

Châteauneuf, un millésime 2007 très séduisant

C'est le cas de toute la Vallée, mais Châteauneuf s'y inscrit comme «Ze» cru du Rhône ! Élegance, fraîcheur du fruit, finesse extrême des tanins, longueurs infinies, qui aurait pu prévoir une telle réussite en 2007? On a pourtant frôlé de peu la catastrophe...



Châteauneuf du Pape

Hésitations climatiques

L'été à la sortie de l'hiver ! Un avril «torride» installe la précocité, bien vite stoppée par un mai tristounet. De mi-juin à mi-septembre, l'été patine. Les températures sont basses malgré l'ensoleillement, une trentaine de jours compris entre 10° et 15°C pour une semaine supérieure à 35°C. Les précipitations se revoient encore à la baisse, 35 mm à peine entre mi-juin et mi-septembre, alors que la moyenne normale est de 161 mm. Le vent s'en mêle aussi ! 20 jours de fort Mistral entre le premier juillet et le 15 septembre. Du 16 au 18 septembre, il tombe enfin 20 mm de pluie, ce qui peaufine les maturités.

Instantané du millésime

Les rouges d'entrée de gamme (70 vins dégustés)

Une très belle homogénéité. Tous ont un côté charmeur qui civilise leur caractère de «primeur». Les tanins sont dans l'ensemble très fins et bien serrés dans une trame soyeuse, mais ferme, base essentielle pour la structure des vins. Un aspect inattendu (peut-être momentané?) se révèle à la dégustation. Une bonne partie des échantillons offrent un goût de miel de lavande bien marqué, cela ajoute du moelleux à la texture, de la suavité au fruit. Un fruit bien développé, à la fois charnu, épicé, croquant, frais, qui court sur la soie, la fleur au chapeau, regain

d'élégance florale, sans entrave tannique comme dit à l'instant. Cela donne des Châteauneuf qui se boivent avec plaisir dès maintenant. Mais ne nous y trompons pas ! S'ils ont adopté cette faculté de déjà nous assouvir, ils gardent leur quant-à-soi, leur caractère ombreux d'une jeunesse ici affinée par la gracilité du grain tannique qui laisse entrevoir leur structure aérienne et cristalline. Quant aux couleurs, elles vont du rubis sombre au grenat pourpre selon les assemblages.

Les rouges hauts de gamme (56 vins dégustés)

Des robes plus sombres, des nez de fruits, des bouches racées. Des vins tout en distinction, mais avec

du répondant, qui se la jouent certes plus que les précédents, évidemment ce sont des hauts de gamme. Ce qui les caractérise le mieux, c'est leur structure, à la fois ancrée dans le minéral, à la fois propulsée vers le ciel. Architecture tournoyante, aérée et pleine, volumineuse et serrée, droite et languoureuse, paradoxe gustatif qui les rend dynamiques et enjoués. Ils vous attendrissent par leur façon de fruitée et vous claquent la porte au nez.

En message clair : « il est trop tôt pour nous boire, nous sommes des Châteauneuf pardi ! »

Pas d'impatience, les longueurs incroyables sont révélatrices d'une grande garde. Toutefois, ces Châteauneuf qui se placent entre les terriens 2005 et les aériens 2006 nous donnent l'intime conviction qu'ils se fermeront peu, se boiront quelques années sur le fruit, puis développeront une complexité croissante avec le minéral qui se révélera à mesure que le temps passe.

Les blancs (57 échantillons dégustés)

Plus hétérogènes ! Gras et minéraux pour les meilleurs (une courte majorité), avec un développement floral important, le charnu de quelques fruits blancs avec ou sans épices. Une fraîcheur citronnée plus ou moins perceptible selon le degré de maturité qui vient confire le fruit quand elle est poussée.

MILLÉSIME VÉCU

François Perrin, Beaucastel, le 4 mars 2008 : «On a d'abord eu un printemps humide avec des attaques de mildiou sur la feuille et la grappe. Puis le temps s'est mis au beau. Ce qui a sauvé le millésime, c'est la fin du mois d'août et septembre ! Les vignes n'ont pas séché, les journées furent chaudes, mais sans excès, et les nuits fraîches. Des pluies, il y en a eu peu, ce qui a entraîné un stress hydrique léger, mais a également généré des raisins excessivement sains, très riches, avec un taux d'anthocyane important, un alcool potentiel de 14,5° mais pas du tout chaud, caractéristique des beaux Châteauneufs sur le fruit. On ne ressent pas la structure tannique, mais elle est bien là, comprise dans le fruit, c'est croquant, c'est vif ! Mais en même temps entouré de velours avec un cœur moelleux et sans aucune lourdeur. C'est rare d'avoir des vins dans cet état aussi tôt !».



