



## LE JOYAU CÔTE-RÔTIE, UNE VALEUR SÛRE ET RARE

À QUELQUES KILOMÈTRES AU SUD-EST DE VALENCE ET À PRÈS DE 300 MÈTRES D'ALTITUDE, LE PLUS ANCIEN ET LE PLUS RÉPUTÉ VIGNOBLE DU RHÔNE, LA CÔTE-RÔTIE S'ÉTEND SUR LA PARTIE LA PLUS SEPTENTRIONALE, SUR 6 KM DE LA RIVE DROITE ET SUR LES COMMUNES D'AMPUIS, DE SAINT-CYR-SUR-RHÔNE ET DE TURPINS-SEMONS. ON Y PRODUIT UN VIN D'EXCEPTION SUR LES TERRASSES BIEN EXPOSÉES QUI DOMINENT LE RHÔNE

PAR CHRISTIAN DUTEIL

On distingue - en fonction de l'emplacement des vignobles, de la nature des sols et sans qu'aucune frontière précise, sauf peut-être le ruisseau de Reynard, ne matérialise la séparation - la Côte blonde qui donne des vins fins et subtils et la Côte brune, plus étendue qui livre des vins plus corsés et concentrés. Les vignobles du plateau situé derrière le village d'Ampuis sont aussi dans l'aire de l'appellation mais ne bénéficient pas de la même exposition sud/sud est que les deux coteaux extrêmement pentus, pittoresques et prestigieux de Côte Blonde et Côte Brune dont on recense plus d'une soixantaine de lieux dits. Bien que moins planté, le plateau a un rendement plus important à l'hectare et produit des vins sans doute moins racés («*cuvées souvent plus légères et plus acides*» note une valeur montante de l'AOC qui a un tiers de ses vignes sur le plateau) sous la seule dénomination Côte Rôtie tandis que Côte Rôtie Brune et Blonde s'applique exclusivement en principe aux crus de coteaux qui sont aussi plus chers. Des flacons réputés qu'on trouve rarement aux enchères en raison sans doute de leur maigre production et des prix toujours plus élevés qu'ils atteignent du fait de leur qualité et de leur rareté.

Essentiellement rouges, les vins de la Côte-Rôtie dont le nom provient leur situation géographique et topographique (des coteaux abrupts brûlés par le soleil), sont concoctés à partir de la syrah. Ce cépage dominant et fétiche de la région exprime bien le terroir et,

originalité qui change tout, d'un cépage blanc de Condrieu, le viognier, apportant à ces vins rouges «*sans doute aujourd'hui les plus prisés et renommés de la vallée du Rhône*» (dixit Robert Parker) finesse, richesse et complexité aromatique. Séduisants et originaux, ils font l'unanimité aussi bien chez les connaisseurs que les néophytes.

Le succès grandissant de l'appellation se mesure à l'étendue de sa superficie qui est passée, ces cinquante dernières années de 50 à 250 hectares, donc ce vignoble a été multiplié par cinq, ce qui peut laisser songer les puristes. Le décret autorise l'ajout de 10 à 20% de viognier, mais dans la réalité, il ne dépasse guère 5%. De plus en plus, on joue comme Chapoutier, chantre de la biodynamie dans la vallée du Rhône, à fond la carte des monocépages. Situés sur la berge ouest du Rhône, à moins d'une demi-heure en voiture de Lyon, les vignobles sont posés à flanc de pentes vertigineuses aménagées en terrasses avec vue imprenable sur le Rhône impétueux. Les murs qui soutiennent les terrasses dominant le fleuve roi peuvent atteindre ici et là quatre à cinq mètres de hauteur : «*Tailler et empiler les pierres, retenir la terre pour lutter contre l'érosion, planter et replanter, ça donne du sens à notre patrimoine, mais aussi ce travail colossal coûte une fortune et en a découragé plus d'un*», commente Jacques Grange, responsable du domaine Delas situé tout en haut du vignoble de l'Hermitage, à Tournon-sur-Rhône.

TOUT EST DANS  
LE SOL ET DANS  
LES VIGNES.  
FILTRE UN VIN,  
C'EST COMME  
FAIRE L'AMOUR  
AVEC UN  
PRÉSERVATIF.

