



EXUL
L'ENVERS DU LUXE

coandco

L'AGENCE SPÉCIALISÉE DANS LA HAUTE CRÉATION

EDITO

s'abonner

Envoyez-moi un message



TENDANCE BRUTE DE CUVE/L'atout fraîcheur

Vendredi 14 novembre 2014

CÔTES DU RHÔNE BLANCS ET QUELQUES ROUGES, BIODYVIN 2014



Côte à côte, en Maison M. Chapoutier : le Domaine des Granges de Mirabel, 2013, coteaux de l'Ardèche 100 % viognier comme un condrieu, un joli minéral à la finale grasse au doux prix de 10,90 €, et la légende Le Pavillon, premier vin de Chapoutier issu du premier coteau de la colline (pas de h à hermitage sur les sélections parcelaires), 100 % syrah dont les années 1989,1990 et 1991 obtinrent plus de 100 au Parker. Prix prohibitif – plus de 300 € – pour un vin de spéculation (le 2007 est à 420 €). Idem pour l'hyper élégant De l'Orée 2008 qui en ermitage 100 % marsanne blanche pousse le bouchon à près de 250 € (prix consommateur). Rajoutez un h à ermitage et offrez-vous un Chante Alouette (sur trois parcelles) nettement plus accessible. Mis en bouteille voici deux mois à peine, le 2013 s'avère épicé gingembre sur finale sèche (amande).

– Les consommateurs de vins blancs trainent encore une mauvaise réputation en France, faute à l'Histoire, faute à l'octroi, faute aux guinguettes. Hors des limites de Paris, elles en firent à plus bas coût un breuvage (le ginguet) propice à la débauche dès la fin du XVIII^e siècle ...

» EXUL - SCRIBE



O2C MARK
Perform on the Web

Visibilité SITES INTERNET
E-COMMERCE
Marketing OUTBOUND
Marketing INBOUND
Supports CONNECTES
Data MINING

www.O2Cmark.com

CONTACT

Recherche

Développement Promotion Communication :

Sylvie Borin

Tel : +33 6 11 73 55 00

sylvie.borin@syboconcept.fr

CATEGORIES

Choisir une catégorie

Mots-defs

AD Anne Melcer Antigone Schilling
ARTCURIAL BASELWORLD Boucheron
Caroline Knuckey CARTIER
Catherine Jazdzewski CHANEL
Christofle COANDCO création DESIGN



Au Domaine Montirius, à Sarrians, on affiche la couleur avec un vacqueyras blanc 2006, répondant au nom expressif « Minéral ». Sa longue note saline en fin de bouche (traîne de mariée) est propice au rappel insidieux de ses notes de fleur blanche en sa chevelure, avant un baiser épicé et beurré (onctueux pour les pros). La très pétillante et proluxe Christine Saurel, qui saisit aussi bien *La métamorphose des plantes* (Goethe) que celles des saveurs, vous le conseillera sur une viande rouge, servi à la suédoise, c.a.d. à température ambiante, histoire de se méprendre et de le confondre à l'aveugle avec un gigondas rouge. De la magie blanche à 25 €.

Pourtant, depuis, les offres en chardonnay, sauvignon, riesling, chenin, fendant (chasselas), trebbiano bianco (ugni blanc) ou même, le super teuton muller-thurgau ont changé l'image et la donne. On en oublierait presque les côtes-du-Rhône faute, avant tout, soit à une offre négligée, au sud, soit au contraire, à celle hyper marketée et spéculative des grands négociants sur sa côte septentrionale qui le rendent inaccessible.

DESIGNER'S DAYS 2013 DIOR Eric Traoré

Eric Valz Exul Fauchon GENEVE

Grand Palais Gérard Valat Hermès
 INTERIEURS IWC SCHAFFHAUSEN JAEGER-
 LECOULTRE Jean-Pierre Busson l'art de
 vivre avec l'art Lalique Louis Vuitton
 luxe LVMH MILAN MONTBLANC Olivier
 de Bruyn PARIS PETER LIPPMANN place
 Vendôme RICHARD MILLE Richemont SIHH
 SIHH 2012 VAN CLEEF & ARPELS « ET
 DEMAIN... »

ARCHIVES

Choisir un mois

ARTICLES DU MOIS

TENDANCE GASTRO/La main à
 la pâte
 TENDANCE BRUTE DE
 CUVE/L'atout fraîcheur
 TENDANCE FACE CACHEE/La
 lune en orbite
 Edito n°32/Realbusiness contre
 res publica
 Tendence Trophées/Brame en
 plein Paris
 TENDANCE PÂTISSIERE/La
 Corse à pleine bouche



