



LES CÔTES DU RHÔNE

EN BLANC

Les blancs du Sud, naguère décriés pour leurs oxydatives dérives, sont aujourd'hui redécouverts pour leur caractère bien affirmé.

C'est que la technique a bien évolué, les frigories ne se comptent plus, les raisins mûrs expriment de plus en plus leur terroir. Terre méditerranéenne aux accents forts de garrigue et d'épices, les Côtes du Rhône du Sud nous comblent par leurs blanches envolées.

Le choix des blancs rhodaniens

Lieu du casting: le Palais des Papes d'Avignon, à l'occasion de Découvertes en Vallée du Rhône édition 2013. Comme dans les grands festivals de cinéma, on trouve son lot de noms connus, et inconnus, de valeurs sûres et d'étoiles montantes... C'est parti !

Ont participé aux sessions de dégustation: Philippe Stuyck, Marc Vanhellemont, Daniel Marcil, Gérard Devos, Hervé Lalau et Johan Degroef.

Côtes du Rhône

LA RÉSERVE 2012 CLOS DU CAILLOU

Doré lumineux aux reflets nacrés, il fleure bon les agrumes confits qui

semblent s'enrober d'une fine pellicule de résine où viennent se coller quelques pétales de rose. Cela donne un parfum particulier à la fois très terrien et indubitablement aérien. La bouche pleine et ample met en musique les agrumes (citron et cédrat), le sureau, les raisins de Corinthe et une étoile d'anis. Puis, inattendue, une saveur de poire et de pêche vient renforcer la fraîcheur de ce vin étonnant.

Créée pour la première fois en 2012, cette cuvée se compose de 60% de Clairette rose, 10% de Viognier et 30% de Grenache blanc. Les vendanges manuelles ont débuté le 28 août pour les Grenaches blancs pour se terminer le 8 septembre avec les Clairettes roses. Après un pressurage en grappes entières, les moûts ont été débourbés à froid pendant une nuit. Les clairettes roses ont suivi leur fermentation en demi-muids (600L) et les Viognier en barriques. Le Grenache blanc a été vinifié en cuve inox. 4 mois d'élevage pour la Clairette et le Viognier. Production: 3 000 bouteilles. **17.50€***

CÔTES DU RHÔNE 2011 DOMAINE DU TRAPADIS

Helen Durand est un vigneron comme je les aime. Il travaille dur ses 32 ha de vignes (dont 25 à Rasteau), auxquelles il prodigue des soins quasi-maternels, mais avec une sévérité plus paternelle quand il s'agit d'en limiter les rendements.

Ainsi, celui des vignes ayant produit cette cuvée de blanc ne dépasse pas 15 hl par hectare.

Dans sa cave, Monsieur Durand se révèle très bourguignon dans son approche de la vinification, avec comme résultante quelques cuvées à la fois étonnantes et authentiques – notamment l'exceptionnel Rasteau 2005 Cuvée Les Ponchonnières, qui ne s'embarrasse guère des canons traditionnels. Sélection parcellaire, vendanges de novembre.

Ses yeux pétillent quand il nous sert son blanc. Officiellement, un simple Côtes du



■ CLOS DU CAILLOU

Rhône. Mais en réalité, un vin à nul autre pareil.

Un assemblage de 90% grenache blanc et de 10% de clairette blanche.

Les vignes de 20 ans poussent dans de calcaires parsemées de petits galets et de marnes rouges. Grâce au travail intensif de son vignoble de plaine, entre Roaix et Cairanne, à une limitation draconienne des rendements et à une vendange manuelle quasi grain par grain, Helen obtient une belle matière première. Après un pressurage direct, un débourbage à froid, la fermentation alcoolique a lieu en cuves à basse température et avec levures indigènes; la fermentation malolactique, elle, se fait en foudres. Le vin y séjourne encore 8 mois sur lies fines, sans adjonction de soufre ni soutirage.

Tout ceci nous donne un vin à la robe dorée, et à la palette aromatique étonnante.

