

Voyage

de l'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE.

Dans le vignoble septentrional du Rhône

Les jeudi 26 et vendredi 27 mai 2011

Organisé par nos confrères

Gérard CHAVE & Alain GRAILLOT

JEUDI 26 MAI 2011

Sous un temps quelque peu hésitant, les nombreux confrères et consœurs et leurs conjoint(e)s se retrouvent devant l'hôtel des 2 coteaux, au centre de Tain, pour prendre un autocar qui va nous conduire au château de Tournon par les petites rues étroites de ce bourg.

Là, nous sommes réunis dans une salle où le maire de la ville, Monsieur Sausset, nous accueille par un discours de bienvenue avant de passer la parole à Monsieur Gilbert Fribourg, ancien ingénieur responsable de l'INAO de Valence. Ce dernier nous présente au moyen de photos, de tableaux, de cartes et de coupes géologiques, les différents vignobles de cette région, nous précisant ce qui fait la spécificité de chacun d'entre eux.

Après cet exposé, nous sommes conduits dans une cour du château qui offre un panorama exceptionnel sur l'ensemble du coteau de l'Hermitage où nous pouvons constater presque in-situ ses différents quartiers et donc mieux imaginer les personnalités distinctes des vins rouges et blancs qui en sont issus.

Nous rejoignons l'autocar qui nous mène à Saint-Jean de Muzols, à la maison Delas, où nous sommes attendus par son directeur M. Jacques Grange.

Après une rapide présentation de la maison, nous est proposée la dégustation suivante :

MAISON DELAS A SAINT-JEAN DE MUZOLS

Crozes-Hermitage rouge 2009 « Les Launes » (embouteillé)

Crozes-Hermitage rouge 2009 « Domaine des Grands Chemins » (en Magnums, brut de cuve)

Crozes-Hermitage rouge 2009 « Le Clos » (en Magnums, brut de cuve)

Saint-Joseph rouge 2009 « Les Challeys » (en Magnums, brut de cuve)

Saint-Joseph rouge 2009 « François de Tournon » (en Magnums, brut de cuve)

Saint-Joseph rouge 2009 « Sainte-Epine » (embouteillé)

Côte-Rôtie 2009 « Seigneur de Maugiron » (en 0,75l, brut de cuve)

Côte-Rôtie 2009 « La Landonne » (en 0,75l, brut de cuve)

Côte-Rôtie 2010 (aperçu du millésime pris sur quelques fûts uniquement)

Hermitage rouge 2009 « Marquise de la Tourette » (en 0,75 l brut de cuve, filtration récente)

Hermitage rouge 2009 « Les Bessards » (en 0,75l brut de cuve, pré-filtration récente)

Hermitage rouge 2010 (aperçu du millésime, pris sur quelques fûts uniquement)

Un buffet a été préparé pour le déjeuner, au cours duquel nous furent servis les vins suivants :

En apéritif : **Deutz « Brut Classic »** en Magnums

Lors du buffet :

Hermitage blanc 2009 « Marquise de la Tourette » (embouteillé, mise du mois d'avril 2011)
Condrieu 2009 « Clos Boucher » (embouteillé)

Saint-Joseph rouge 2009 « Sainte-Epine » (embouteillé)
Cornas 2009 « Chante-Perdrix » (en 0,75 l brut de cuve)
Saint-Joseph rouge 2006 « Sainte-Epine » (en Magnums)
Côte-Rôtie 1998 « Seigneur de Maugiron » (en Magnums)
Hermitage rouge 2004 « Les Bessards » (en Magnums)

Après cette somptueuse dégustation qui nous a permis de déguster en un seul lieu l'ensemble des vins de la région, l'autocar nous conduit à Cornas où nous sommes reçus au domaine Clape par trois générations, Auguste, le patriarche, Pierre, son fils et Olivier son petit fils.

Un grande photo du petit vignoble de Cornas illustre la salle de dégustation et permet de situer les différents secteurs de l'appellation pour une meilleure compréhension des vins.