MICHEL CHAPOUTIER





CÔTE RÔTIE LA LARDONNE

NOTRE SÉLECTION  
CÔTE RÔTIE POUR  
BIEN DÉMARRER  
L'ANNÉE

- **E. Guidal La Turquie 2007** : un vin de garde mythique riche et profond à la robe rubis-pourpre, au nez intense, à la bouche gourmande et à la finale pure. Une synthèse avec une explosion d'arômes entre La Mouline et La Lardonne sur une parcelle exceptionnelle à cheval entre les deux Côtes (Brune et Blonde).
- **Yves Gangloff La Sereine Noire 2008** : un vin nectar miracle de minéralité et de plaisir où l'on retrouve l'expression de son terroir à la fois granitique et schisteux.
- **Domaine Jean-Michel Gérin Les Grandes Places 2009** : un vin aux tannins gourmands et élégants qui représente une belle réussite de l'appellation.
- **Delas Seigneur de Maugiron 2009** : un vin pourpre foncé de grande garde avec un superbe équilibre, bien structuré et une finale subtile d'arômes de cassis et de réglisse. Une expression moderne du terroir.
- **Domaine Michel et Stéphane Ogier Réserve du domaine 2008** : des arômes poivrés et de groselle, des tannins vigoureux aux arômes de fruits mûrs et de violette.

PLUS DE 2000 ANS  
D'HISTOIRE  
À DOS D'HOMME

Ce vin racé et opulent, dont la notoriété au temps des Lumières est reconnue mais dont le vignoble a failli disparaître au moment de la crise du phylloxera à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, exhale des arômes de petits fruits rouges souvent confiturés, de violette, d'épices et de venaison. Quelques uns de 2007 à 2009 notamment plus sur le fruit et à élevage court sur la fraîcheur peuvent se boire jeunes dans un style charmeur - Après une période d'excès à la fin des années 1990 concoctant quelques cuvées « too much » avec trop d'extraction et de bois neuf, la Côte Rôtie ne joue pas sur la puissance comme son cousin et voisin L'Hermitage plus long à se révéler et dont l'étendue du vignoble est restée toujours la même au fil de ces dernières décennies. Malgré l'augmentation relative du vignoble (2 coteaux réputés + plateau), on continue à récolter de petite quantité de raisin sur ces parcelles pentues (entre 30 et 55 %) et orientées plein sud à l'abri du mistral mais vinifiée avec un grand savoir faire pour proposer des vins « haute couture » (10 000 à 12 000 bouteilles en moyenne) que les privilégiés viennent

de déguster au 84<sup>e</sup> marché aux vins d'Ampuis Côte-Rôtie (20-23 janvier 2012). Histoire de bien trinquer à la nouvelle année et de bien la démarrer ! Les meilleurs producteurs de Côte-Rôtie (Yves Gangloff, Marcel et Philippe Guigal, Jean-Michel et Monique Gérin, Bernard Burgaud, René Rostaing, Vincent Gasse, François Villard, Michel Chapoutier, etc.) font des petits rendements, vendangent le plus tardivement possible et font vieillir l'ensemble de leur récolte est élevé en fûts de chêne, avec une proportion judicieuse et précautionneuse de bois neuf. Ayant le goût (calculé et paradoxal) du risque, le respect du temps et du travail bien fait, ces pionniers et fers de lance de l'appellation ont su conjuguer avec bonheur tradition, modernité et innovation dans un style élégant et minéral. Yves Gangloff, Alsacien d'origine qui s'est posé dans la vallée du Rhône par amour est un discret et talentueux vigneron rocker qui a formé un groupe avec ses amis du domaine Georges Vernay. Sur 6 hectares, il produit deux Côte-Rôtie emblématiques qui ne suffisent pas à satisfaire la demande : Barbarine provenant de jeunes vignes sur sol granit et Sereine Noire issue de vignes de plus de 40 ans des parcelles Mallard (granit) et la Côte Rozier (sol schisteux). Attachant et pudique, l'alchimiste musicien hédoniste (NDLR : à ne pas confondre avec l'épicurien qui est un ascète des plaisirs chez les Grecs) des Côtes du Rhône septentrionales confie : « En fait, j'ai réussi mon coup lorsqu'on retrouve dans mes vins le plaisir partagé que j'ai eu à le faire car il n'y a que ça de vrai et d'essentiel. Toute le reste n'est que littérature ! ». Bien vu, bien dit, l'artiste passionné et militant de l'excellence même sur les millésimes difficiles comme 1993 ! Les grandes années sont ici, après les légendaires 1947, 1961 et 1990, sont 1976, 1978, 1985, 1988, 1995, 1996, 2002, 2003, 2005, 2006, et bien sûr 2009...