Le tout jeune domaine des Maravilhas (2013) de Jean-Frédéric Bistagne, passé comme Arnaud Montebourg par l'INSEAD, débarque en biodyvin. Une performance réalisée grâce à l'achat de parcelles qualifiées en biodynamie, du chais de St-Laurent des arbres – au cœur des appellations lirac et laudun –, comme de sa cave, le tout issu du Domaine Duseigneur. Et d'un consultant, Frédéric Duseigneur (très actif aussi dans le bourgogne), frère de Bernard, le patron du Domaine Duseigneur à Châteauneuf-du-Pape. Morgane et Jean-Frédéric Bistagne, par ailleurs chef d'entreprise en Suisse, proposent donc – hors désherbants mais avec engrais verts (ensemencement en hiver de céréales, graminées et légumineuses) –, un côtes-du-rhône blanc 2011 très expressif et toasté, riche et opulent, le Primario (première cuvée) / « *L'empreinte de l'avenir au gros potentiel de garde* » (40 % roussanne, 30 % bourboulenc et 30 % clairette), selon son dirigeant. L'effet du Mistral sur des vignes orientées nord/sud. 12,90 €

Et pourtant, que de superbes cépages ou appellations... aptes à répondre à une demande, en forte croissance, de consommateurs beaucoup plus jeunes. L'avenir, quoi ! Et qu'ont bien saisi les californiens qui plantent du viognier depuis le début des années 2000 ou encore les australiens : la marsanne blanche, originaire de la région d'Hermitage, serait le fer de lance – aujourd'hui – de leur viticulture qui s'octroierait... près de 80 % de son encépagement.



Face à Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône, est le Lirac. Belle expression avec l'Odyssée 2012 (à droite) qui a bouté hors de la bouteille le mourvèdre pour se concentrer 60 % syrah, 40 % grenache. Un vin vinifié sur le fruit. Pas de garde mais droit et gourmand, accessible à 10,50 €. A gauche, en côtes-du-Rhône-village, ce 2007 aux mêmes cépages mais aux proportions inversées, offrira de l'ampleur à la plus minable des côtes de bœuf. Prix de la béquille culinaire d'une grande fraîcheur tannique : 25 €. Le tout au Domaine Duseigneur, au cœur de Châteauneuf-du-pape.

En nos Côtes du Rhône d'où sont issues ces cépages, hors appellation Condrieu (100 % viognier), hors quelque grand négociant comme Chapoutier, on ne rééquilibre toujours pas l'offre vers le blanc, propice à fournir des vins jeunes, vifs et amples, vins de messe profanes qui, tous, conduisent vers un idéal viticole, c.a.d. vers Dieu. Et ce qu'on soit en bio, en biodynamie, voire en cosmoculture.



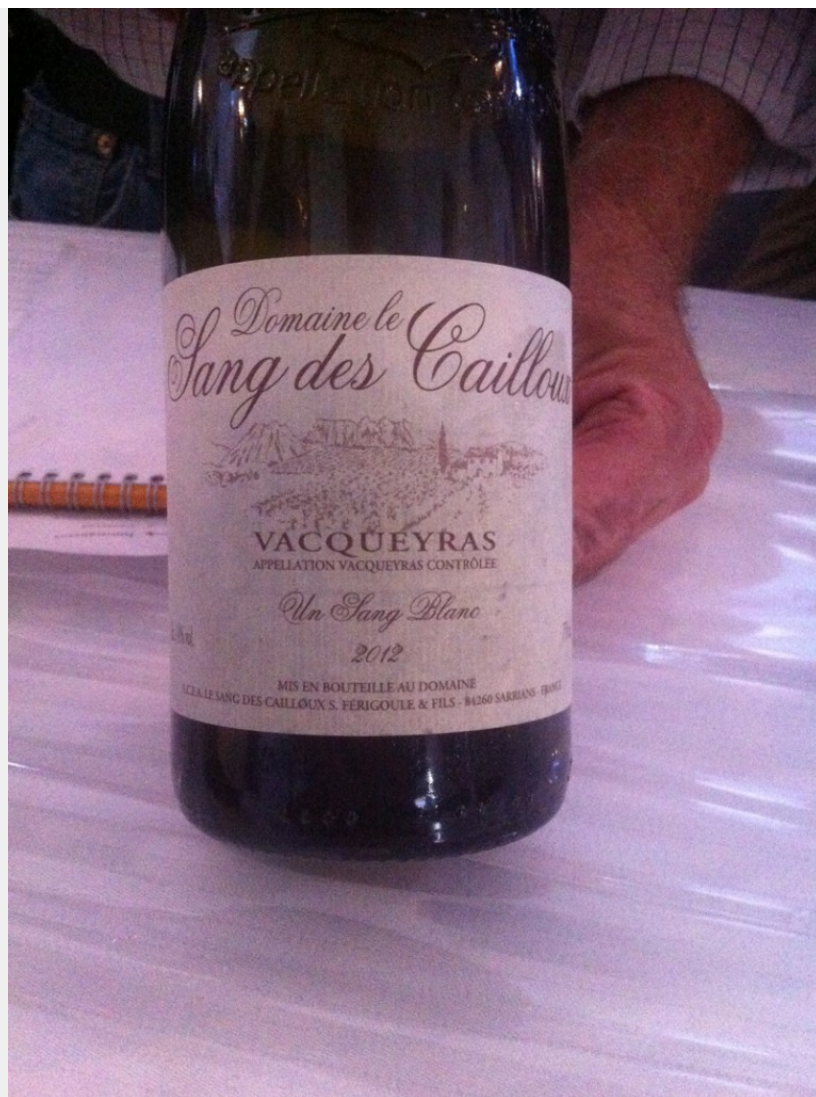
Le Château de La Selve présentait, brute de cuve, son appellation IGP (indication géographique protégée de la commission européenne) côtes de l'Ardèche en cuvée Palissaire à un prix de copain : moins de 8 €. 40 % cinsault, 40 % grenache et 20 % merlot pour un vin très pur (une totale absence de bois) et digeste, sur le fruit. Un top élevé en cuve béton. A noter, en rosé roi de repas, le très atypique L'Audacieuse (50% Syrah, 35% Grenache, 10% Cinsault et 5% Viognier), vinifié en blanc et élevé six mois en fûts bordelais. Un 2013 très fruité, complexe et puissant. Un peu de repos en cave lui apportera l'onctuosité. 15,20 € tout de même.