Nous furent donc proposés :

DOMAINE CLAPE A CORNAS

Saint-Péray 2010

Cornas 2010 « Cuvée Renaissance » (Vignes de 15 ans)
Cornas 2010 « Petite Côte / Cuvée Cornas » (Vignes de 30 ans)
Cornas 2010 « Cuvée Sabarotte » (Vignes de 45 ans sur granite)
Cornas 2010 « Cuvée Les Reynards » (Vignes de 60 ans en moyenne)
Cornas 2009 « Cuvée Renaissance » (En cours d'élevage)
Cornas 2008 « Cuvée Cornas »
Cornas 1996 « Cuvée Cornas »
Cornas 1988 ou 1989 (?) « Cuvée Cornas »

Après un bref déplacement en autocar, nous sommes attendus par Monsieur Laurent Courbis du domaine éponyme à Châteaubourg où nous allons découvrir un autre type de Cornas, différent de ceux du domaine Clape, comme nous avons pu le constater sur un même quartier (Sabarotte), goûté chez ces deux vigneron. Un hommage est rendu à Maurice Courbis, leur père, récemment disparu et qui est le premier d'une longue lignée de Courbis, par ailleurs maires de Châteaubourg de père en fils, à s'être lancé dans la viticulture de qualité.

DOMAINE COURBIS A CHATEAUBOURG

Saint-Joseph 2010 blanc

Saint-Joseph 2009 rouge (Cuvée classique)
Saint-Joseph 2009 rouge « Cuvée Les Royes »

Cornas 2009 « Cuvée Champelrose »
Cornas 2007 « Cuvée Sabarotte »
Cornas 2006 « Cuvée Sabarotte »
Cornas 2000 « Cuvée Les Eygats »

DÎNER AU RESTAURANT « LES CÈDRES » A GRANGES-LES-BEAUMONT

(Voir menu en pièce jointe)

Crozes-Hermitage blanc 2010 Domaine Gaillot
Crozes-Hermitage blanc 2009 Domaine Gaillot (Jéroboam)

Saint-Joseph blanc 2008 Domaine Graillet

Crozes-Hermitage rouge 2001 Domaine Graillet
Crozes-Hermitage rouge 2006 Domaine Graillet

Saint-Péray effervescent Domaine Chaboud

VENDREDI 27 MAI

DOMAINE CHABOUD A SAINT-PERAY

M. Stéphane Chaboud, pour honorer le passage de l'Académie du Vin de France dans ses murs, a convié la Confrérie des Vins de Saint-Péray qui forme une haie d'honneur au passage de nos membres, en direction de sa cave où nous sont présentés les vins suivants :

Saint-Péray 2010 Tranquille (100 % Marsanne)

Saint-Péray 2010 Tranquille (100 % Roussanne)

Saint-Péray 2009 Tranquille « Cuvée Alexandre » (50 % Roussanne 50 % Marsanne)

Saint-Péray 2009 Tranquille « Cuvée Boscus » (50 % Roussanne 50 % Marsanne / 12 mois de fut)

Saint-Péray non millésimé effervescent

Saint-Péray non millésimé effervescent brut (non dosé)

Saint-Péray non millésimé effervescent « Cuvée Louis Alexandre » (Cuvée Boscus champagnisée)

Saint-Péray non millésimé effervescent « Cuvée Arnaud » (non dosé / 70 % Marsanne)

DOMAINE GRAILLOT A PONT-DE-L'ISERE

Notre confrère Alain Graillet et son épouse Elisabeth attendent l'Académie à la descente du car et nous conduisent vers les vignes où ils nous présentent leur domaine.

Après cela, nous sommes dirigés par petits groupes vers les chais, passant devant une carte des terroirs géologiques des vignobles de la région.

Ils ont convié à se joindre à la dégustation de leurs vins quelques confrères qui vont nous présenter leurs propres vins, ce qui nous offre un aperçu des différentes interprétations qui peuvent être faite d'une même appellation dans un même millésime (2009) à deux exceptions près (2010).

DOMAINE GRAILLOT

Crozes-Hermitage 2009

Crozes-Hermitage 2009 « La Guiraud » (Sélection de barriques)

DOMAINE COMBIER

Crozes-Hermitage 2009

Crozes-Hermitage 2009 « Clos des Grives »

DOMAINE DES LISES

Crozes-Hermitage 2010 « Cuvée Equinoxe »

Crozes-Hermitage 2009

CAVE DES CLAIRMONTS

Crozes-Hermitage 2009 « Immanence »

Crozes-Hermitage 2009 « Pionniers »

DOMAINE EMMANUEL DARNAUD

Crozes-Hermitage 2009 « Mise en bouche »

Crozes-Hermitage 2009 « Les Trois Chênes »

DOMAINE DES ENTREFAUX (François Tardy)

Crozes-Hermitage 2010 « Les Pends »
Crozes-Hermitage 2009

A l'issue de cette dégustation, nos amis Alain et Elisabeth Graillot ont préparé un déjeuner dans l'une des salles de leur propriété.