LA LÉGENDE  
HUMAINE GUIGAL  
ENTRE MYTHE ET RÉALITÉ

Domaine familial mais véritable « état dans l'Etat des Côtes du Rhône septentrionales », Guigal animé par son exigence de perfection, a tiré depuis 1970 l'appellation vers le haut en s'érigeant en porte-flambeau depuis le Château d'Ampuis devenu son siège social au milieu des années 90. Secret de l'ascension fulgurante de cette saga familiale qui en a fait rêver plus d'un tout en suscitant, surtout au début, quelque jalousie : du savoir faire et du faire savoir, des vendanges tardives de vieilles vignes conjuguées à de très petits rendements, pas de filtration afin tendre vers la perfection vineuse et le respect du terroir. Un double pari et défi audacieux qui peut paraître a priori contradictoire : qualité (artisanat) et quantité (rachat systématique de parcelles et de domaines). Et au petit village d'Ampuis, berceau de l'appellation mythique, on ne se berce pas de mots, mais d'actes au quotidien qui contribuent à l'élaboration minutieuse (j'ai failli dire religieuse !) du bon vin. La légende s'est aussi chargée d'embellir l'histoire de la Côte Rôtie : elle veut que le seigneur de Maugiron ait doté chacune de ses deux filles, l'une blonde

l'autre brune, des meilleurs coteaux de son fief. D'où les noms évocateurs sur les meilleures bouteilles de Côte Blonde au caractère calcaire et sablonneux et Côte Brune plutôt riche en argile et en oxyde de fer. Deux hypothèses historiques divisent les érudits et font causer autour d'Ampuis et de Chavanay. Pour les uns, le vignoble le plus septentrional de la vallée du Rhône aurait été créé au VI<sup>e</sup> siècle avant J.C. par les Grecs qui introduirent la vigne en Gaule. Pour les autres, il aurait été élaboré par les Romains au I<sup>er</sup> siècle de notre ère. « C'est en général cette dernière théorie qui prévaut : elle est la plus plausible, surtout quand on sait l'importance afin tendre vers la perfection vineuse et le respect du terroir. Un double pari et défi audacieux qui peut paraître a priori contradictoire : qualité (artisanat) et quantité (rachat systématique de parcelles et de domaines). Et au petit village d'Ampuis, berceau de l'appellation mythique, on ne se berce pas de mots, mais d'actes au quotidien qui contribuent à l'élaboration minutieuse (j'ai failli dire religieuse !) du bon vin. La légende s'est aussi chargée d'embellir l'histoire de la Côte Rôtie : elle veut que le seigneur de Maugiron ait doté chacune de ses deux filles, l'une blonde



CHATEAU D'AMPUIS

NOTRE SÉLECTION  
CÔTE RÔTIE POUR  
BIEN DÉMARRER  
L'ANNÉE (SUITE)



■ **M. Chapoutier Les Bécasses 2009** : nectar aux baies cultivées avec soin en biodynamie, à la finale fraîche et aux tannins veloutés aux arômes de fruits rouges. Un cocktail étonnant de puissance et finesse.

■ **Jean-Luc Colombo La Divine 2009** : un vin élégant aux tannins soyeux, droit et aromatique dans un style à la fois bio et traditionnel

■ **Domaine Clusel-Roch Viallière 2009** : vin plutôt élégant aux tannins assez gras et à la finale fraîche qui aurait gagné à être plus droit.