A croire que l'observation et le penser, si chers à Rudolf Steiner (grand maître de la biodynamie), seraient encore promptement étouffés par les racelles du grenache (dans la composition de l'AOC Côtes du Rhône, à hauteur de 40 %).



Le drômois David Reynaud qui, à Beaumont Montoux joue un pont moins loin que Philippe Viret sur les plus haut des coteaux de Saint-Maurice-sur-Eygues, partage avec le chantre de la cosmoculture le principe de l'élevage du vin en ogive. Soit l'œuf en béton qui est ce que le four à basse température d'Alain Passart fut à la cuisine : une révolution. Et ce, au cœur du domaine Les Bruyères. Son crozes-hermitage blanc 2013, en cuvée Les Bêtises, s'offre après « *débourbage en cuve inox et huit mois sur lies en ovoïdes (16 hl)* », un nez poivre blanc et une bouche de fruit blanc piqué d'un clou de girofle tout en conservant une belle minéralité, signature dynamique de la biodynamie. En rouge, son crozes-hermitage 100 % syrah, libère après sept mois d'élevage en cuve béton, une explosion fruitée. Une belle structure facturée à 14, 75 €

A Montélimar, par exemple, on n'a pas fait que du nougat. Pour preuve, la roussanne – au rendement très faible mais à la grande aptitude au vieillissement – en est issue. Comme le bourboulenc à la maturité tardive, elle est un des 13 cépages pouvant rentrer dans la composition du châteauneuf-du-pape. Ne manque plus à notre tableau que la très fruitée clairette ou le grenache blanc et ses arômes de melon, voire de nectarine, apte, lui encore, tout aussi bien au châteauneuf qu'au lirac, de l'autre côté du Rhône.



Au Domaine Le sang des Cailloux, Un Sang blanc en vacqueyras joue la luxuriance des cépages : bourboulenc, clairette, grenache, marsanne, roussanne et viognier se fondent en une finale sèche et suave. Une petite récolte à 16 € pour tous les adeptes de l'hyper minéralité.

L'offre en blancs, éphémère et peu couteuse – de l'anti marketing, en somme, pour des domaines ou châteaux qui ne sont pas des marques comme Chapoutier – est à saisir promptement, brute de cuve pourrait-on dire. La preuve en illustrations avec ces petits shoots au dernier Biodyvin, en salons Vianey, quai de la Rapée.



Chez Stanislas Wallut, sur la route de Corthézon, donc au nord de l'appellation châteauneuf-du-pape, au Domaine de Villeneuve, c'est d'un rouge magnifique dont on parlera. Un 2009 issu de très vieilles vignes et par encore dompté. A croire qu'il devient de plus en plus sauvage et rustique en vieillissant. Nez épicé, charnu en bouche. Du velours très rock 'n roll en bouche. La même matière qu'utilisait Maurice Renoma pour couper ses blazers et habiller Mick Jagger. Droit dans ses boots à 36 € (70 % Grenache, 16 % Mourvèdre, 8 % Syrah, 4 % Cinsaut et 2 % Clairette).

Avec, à la dégustation, la Maison M. Chapoutier, le Château de la Selve et les domaines Duseigneur, Montirius, de Villeneuve, Les Bruyères, des Maravilhas et le Sang des Cailloux. Rien que des coups de cœur sur la fraîcheur – en blancs, en rouges et en biodynamie – pour sangs bleus et impurs.

EV



Article Précédent

← TENDANCE FACE CACHEE/La lune en orbite

Article Suivant

Edito n°33 →