Un **Crozes-Hermitage blanc 2010** du Domaine Graillot nous est servi en apéritif dans la grande cour-jardin du domaine.

Au cours de ce déjeuner sont servis les vins des vigneronns présents à la dégustation, dans des millésimes plus anciens, en bouteilles et en magnums :

Crozes-Hermitage blanc 2009 Cave des Clairmonts
Crozes-Hermitage blanc 2006 « Juvéniles » Domaine des Entrefaux

Crozes-Hermitage rouge 2007 Domaine des Entrefaux
Crozes-Hermitage rouge 2007 Cave des Clairmonts
Crozes-Hermitage rouge 2006 Domaine de Lises
Crozes-Hermitage rouge 2006 « Les Trois Chênes » Domaine Emmanuel Darnaud
Crozes-Hermitage rouge 2006 « Clos des Grives » Domaine Combier
Crozes-Hermitage rouge 2005 « Clos des Grives » Domaine Combier
Crozes-Hermitage rouge 2004 « La Guirauda » Domaine Graillot
Crozes-Hermitage rouge 2003 Domaine des Entrefaux

Après quoi, l'autocar nous conduit à Mauves où le groupe est séparé en deux pour visiter les vignobles Gonon et Chave

DOMAINE GONON A MAUVES

M. Jean et Pierre Gonon nous reçoivent dans leur caveau qu'ils ont aménagé avec des bancs alignés le long des fûts d'élevage, et devant lesquels quelques tonneaux relevés portent les bouteilles qu'ils nous offrent en dégustation.

Saint-Joseph blanc "Les Oliviers" 2010 (brut de fûts)
Saint-Joseph blanc "Les Oliviers" 2009 (magnums)
Saint-Joseph blanc "Les Oliviers" 2007

Saint-Joseph rouge 2010 « La Montchaude » (brut de fûts)
Saint-Joseph rouge 2010 « Les Oliviers » (brut de fûts)
Saint-Joseph rouge 2010 « Vieilles Vignes de Saint-Jean de Muzols » (brut de fûts)
Saint-Joseph rouge 2009
Saint-Joseph rouge 2007
Saint-Joseph rouge 2005
Saint-Joseph rouge 1999

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE A MAUVES

Nos amis Gérard Chave et son épouse Monique nous accueillent dans ce prestigieux domaine et nous conduisent au travers de caves somptueuses vers une grande salle de dégustation où leur fils Jean-Louis et son épouse nous attendent devant une vaste table couverte de magnifiques bouteilles.

Il nous fut ainsi donner de déguster :

Hermitage Blanc 2009 « Péléal » (avant assemblage)
Hermitage Blanc 2009 « Hermite » (avant assemblage)
Hermitage Blanc 2009 « Rocoules » (avant assemblage)
Hermitage Blanc 2009 « Maison Blanche » (avant assemblage)

Hermitage Blanc 2007
Hermitage Blanc 1991

Hermitage Rouge 2009 « Péléat » (avant assemblage)
Hermitage Rouge 2009 « Beaumes » (avant assemblage)
Hermitage Rouge 2009 « Meal » (avant assemblage)
Hermitage Rouge 2009 « L'Hermite » (avant assemblage)
Hermitage Rouge 2009 « Bessards » (avant assemblage)

Hermitage Rouge 2006
Hermitage Rouge 2004
Hermitage Rouge 1998

Hermitage Rouge "Cathelin" 1991
Hermitage Rouge "Cathelin" 1998

DÎNER AU RESTAURANT « MICHEL CHABRAN » A PONT-DE-L'ISERE

(Voir menu en pièce jointe)

Vins du Domaine Jean-Louis Chave

Hermitage blanc 2008
Hermitage blanc 1998
Hermitage blanc 1994

Hermitage rouge 1991
Hermitage rouge 1990

Hermitage « Vin de Paille » 1997

Ainsi, avec ce dîner, se termine la partie « officielle » du voyage qui fut une grande réussite grâce aux soins apportés par nos deux confrères organisateurs, par leurs épouses et leurs collaborateurs.

Qu'ils en soient remerciés chaleureusement

Et à l'année prochaine dans le vignoble médocain.