■ **Domaine Christophe Pichon La Comtesse en Côte Blonde 2009** : robe rouge rubis aux reflets violets, bouche structurée, allongée concentrée, un vin bien vinifié qui aura besoin de quelques années pour se livrer.

■ **Domaine Pierre Gaillard Pourpre 2009** : un superbe nectar, concocté par un vigneron réputé, aux arômes incomparables de pêche de vigne et aux tannins soyeux et équilibrés en bouche.

■ **Domaine du Montellet Fortis 2009** : une cuvée aux tannins fondus provenant de la Côte Blonde à la fois minérale et puissante, qui porte bien son nom.



■ **Chante-Perdrix Indiscreète 2009** : élevé 14 mois en demi muids par Philippe Verzier, ce vin de garde à boire dans cinq ans au moins révèle déjà une subtilité aromatique à base de violette et de fruits rouges confiturés.

■ **Domaine Christophe Billon Les Elotins 2008** : l'unique cuvée dans ce millésime d'un vigneron méritant qui vient de s'installer à son compte séduit par ses arômes de fruits rouges et d'épices et ses tannins fins et soyeux.



CÔTE-ROÛTE CHÂTEAU D'AMPUIS - LA VIOLE

➔ LE GROUPE PERNOD RICARD DÉPASSE LE MILLIARD D'EUROS DE BÉNÉFICE.

Pernod Ricard, le groupe de vins et spiritueux N°2 mondial derrière le britannique Diageo a dépassé pour la première fois la barre du milliard d'euros de résultat net par du groupe, à 1,045 milliard d'euros, lors de son exercice annuel 2010-2011 clos fin juin dernier. Un bénéfice - dû en majeure partie à son implantation précoce dans les pays émergents, en hausse de 10 %, alors que le chiffre d'affaires a progressé de son côté de 8 %, à 7,643 milliards d'euros. «La performance globale est excellente, supérieure à ce qu'on avait indiqué aux marchés», explique Pierre Pringuet, le directeur général de Pernod Ricard. Mais les résultats illustrent clairement la bipolarisation du monde : le chiffre d'affaires sur les marchés matures a crû de 1,5 % contre 17 % dans les marchés émergents. Résultat, les pays émergents, Chine en tête devenue le deuxième marché du groupe en terme de résultat opérationnel, génèrent désormais 38 % du résultat opérationnel courant, contre 3 % lors de l'exercice 2009-2010. Seul nuage dans ce communiqué de victoire, la hausse de la fiscalité sur les alcools en France, dans le cadre du nouveau plan de rigueur, va coûter 15 millions d'euros par an au groupe.

étaient produits dans un cadre idyllique pour figurer en bonne place dans la cave de son logis parisien. Et il ne le regretta pas si l'on en croit ce qu'il écrivit en 1787 : «Leur grand qualité leur permet de bien se conserver et de voyager, et ils en doivent pas être bus avant quatre ans d'âge» Toujours est-il que, à l'image de la légende, l'exemple vient de loin et engendre un côté ascèse comme dans l'épicurisme. On rentre chez Guigal et dans cette étonnante saga familiale et humaine comme en religion vineuse : non loin des quelques m<sup>2</sup> du petit caveau où s'activait le patriarche fondateur Etienne dans les années 1950, le domaine s'appuie sur 3 ha de caves et de galeries où s'étalent discrètement foudres, tonneaux et cuves. Le grand père Etienne, arrivé dans la région en 1924 à l'âge de 14 ans, a fondé le domaine en 1946, vinifié 67 récoltes en Côte-Rôtie. Il a participé au début de sa carrière au développement des établissements Vidal-Fleury fondés en 1781, la plus ancienne maison de négoce de la Vallée du Rhône et une référence dans l'appellation jusqu'à la fin des années 1970 qui a été racheté par Guigal en 1986. Le patriarche Etienne a travaillé au domaine jusqu'à la veille de sa mort. En 1961, bien que très jeune, Marcel Guigal prend la direction du domaine aux côtés de son père frappé soudain de cécité. Sachant que l'avenir appartient à ceux qui se lèvent tôt, Marcel arrive dans