Au nez, des fleurs de tilleul, du fenouil, de l'abricot, un touche de violettes et de miel, sans oublier quelques herbes de Provence. En

bouche, un vin puissant, corpulent, riche et gras, mais non dénué d'élégance ni de fraîcheur, grâce à une belle acidité, doublé d'une minéralité – autant d'atouts pour séduire de beaux partenaires culinaires. Des truffes et des asperges blanches, par exemple!

Côtes du Rhône Villages

SAUVAGEONNE 2011 DOMAINE LA CABOTTE

Quel superbe croquant ! Une fraîcheur inoubliable et une structure aérienne. Un or jaune aux légers reflets verts, à la transparence éclatante. Des notes iodées se mêlent aux parfums des fleurs de tilleul et à la chair de pomme. La bouche semble croquer une feuille de menthe tant la fraîcheur est importante, puis elle s'adoucit de gelée de coing relevée de poivre blanc. L'iode nasal se traduit en grain de sel, pépite minérale qui apporte une saveur particulière à l'ossature du vin.

Assemblage de 95% de Clairette et 5% de Grenache blanc,

Le Domaine se situe entre Orange et Bollène appuyé sur un plateau haut de 165 m au cœur du Massif d'Uchaux. Entouré de bois, comme nombre de domaines du Massif, La Cabotte compte 45 ha dont 30 ha plantés de vignes conduites en biodynamie.

t délestages. Élevage de 14 mois en foudres.

15.00€

Côtes du Rhône Villages Laudun

ROUVRE SAINT LÉGER 2011

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES LAUDUN

Entre Chusclan et Lirac, sur la rive droite du Rhône, Laudun fait un peu figure de méconnu parmi les AOC communales des Côtes du Rhône – bien qu'il fasse partie de la "Côte du Rhône Gardoise", de réputation ancienne.

LE CLOS DU CAILLOU

Tout est bon au Clos du Caillou. Vu le score réalisé lors de la dégustation IVV, il n'y a pas eu grand-chose à jeter. Le Châteauneuf s'y décline avec grâce et pertinence, pertinence du sol qui se retrouve dans la bouteille, élégance mise en valeur par le travail de vinification et d'élevage. Le bon fonctionnement du tandem Sylvie Vacheron-Bruno Gaspard, ne sont pas étrangers à ce travail ciselé. C'est toujours un bonheur de les rencontrer.

Mais le Clos du Caillou, c'est aussi une aberration ! En 1936, lors de la délimitation de l'AOC, le propriétaire de l'époque refusa de rejoindre l'appellation pour cause de réserve de chasse. Aujourd'hui, cette partie s'embouteille sous la mention Côtes du Rhône... Soit 44 ha de Côtes du Rhône pour 9 ha de Châteauneuf-du-Pape...

Son AOC date de 1947.

Adrien Borrelly et Dider Dumont ont démarré ce domaine d'un peu plus de 3 ha il y a cinq ans et leur consultant pour la partie œnologique n'est autre que Philippe Cambie. En d'autres mots, ils recherchent rien moins que l'excellence, et proposent quoye deux cuvées, une de rouge et une de blanc. Leur terroir caillouteux superpose des marnes rouges sur des marnes bleues- un atout pour la conservation de l'humidité dans cette région aride, de même que l'orientation des vignes, au Nord, qui confère aux vins un surcroît de fraîcheur. La cuvée de blanc assemble 70% de viognier (dont 25% élevé en barriques) et en 30% de roussanne.

L'étiquette vieillotte, aux couleurs passées, n'est pas vraiment représentative de ce qu'on trouve à l'intérieur, à savoir une robe mordorée, un nez de fruits frais, abricots, nectarine et ananas. La bouche révèle beaucoup de fruit exotique, de pomme caramélisée et de coing. Et même une note de crème à la catalane. Ce vin est rond, sa finale, longue, évoque le litchi et l'anis étoilé. Sa minéralité lui assure un bel équilibre entre un fruit séduisant et un gras délicat. Il est digne du domaine dont il est issu, solide comme un chêne et pourtant élégant.