(Suite en page 16)



L'installation du minéral génère une fine ligne amère, amertume bienvenue pour le rab de fraîcheur qu'elle apporte à l'équilibre certes pauvre en acidité. Ces blancs se boivent aujourd'hui, si cela vous dit. Ne traînez pas ! Bientôt, ils se fermeront pour se réouvrir dans quelques années, grandis et gratifiés d'une complexité décuplée, mais ceci est une autre histoire...

Les plus représentatifs du millésime en rouge

- Domaine de Marcoux
- Domaine de la Roncière
- Clos du Caillou
- Domaine de la Janasse
- Domaine Pierre Usseglio
- Domaine Saint Préfert
- Domaine de la Charbonnière
- Domaine du Grand Tinel

- Château de Beaucastel
- Domaine de Beurenard
- Domaine Chapoutier
- Domaine de la Barroche
- Domaine Giraud
- Domaine de la Bastide Sainte Dominique
- Domaine Charvin
- Domaine de Cristia
- Domaine Bosquet des Papes
- Les Cailloux

Et en blanc

- Domaine des Fines Roches
- Domaine Serguier
- Cuvée du Vatican
- Domaine Mathieu
- Domaine du Père Caboche
- Château Mont Redon
- Clos Saint Jean
- Domaine Durieu
- Clos du Montolivet

MARC VANHELLEMONT

Liste des producteurs

- Barroche
contact@domainelabarroche.com
- Bastide Sainte Dominique
contact@bastide-st-dominique.com
- Beaucastel - Palais du Vin
familleperrin@beaucastel.com
- Beurenard - Pirard
paul.coulon@beurenard.fr
- Bosquet des Papes - Christiaens* -
bosquet.des.papes@club-internet.fr
- Cailloux - brunel.andre@wanadoo.fr
- Chapoutier
chapoutier@chapoutier.com
- Charbonnière
maret-charbonniere@club-internet.fr
- Charvin - charvin@wanadoo.fr
- Clos du Caillou
closducaillou@wanadoo.fr
- Clos du Montolivet
clos.montolivet@wanadoo.fr
- Clos Saint Jean
clos-st-jean@orange.fr
- Cristia - Castrum Novum/Bollaert/
Vin'arte/Cellier Athusien/Profiel
grangeonbaptiste@hotmail.com
domainedecristia@hotmail.com
- Cuvée du Vatican - Wijnhuis
Gheysens/Traiteur Delvaux
vignoblesdiffonty@free.fr
- Durieu
contact@domaine-durieu.com
- Fines Roches - chateaux@vmb.fr
- Giraud
contact@domaine-durieu.com
- Grand Tinel - Magnus/Sudvin
Nanfong/Toby Vins
vignobles.eliejeune@wanadoo.fr
- Janasse - Portovino/Rodrigues/TG Vins
- lajanasse@free.fr
- Marcoux
info@domaine-marcoux.com
- Mathieu - dnemathieu@aol.com
- Mont Redon - Cinoco*
contact@chateaumontredon.fr
- Père Caboche - de Brabandere/
Richez Michel/Deparis
boisson@jpboisson.com
- Roncière
domaine.de.la.ronciere@wanadoo.fr
- Usseglio Pierre
domaine-usseglio@wanadoo.fr
- Saint Préfert - Melchior
contact@st-prefert.fr
- Serguier - Grands Vins François Alain
nury.daniel@wanadoo.fr

* Voir pages IVV Wine Partners

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Domaine Serguier
T+F 00 33 (0)4 90 83 73 42
nury.daniel@wanadoo.fr



Domaine du Grand Tinel
Les Vignobles Elie Jeune SAS
T 00 33 (0)4 90 83 70 28
F 00 33 (0)4 90 83 78 07
vignobles.eliejeune@wanadoo.fr
www.domainegrandtinel.com



Domaine Bosquet des Papes
T 00 33 (0)4 90 83 72 33
F 00 33 (0)4 90 83 50 52
bosquet.des.papes@orange.fr