les vignes chaque matin à partir de 5h15 et traite avec ironie de «fainéant» son fils Philippe, 36 ans et formant la 3<sup>e</sup> génération avec son épouse Eve, qui ne démarre lui qu'à 6h15. Cela ne l'empêche pas d'assumer un rôle d'œnologue depuis 1995 où il seconde son père. Pour un coup d'essai ce fut un coup de maître dont on se souvient encore dans les chaumières du côté de Vienne, de Tournon et d'Ampuis., le millésime 1995 s'est révélé exceptionnel. Comme en 1994, l'été fut chaud, voire parfois torride. Si le mois septembre démarra bien, le temps se gâta par la suite, avec dix jours de pluie intermittentes à compter du 9 septembre. Bis repetita avec 1994 où il plut pendant tout le mois ? Échaudés par ce cuisant et récent épisode, beaucoup de vigneron de la région paniquèrent et vendangèrent trop tôt des raisins qui n'étaient pas arrivés encore à maturité, d'où des vins à connotation acide en général... surtout si la récolte n'avait pas été égrappée. En revanche, ceux qui prirent le risque comme Guigal, Chapoutier ou Rostaing de récolter les baies plus tard, à la fin septembre, début octobre selon l'exposition des parcelles, bénéficièrent d'un temps splendide et d'un été indien à partir du 20 septembre. Un cocktail de maturité et d'acidité qui donna un millésime d'exception pour les meilleurs de l'appellation avec des rendements inférieurs de 10 % environ à la moyenne générale. Un superbe vin tannique qui doit se garder dix ans en cave au minimum mais qu'on pourra encore boire dans quelques années. «Mouline, c'est 5000 bouteilles provenant d'un terroir d'exception d'un hectare que l'on vendange généralement en tout premier et en quelques heures (3 ou 4 h). Un vin de garde de légende qui repose sur un cépage la Syrah et un peu de viognier (qui peut varier entre 8 et 12 % selon les millésimes), un terroir (sol, sous-sol, mais aussi climat et pratiques culturales du vigneron), une vinification traditionnelle (3 à 5 semaines) pour exprimer tannins, couleur,

arômes. L'art du vigneron consiste à adapter la vinification à un élevage long (36 minimum pour la cuvée générique à 42 mois pour Mouline) Comme les enfants, il faut élever les vins pour les rendre plus intéressants et performants», commente Philippe Guigal qui a eu la chance d'avoir une formation d'œnologue et de tomber dans la barrique dès l'enfance. En 1995, la famille Guigal acquiert le célèbre château d'Ampuis, haut lieu historique et œnologique de l'appellation. Ancienne maison forte du XII<sup>e</sup> siècle, aménagée en château d'agrément Renaissance au XVI<sup>e</sup> siècle, il est blotti dans un écrin de vignes et bordé par le Rhône qui joue le rôle de climatiseur. Ce côté «locomotive» de Guigal a placé sur orbite la Côte Rôtie à l'égal des grands «climats de Bourgogne. Certes, on lui en est reconnaissant dans tout le vignoble pentu, mais Marcel comme on l'appelle ainsi dans le coin, parfois agace quelque peu ses «chers» collègues vigneron par son côté donneur de leçon et de capitaine de la Côte Rôtie qui a «l'infini dans son cœur». Il est vrai que le personnage charismatique fait un peu d'ombre aux autres... après les avoir propulsé dans la lumière et avoir donné une dimension internationale à toute l'appellation. Sa cave est une merveille d'architecture qui contient de précieux et goûteux flacons.