Cairanne

HAUT COUSTIAS 2011 DOMAINE ORATOIRE ST MARTIN

Vert pâle teinté de jaune, il offre encore quelques notes d'élevage, soupçon de vanille et de grillé, puis rapidement l'anis et les fleurs blanches prennent le dessus; du poivre et cette impression de marcher dans la garrigue complète l'effluve. La bouche nerveuse surprend! Voilà une fraîcheur bienvenue, elle caracole sur le plancher minéral et entraîne fruits blancs, fleurs et épices, puis s'enfoncé



dans un gras presque suave. La finale apporte son grain de sel et rappelle dans le même temps l'importance du support cristallin qui structure le vin. Une finale qui réclame un autre gorgeon...

Assemblage de 40% de Marsanne et de Roussanne, de 10% de Clairette et de Grenache qui poussent dans les éboulis calcaires. Les vignes ont un âge moyen de 65 ans et les raisins sont vendangés à la main. La fermentation se fait en demi-muid et l'élevage en barrique pendant 12 mois. **16.50€***

Lirac

LUNAR APOGÉE 2011 DOMAINE DES CARABINIERS

Jaune blanc à reflets verts, les agrumes parlent en premier au nez, laissant au citron jaune la primeur, au pamplemousse et à la mandarine les seconds rôles, puis viennent les notes de garrigues, le parfum citronné des fleurs de thym rappelle le premier nez, celui de la sauge l'écorce des suivants, la

poire croquante et le fenouil apporte encore un regain de complexité, le petit coup de pierre à fusil marque le passage au minéral. Minéral comme la bouche où règne le goût du silex frotté, il allume la mèche fruitée, les fruits sentis se succèdent alors en ordre inverse. La fraîcheur en termine le cortège. Les vignes ont 35 ans et sont conduites en mode biodynamique. Au sein de la bouteille, les 50% de Grenache se partagent avec 40% de Roussanne et 10% de Clairette. Les raisins se vendangent la nuit et macèrent quelques heures. La fermentation se fait en cuve et l'élevage en barriques avec bâtonnage. **10.80€***

DOMAINE CASTEL OUALOU BLANC 2012

Pâle où les reflets jaunes et verts semblent s'iriser. Le nez délicatement fruité offre de la chair de pomme et de pêche blanche, de carambole et de lychee. Les senteurs torréfiées suivent et d'une bouffée transcrivent toast en parfums de garrigue. La bouche frappe par son onctuosité, le fruit domine, avivé par la fraîcheur citronnée et mêlé d'épices, il ajoute quelques pâtes d'amande et de pistache à la structure. Structure minérale qui se repose sur une assise cristalline pour mieux construire son équilibre. Le Grenache majoritaire s'accompagne de 20% de Clairette et Picpoul, de 5% de Viognier et de Bourboulenc. Côté vinification : les raisins sont foulés et pressés. Suit un débouillage enzymatique pendant 24 heures, puis un soutirage et la fermentation qui demande environ 15 jours à 14°C. Conservation dans des cuves enterrées à plus de 5 mètres. **10.00€***

Vacqueyras

MÉLODINE 2011 DOMAINE DE MONTVAC

Doré comme un soleil d'été, Mélodine respi-





■ DOMAINE DE L'ORATOIRE ST MARTIN

re le bonheur, celui de nous prodiguer parfums et senteurs estivales, mélange de simples ramassées au petit matin, de fruits blancs cueillis avant midi, d'épices venues d'Orient. La bouche ajoute l'agrumes, à la fois vif et amer, pourvoyeur de fraîcheur. Des grains de poivres viennent se loger dans les interstices minéraux. Du thé vert, une arbesque de vanille et un trait de réglisse attendent notre envie d'y revenir sans cesse. Plaisir élégant bien orchestré, comme le dit la contre étiquette, par le doigté féminin.

