

Verticales au domaine du Trapadis - Rasteau

Sessions du Vendredi 20 Janvier 2017



La dégustation, proposée par Rémy Levasseur, est animée par Helen Durand, vigneron et propriétaire du domaine.

Quelques commentaires de contexte

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Elles proviennent toutes du domaine.

Helen Durand, vigneron et propriétaire du domaine, anime les 2 rencontres.

Cette dégustation s'est déroulée en deux séances : l'après-midi à 14h15 avec une bouteille puis le soir à 19h30 avec une deuxième bouteille.

Ce compte-rendu détaille les impressions de la bouteille de l'après-midi.

Les vins sont dégustés avec présentation à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - LG : Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - CDC : Cécile Debroas Castaigns
MS : Miguel Sennoun - AA : Attila Aranyos

Compte rendu de Philippe Ricard

INDEX

Page 1	Présentation
Page 2	Index
Page 3	Barème IVV
Page 4	Présentation de Rasteau
Pages 5-6	Sols et climat de Rasteau
Page 6	Extraits du cahier des charges de l'AOC
Pages 7-8	Le domaine du Trapadis
Pages 9-10	Les cuvées présentées
Pages 11-13	Dégustation du Côtes-du-Rhône blanc sec
Pages 14-17	Dégustation du Rasteau sec "Les Adrès"
Pages 18-19	Dégustation du Vin Doux Naturel Rasteau Grenat
Pages 20-23	Dégustation du Vin de France "Les Ponchonnières"
Page 24	Conclusion
Page 25	Quelques mots d'Helen Durand

BAREME DE NOTATION IVV

La notation sur 20 s'effectue en "valeur absolue" et non relative. Elle a pour fonction de situer les qualités perçues de chaque vin sans tenir compte d'autres critères (prix, réputation, origines, millésimes, etc...). Elle a pour objectifs de fixer la mémoire de nos dégustations et de mettre en perspective les commentaires descriptifs, sans volonté de hiérarchisation ou de comparatisme intrinsèque.

Niveaux inférieurs

Niveau 1 : inférieur à 11

Vin à éviter : pour son manque de goût et/ou sa saveur désagréable et/ou son défaut.

Niveau 2 : 11 - 11,9

Vin sans intérêt : présente des défauts toutefois non rédhibitoires (amertume, alcool, tanins secs, acidité, manque de fruit). Vin très simple et très court.

Niveau 3 : 12 - 12,9

Vin moyen : souffre encore de quelques défauts mais mineurs. Vin simple et court offrant un soupçon d'intérêt.

Niveau 4 : 13 - 14,9

Assez bon vin : sans défaut, plaisant, de qualité tout à fait correcte, techniquement irréprochable.

Niveaux supérieurs

Niveau 5 : 15 - 15,9

Bon vin : équilibré, mais manquant encore un peu de caractère, de volume et de complexité.

Niveau 6 : 16 - 16,9

Très bon vin : équilibré, le caractère, le volume et la complexité sont présents à des degrés divers.

Niveau 7 : 17 - 17,9

Excellent vin : du caractère, de la complexité, de l'équilibre, avec du volume en plus.

Niveau 8 : 18 - 18,9

Grand vin : un caractère affirmé, une belle complexité, un grand volume, une race de classe et un équilibre parfait.

Niveau 9 : 19 - 19,9

Vin exceptionnel : vin vieux parfait qui a confirmé (ou transcendé) ses potentialités, ou vin jeune ou moyennement âgé, parfait, dont les qualités de base et le caractère paraissent extraordinaires.

Niveau 10 : 20

Vin mythique : vin à son apogée, unique, admirable, légendaire, historique qui procure une émotion rare de plénitude.

La différence d'un demi-point à l'intérieur d'un niveau est secondaire. Un vin qui a 15,5/20, n'est pas forcément meilleur qu'un vin ayant 15/20, mais ce jour là, nous lui avons trouvé un petit quelque chose de plus...