LES VIGNOBLES

ET LES AUTRES PRODUCTEURS... EN CÔTE RÔTIE

René Rostaing, un homme d'affaire reconverti avec bonheur en vigneron, a concocté sa première cuvée en 1971, sur 1 hectare et demi. Entre Côte Blonde et Landonne, entre respect de la tradition et modernisme mesuré qui n'hésite pas à faire appel à la technique et à la science. Dans les bonnes années et avec une grande ouverture d'esprit, il produit quatre cuvées (la cuvée classique, la cuvée Côte Blonde, La Viaillère et la Landonne). En revanche, si la qualité n'est pas au rendez-vous, il n'hésite pas à déclasser Viaillère et Landonne pour la cuvée générique qui a fait sa réputation et une référence dans l'appellation. En plusieurs décennies, le domaine s'agrandit de plantations nouvelles et de la reprise des exploitations de son beau père Albert Dervieux Thaize et de son oncle Mario Gentaz, un fameux vinificateur qui a pris une retraite bien méritée. Aujourd'hui, l'exploitation familiale qui a toujours eu la passion du vin s'étend sur 7 ha en Côte Rôtie et de 1 ha en Condrieu. Delas Frères, respectable maison de négoce propriétaire des Champagnes Deutz et située à la sortie de la ville de Tournon, produit de petites quanti-

➔ NOS BONNES ADRESSES

- **Lili Paradis 2175, chemin du Moulin - Vieux à Saint Salvin.**  
 Tél : 09 5375 62 93.  
 www.lili-paradis.fr  
 liliparadis@gmail.com  
 Table d'hôte dans un cadre exceptionnel ouverte seulement le vendredi et le samedi soir. Réservation impérative. Menu unique à 75 € préparé par Didou adepte de la cuisine mijotée et des saveurs oubliées pour dîner d'amoureux.
- **Bistrot à vins de Serine**  
 16, bld des Allées à Ampuis.  
 Tél : 04 74 56 15 19  
 www.bistrotdeserine.com.  
 Ouvert toute l'année, du mardi midi au samedi soir. Formule midi : 20 €. Plat du jour : 15 €. Superbe cave des l'entrée avec 400 références notamment en Côte Rôtie, en Condrieu et Saint Joseph.
- **La Pyramide**  
 14, bld Fernand Point à Vienne  
 Tél : 04 74 5301 96.  
 www.lapyramide.com - pyramide relaishateaux.com  
 Ouvert toute l'année et tenu par Patrick et Pascale Henriroux. Chambre double de 200 à 240 €. Suite de 390 à 420 €. Restaurant ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 115 à 137 €. Formule du midi : 61 €.
- **Hôtelierie Beau Rivage\*\*\*\***  
 2, rue Beau Rivage à Condrieu.  
 Tél : 04 74 56 82 82  
 www.hotel-beaurivage.com  
 Ouvert toute l'année. Chambre double de 125 à 170 €, suite à partir de 270 €. Menus de 43 à 82 € qui misent sur la cuisine régionale.
- **Château de la Gorge**  
 35, La Petite Gorge à Chavanay.  
 Tél : 04 75 87 29 80.  
 tisserandtisserand@wanadoo.fr  
 Fermé de novembre à mars. 5 chambres. Chambre double à partir de 45 €, table d'hôte : 15 €. Piscine et parc.
- **L'Epicur'Vins**  
 9, place du Jeu de Paume à Vienne.  
 Tél : 04 74 79 80 95.  
 Ouvert du mardi au samedi (8h30-12h30, 15h-19h) Un caviste hors pair qui joue les accords mets et vins avec des restaurants partenaires.

➔ **INFOS VENTE**

**CHÂTEAU HAUT-GLÉON À VENDRE**

Dans les Corbières, le château Haut-Gléon et ses 34 hectares de vignobles qui viennent de passer en bio cherchent un acquéreur. La famille Duhamel propriétaire du domaine depuis 1991 désire aujourd'hui céder ce bien en indivision familiale pour simplifier la transmission du patrimoine. Léon-Claude Duhamel, ex patron créateur de K-Way avait investi dans Château Haut-Gléon au moment où le renouveau du vignoble languedocien, qui avait cessé de faire pisser la vigne, commençait à attirer les investisseurs.

