de notes de chocolat noir, de mûres, de réglisse. L'attaque est dense, tonique. La bouche est d'emblée dominée par la puissance et la noblesse de l'élevage. Un fruit profond, charnu et savoureux s'y fond comme par enchantement. Les tanins sont serrés et solides. La finale est fraîche.

Ce vin hors norme demande naturellement quelques années de patience. Une fois l'harmonie et la symbiose atteintes, la magie s'installera. Ce vin s'accorde avec un gibier et des viandes faisandées.



A travers son Club, la Fédération Culturelle des vins de France organise des dégustations réparties dans toute la France.

Tél. : 03 89 61 85 05. Fax. : 03 89 61 85 55. www.fcvf.com. E-mail : info@fcvf.com