Mélodine assemble Clairette, Roussanne, Bourboulenc et Viognier modulé par un élevage en barriques. **14.00€***

MINÉRAL 2008 DOMAINE DE MONTIRIUS

La robe jaune se nuance de reflets d'or et de vert qui lui donnent cet aspect lumineux. On attend le nez avec impatience, il nous déçoit par sa faible expression, mais ce n'est que timidité bien vite oubliée, alors viennent les fragrances de fleurs mellifères et d'amandier, le poivre gris qui saupoudre le silex, le grillé subtilement enrobé de gelée de coing. La bouche suit le mouvement et se révèle tout de go d'un minéral tactile au goût légèrement salin, rafraîchi d'agrumes et de poires tatin. Il y a cette amertume discrète qui nous rappelle la gentiane, elle souligne de son trait racinaire la fraîcheur ambiante. Ne croyez pas le vin aride, il a paradoxalement un fond tout rond sur lequel les arômes se lovent et remontent en spirale pour égayer nos papilles.

Le minéral qui donne son nom à la cuvée s'intensifie au cours de la maturation en bouteille, nous dit Christine Saurel. Il s'agit d'un assemblage particulier où règne en maître le Bourboulenc sur 25% de Grenache et de Roussanne, plantés dans des alluvions déposées sur des sables et des grès. La vinification démarre par une macération pelliculaire, suivi du pressurage et de l'assemblage des cépages. Le vin est élevé en cuve. **25.00€***

Ventoux

VENTOUX 2012 DU DOMAINE DE LA BASTIDONNE

Une jolie robe couleur citrine à l'éclat cristallin, parfumée d'aubépine, de fougère, de bois de réglisse, de melon à chair blanche. En bouche, c'est un régal, tout croquant. Tout d'abord, une saveur anisée très rafraîchissante, lovée dans une douceur onctueuse. Puis vient l'amertume délicate de l'écorce de citron vert et de pamplemousse. Les fruits blancs prennent le relais, poire, groseille et carambole composent une corbeille originale. La finale se poudre de quelques épices.