➔ **POUR EN SAVOIR** +

- Robert Parker Les vins de la Vallée du Rhône (Paris, Solar, 1998) pp. 29-115.
- Bettane & Dessauve Le Guide des Vins de France 2012 (Paris, La Martinière, 2011) pp. 896-925.
- Petit Futé Tourisme et vignoble en France. Les 100 plus belles routes des vins (Paris, Les Nouvelles Éditions de l'Université, 2011)



DOMAINE PICHON

tés de Côte-Rôtie au sein de sa vaste gamme de vins de la Vallée du Rhône. Sous la conduite avisée de Jacques Grange, elle a réussi son défi d'améliorer la qualité de ses deux cuvées de Côte Rôtie (Seigneur de Maugiron, La Landonne) élaborées dans un style moderne dans la lignée de son excellent Condrieu et de ses deux cuvées d'Hermitage (Marquise de la Tourette et les Bessards), les porte-flambeaux de la maison.

Le Domaine du **Monteillet** est à trois kilomètres au-dessus du Chavanay. Il s'étend sur 23 ha et participe de trois AOC. On est ici à 330 mètres, à la périphérie est du mont Pilat (1434 m d'altitude) qui canalise les orages. Ici tout se fait à dos d'homme, rien n'est mécanisable et demande des talents d'alpiniste. Les caves voûtées datant du XVII<sup>e</sup> siècle apportent la touche finale, avec un élevage en barrique de 1 à 3 ans suivant les vins. « Grâce à la maîtrise des températures basses, explique Stéphane Montez, qui est revenu ici en 1997, après avoir entraîné sa bosse et perfectionné son art du vin dans les pays du Nouveau Monde (Californie, Chili, Argentine, Australie, Afrique du Sud) et même en Suisse et Angleterre, nous pouvons effectuer des fermentations longues (3 à 4 semaines) pour les rouges, avec des levures indigènes et sans apport extérieur. » Ce passionné fourmilte de projets, notam-

ment construire en plein milieu du domaine un caveau panoramique avec vue superbe sur l'ensemble de la vallée. Chez les Montez, on n'a pas mis tous ses œufs dans le même panier, on a conservé jusqu'en 2003 chèvres et moutons avant de se lancer dans la monoculture de la vigne. Comme Christophe **Billon** qui vient de se lancer et se mettre à son compte après avoir collaboré dans plusieurs domaines du coin. Il propose deux cuvées longuement élevées, les Eloitins et la Brocardé qui reflètent bien le terroir et l'esprit comme la lettre de l'AOC. Mieux loti, Stéphane **Ogier**, jeune vigneron talentueux qui a repris le domaine familial (8 ha dont 3 en Côte Rôtie pour la plupart en Côte Blonde) en 1997 tenu par son père Michel sur les hauteurs d'Ampuis, à cinq kilomètres du centre. Sa réussite s'explique par l'excellente situation de ses deux plus importantes parcelles: Rozier et Lancement où cohabitent vieilles et jeunes vignes. Le premier est un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices, et la seconde une cuvée de garde plus concentrée et persistante en bouche. Autrefois, la production Ogier étaient essentiellement vendue en vrac à Marcel Guigal et Max Chapoutier. Depuis deux décennies, la mise en bouteille (environ 11 000 flacons) se fait entièrement à la propriété qui est montée en puissance.

En 1991, Christophe **Pichon** fait l'acquisition de ses premières vignes en Saint Joseph. « C'est une affaire de famille, mon père Philippe avec qui j'ai travaillé de 1987 à 1991, en partant à la retraite en 2000, m'a transmis un petit patrimoine de qualité. Je l'ai progressivement aménagé et agrandi en tenant compte des opportunités qui se présentaient et en cherchant à me faire un prénom sur les différentes appellations que je commercialise aujourd'hui ».

Ainsi, en 2000, le domaine, qui comprend trois AOC différentes et deux vins de pays à Chavanay, exploite 3, 85 ha en Condrieu, 1,7 ha de Saint

Joseph rouge, 55 ares de Côte Rôtie. Récemment, Christophe Pichon a acquis 45 ares de Côte Rôtie en Côte Blonde, 1,5 ha de Saint Joseph rouge et 75 ares de Saint Joseph pour attendre aujourd'hui un total de 12 ha de vignobles.