Présentation de Rasteau

Rasteau est un petit village médiéval situé dans le département du Vaucluse en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Au charme typiquement provençal, il a su conserver les vestiges du Moyen-Âge à travers ses ruelles, son enceinte fortifiée, ses églises, les ruines de son ancien château.

Mais Rasteau est surtout célèbre pour son activité viticole en plein cœur de la Vallée du Rhône, partie méridionale, encerclé par le territoire de l'AOC Côtes-du-Rhône, tout proche de Gigondas, Beaufort de Venise et Vacqueyras.

Comme pour beaucoup de vignobles, sa naissance présumée remonte à la civilisation romaine, environ 30 ans avec JC.

Longtemps zone de polyculture (vigne mais aussi froment, seigle, avoine, épeautre, olive), Rasteau bascule dans la monoculture au Moyen Age sous l'impulsion du monde ecclésiastique, devenant même le principal fournisseur de vin régional, notamment en Vins Doux Naturels.

Impacté comme partout par le phylloxéra en 1870, le vignoble reprit son développement au tout début du XXème siècle pour retrouver une place honorable à la fin de la première guerre mondiale.

Les vigneron s'organisent et créent en 1925 la première cave coopérative.

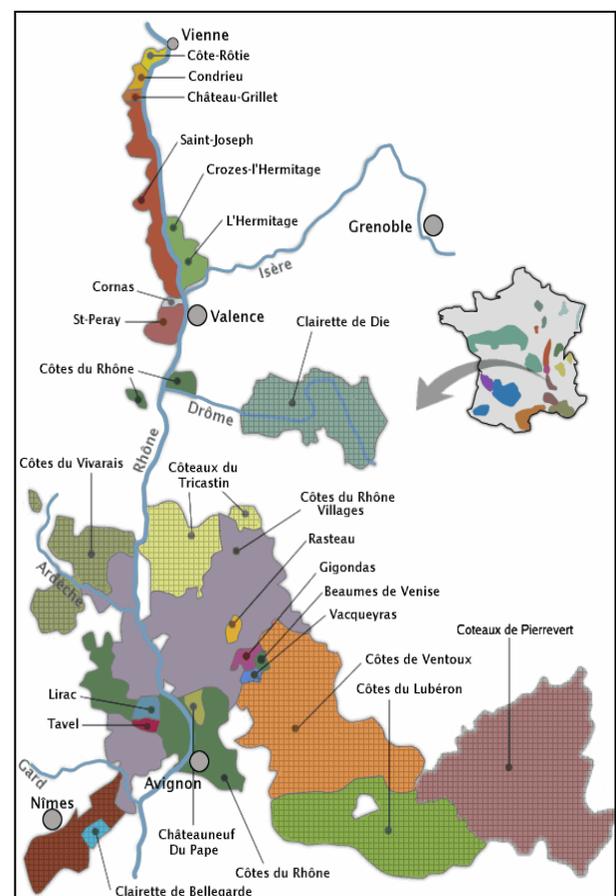
En 1935, ils élaborent à nouveau un Vin Doux Naturel.

En 1937, le village entre dans l'aire de l'AOC Côtes-du-Rhône et en 1944 obtient l'AOC Rasteau pour les Vins Doux Naturels.