Isabelle
FRANCK PASCAL

CHAMPAGNE
DE
RESTAURATION



PARMI
NOS CUVÉES INVENTIVES
DÉCOUVREZ

L'ESPRIT QUINTE-ESSENCE
L'ÉLEVATION

MOMENT DE GASTRONOMIE
AVEC LE MEILLEUR
DE CE MILLÉSIME 2004,
AFFINÉ PAR LE TEMPS

L'ESPRIT HARMONIE
LA VERTICALITÉ

MOMENT HARMONIEUX
DE PÉTILLANCE
ET
DE JOIE DE VIVRE

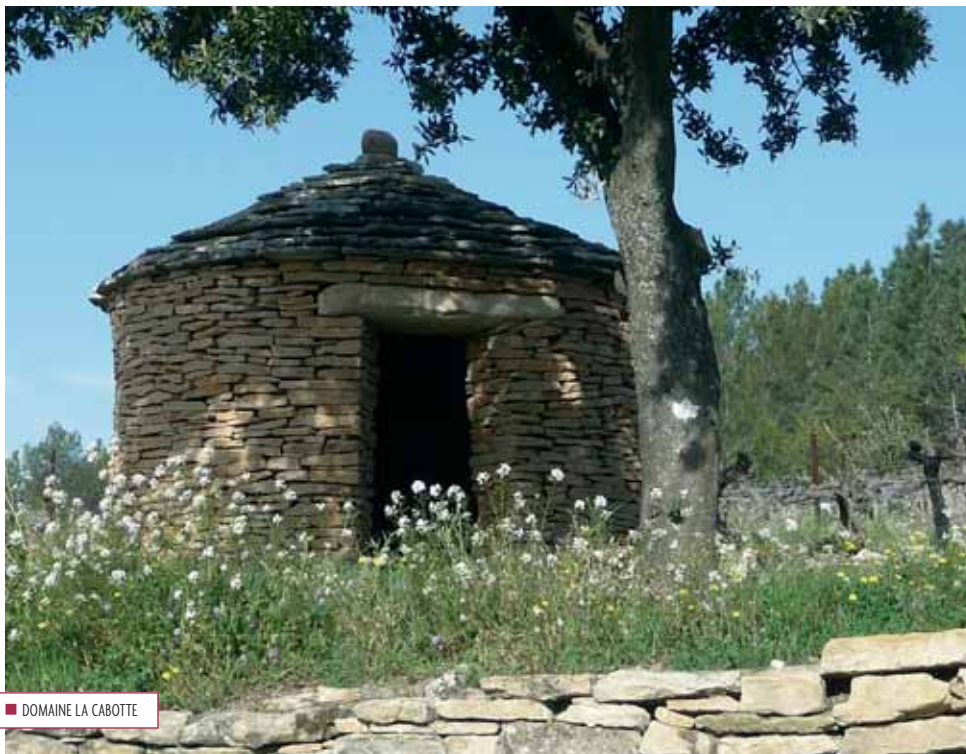


WWW.FRANCKPASCAL.COM

T. +33 (0)3 26 51 89 80

CONTACT@FRANCKPASCAL.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



■ DOMAINE LA CABOTTE

Roussanne, Grenache blanc, Viognier, les vignes sont âgées de 5 à 25 ans, les rendements de 40 hl/ha environ. Pressurage pneumatique sur grappes entières, débourbage par le froid et fermentation à basse température 12°C. 10 % de cet assemblage sont élevés en fûts de chêne neufs. **5.80€***

REGAIN 2011 DOMAINE VINDEMIO

Quelques scintillements d'or avivent les reflets verts. Le nez d'abord discret distille ses notes florales, on perçoit déjà les fleurs de tilleul et d'amandier, vient ensuite le trait terreux de la gentiane embelli d'anis et de jasmin. La bouche reproduit les exhalaisons nasales, y ajoute le croquant d'un biscuit

beurré, le craquant d'une noisette grillée, le suave d'une figue blanche pochée dans la liqueur de poire. Il y a aussi cette amertume gracieuse qui renforce la fraîcheur, sa saveur oscille entre l'écorce de pamplemousse et l'amande.

«Regain» assemble 80% de Clairette et 20% de Grenache Blanc qui poussent dans des gravettes calcaires et du sable. La vendange se fait manuellement et la vinification en cuve béton comme l'élevage. **8.00€***

Luberon

L'ODALISQUE 2011 BASTIDE DU CLAUX

Pâle comme un clair de lune, l'Odalisque apparaît hiératique dans le cristal. Du drapé

s'exhale des senteurs d'anis et de citron confit, sa peau poivrée nous enivre. Avec ses lèvres d'amande douce, elle nous donne un baiser gourmand qui nous encourage à plus d'audace. Rebondie de pêche blanche épicée, sa texture onctueuse nous donne l'impression de mordre dans le fruit, fragrances de vanille et de rose blanche nous chatouillent de leur friselis capiteux, une fève de pistache se profile - à nous de la trouver...

Les 40% de Vermentino poussent dans l'argile, les 10% de Grenache regardent le nord, les 30% de Viognier et la Clairette évoluent dans le sable, leur âge moyen dépasse les 15 ans. La vendange manuelle voit les raisins se presser en grappe entière. Les jus juste débourbés fermentent en cuve béton avant de terminer leur fermentation en fûts. Fermentation malolactique partielle et élevage de 16 mois avec bâtonnage. **11.50€***

«À CONTRE-COURANT» 2011 GUILLAUME GROS (VIN DE FRANCE)

Guillaume Gros officie en Luberon et trouve dans l'ajout de Sauvignon une façon naturelle d'apporter de la fraîcheur au Grenache Gris qui détient 60% du logement. Ce qui l'oblige à se replier en Vin de France. Ce deuxième millésime offre un nez certes étrange pour le Sud, il y a quelque chose de différent.

Guillaume ne cherche nullement le variétal du Sauvignon, plutôt la délicatesse de l'agrumes qui va booster la richesse minérale du Grenache. Voilà un duo de choc qui nous fait vider la bouteille en moins de deux.

«A contre-courant, c'est de la lumière posée, construite, sur une fondation profonde de la minéralité, c'est un vin qui a une force mais en même temps une énorme délicatesse» déclame Guillaume.