Christophe a investi et procédé en 2009 à l'extension (440m m2) de la cave de vinification (200 m<sup>2</sup> enterrés), d'élevage et de stockage des vins pour répondre aux exigences de la montée en puissance de sa production en vingt ans. En Côte Rôtie qui nous intéresse ici, il propose deux cuvées produites sur un hectare comprenant: la Comtesse en Côte Blonde (100% syrah, 50 euros départ cave) provenant de vieilles vignes de près de 80 ans et sur 45 ares vendangées manuellement, avec un rendement de 35hl/ha et élevée 18 mois en barriques neuves et Rozier (90% Syrah 10% viognier. 32 euros départ cave) provenant de vignes de 40 à 50 ans d'âge s'étendant sur 55 ares, avec un rendement moyen de 42hl/ha et élevée 13 mois essentiellement en barriques neuves (Vosges).

**LA SAGA DES FRÈRES DUCLAUX**

Les deux frères David et Benjamin, 4<sup>e</sup> génération **Duclaux**, ont surfé, dès leur arrivé au domaine fondé en 1928, avec des vignes vieilles de 25 à 30 ans en moyenne et niché juste à la sortie d'Ampuis, sur la tendance sur le fruit, avec plus de fraîcheur et d'élégance. L'aîné David, 41 ans se consacre surtout au travail de la vigne et à la vinification tout en assurant la co-présidence de la section interprofessionnelle Côte-Rôtie pour la production. « Nous sommes propriétaires récoltants depuis 4 générations et fiers de l'être. Nous sommes persuadés qu'un bon vin s'élabore d'abord dans la vigne et réclame des soins constants. Et ceci est d'autant plus vrai en Côte-Rôtie où les coteaux pentus exigent des efforts quotidiens et précis ». Le cadet Benjamin,



CHÂTEAU PICHON VERZIER

34 ans, qui veille à la commercialisation, au marketing et à la communication tout en donnant son avis d'expert sur les deux cuvées concoctées par son frangin, précise comme un écho: « Les premiers murs de la Côte-Rôtie ont été construits à l'époque romaine, il y a plus de 2000 ans. Aujourd'hui, notamment pour lutter contre l'érosion, nous continuons à restaurer ces murs de pierre qui font partie de notre patrimoine et à cultiver la vigne sur ces terrasses étroites et fort bien exposées. Ainsi, l'histoire se perpétue en conjuguant tradition et modernité. »

A partir de parcelles bien exposées au sud de l'appellation, nos deux jeunes vignerons proposent deux cuvées 2009. A savoir: La Germiné qui est la plus abordable dans tous les sens du terme (35 euros aux arômes de fruits noirs, de mûre, et de poivre) et qu'on peut déguster tout de suite et Maison Rouge (49 euros) plus concentrée, dans le respect de la tradition et à garder au moins cinq ans avant de la boire.

Le millésime 2010 s'inscrit dans un contexte de sécheresse en Vallée du Rhône, avec une production en baisse de 20 à 30%, une forte concentration de tannins, des rouges structurés plus minéraux et charnus aux arômes de violette, de cassis, de framboise. On goûte la pureté minérale des schistes et des granites des coteaux

C.D.

➔ **INFOS XXXXXX**



**PARIS 150 BARS-CONCERTS** de Pierrick Bourgault. Préface de la Grande Sophie. Éditeur Christine Bonneton.

Ce guide alerte passe en revue plus de 150 bistrotts, restaurants, pianobars, péniches, caves, associations, squats où des talents gagnent à être connus et s'expriment librement en toute convivialité Vous y découvrirez un metting pot joyou de concerts de jazz, blues, rock, chanson francophone, jazz manouche, musique du monde, etc. Bref, les bons plans musique live dans la capitale et de sacrés accords mets/vins/sons. Ce qui n'est pas anodin et frivole qu'on pourrait le penser. Selon le réputé « British Journal of Psychology », la musique influencerait le goût (subjectif) du vin, notamment de bonnes bouteilles comme celles qu'on peut déguster en Côte-Rôtie. Pour les sceptiques de service, il livre la preuve par deux. L'écoute de Carmina Burana de Carl Orff, la Valse des Fleurs du Casse-Noisette de Tchaïkovski, le rendrait « subtil et raffiné à l'image des sons, ou deviendrait sous les accords de Nouvelle Vagie comme la musique du groupe, « acidulée et rafraîchissante ».