Vinifications : éraflage total, puis pressurage. Les jus sont débourbés naturellement à froid pendant 48 h, sans levurage, ni enzymage. Fermentation traditionnelle de quatre semaines. Élevage en cuves inox sur lies fines pendant 14 mois. Mise en bouteilles sans filtration, ni collage. **24.00€***

Grignan-les-Adhémar

HÉRITAGE 2012 DOMAINE BONETTO-FABROL

Jaune blanc, il se pare d'or et éclate au nez de mille notes florales. Elles évoquent les bouquets de genêts, les gros soucis chauds de soleil, les fleurs de romarin en fin de saison, les mimosas de septembre. La bouche rafraîchit par sa saveur acidulée et conduit les arômes floraux jusqu'aux papilles. Celles-ci les butinent comme l'abeille le nectar, rendue ivre par la note poivrée qui en sourd et met en relief les fragrances fruitées. Ces dernières ouvrent leur chair et engouffrent les pétales pour rester seules maîtresses du palais.





Ce 100% Viognier est issu de différents sols, sable, argile et calcaire. L'élevage se fait en cuve béton sur lies bâtonnées pendant une semaine.

La tournée s'achève déjà, on pourrait presque à l'infini la prolonger tant il reste des blancs du Rhône à découvrir...

Marc Vanhellemont et Johan Degroef

Liste des importateurs

- **Bastide du Claux** - Caveaux d'Elie*/Art et Terroirs/Maison des Vins/Mostade-Gobert/Vinotheek/Opdebeeck - Marcel Verhagen/Chateaux et Domaines(NL) - www.bastideduclaux.fr
- **Bastidonne** - Vindemia - www.vin-bastidonne.com
- **Bonetto-Fabrol** - domainebonettofabrol@orange.fr
- **Cabotte** - Dulst/Vinikus/BioBelVin/Jose Breuer - www.cabotte.com/
- **Carabiniers** - www.carabiniers-vin-biologique.fr
- **Castel Oualou** - www.vignobles-assemat.fr
- **Clos du Caillou** - Basin & Marot*/Tout est Vin/Thorroux/Au Chai/Aries Foundation/Barrique/Vinathitude/Wijnhuis Les Cotes/The Place To/Bacchuseum/Millesime Bvba/Maxi Vins Overijse/Redoute Vins/Pavans/QualityWines/Primavinum/Vinotheek/Vinesse/Wijnmakelaarsunie/Courtiers Vinicoles/Jublou Patrick/Rhone Vins/Vino Estoria - Accrovinum/Walter Schmocker/Cave de Reverolle/Crelier Importations Vins/Passer de Vin/Gerstl Weinselktionen Badaracco(Ch) - Les Geneux/Moolenaar/Goessens/Edouard Mol/Aventura/Unique Hollande(NL) - www.closducaillou.com
- **Gros Guillaume** - Toby Vins - www.domaineguillaumegros.com
- **Montirius** - Vinikus - Accounting Plaza/De Boer&De Loor/Pieksman(NL) - Coop/Crelier/Delinat/Wein Feer(Ch) - www.montirius.com
- **Montvac cuvée** - Jacques Delire/Christiaens*/Vitis Vin* - Vinamies Rhone Valure Wine/Wijnimport Jean Defize(NL) - Des Vins d'Origine(Ch) www.domainedemontvac.fr
- **Oratoire St Martin** - Thorroux/Cavinier/Caves Saint Jacques/Melo Vinja/Van Hende - www.oratoiresaintmartin.com
- **Rouvre Saint Léger** - www.rouvresaintleger.com
- **Trapadis** - www.domainedutrapadis.com/
- **Vindemio** - United Winemakers - www.vindemio.com



Mondial du VIN BIOLOGIQUE

21^e
EDITION

27 | 28 | 29
JANVIER
2014



Millésime BIO



Réservé aux professionnels

MONTPELLIER - FRANCE

PARC DES EXPOSITIONS

Commandez dès aujourd'hui votre badge
d'entrée sur www.millesime-bio.com

www.millesime-bio.com