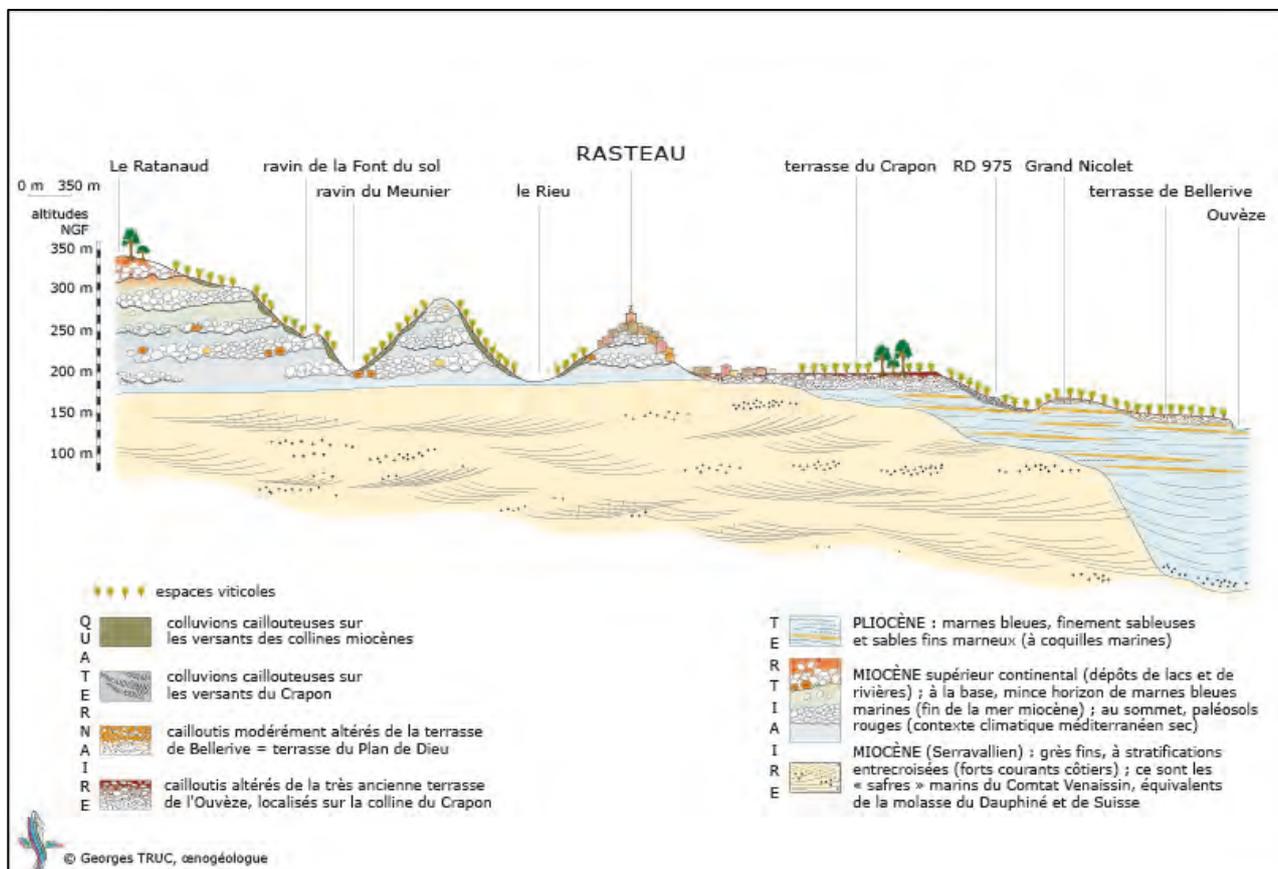
En 1966, les vins secs intègrent la catégorie des Côtes-du-Rhône-Villages.

Enfin, en 2010, les vins rouges secs de Rasteau accèdent au rang d'appellation locale, devenant désormais Cru de la Vallée du Rhône méridionale.

Aujourd'hui, l'AOC compte 54 caves particulières, 3 caves coopératives, toutes œuvrant sur environ 950 ha en sec, 25 en VDN, produisant 30000 hl vendu pour 1/3 à l'export.



Sols et climat de Rasteau



Le vignoble s'étend sur la quasi totalité du territoire communal, sur un ensemble de collines (hauteur maximum de 360 m) et de plaines où serpente la rivière de l'Ouvéze.

Les coteaux sont situés dans la partie la plus nord de l'AOC, constituant combes et éperons.

Les plaines, d'anciennes terrasses, s'étirent vers le sud et la rivière.

De façon générale, la présence des argiles est constante sur le territoire de Rasteau (marnes bleues du Pliocène, marnes jaunes, grises et rouges du Miocène). Elles permettent une distribution hydrique essentielle (en agissant comme des éponges, se gorgeant au cours des pluies automnales et hivernales, restituant l'eau par goutte à goutte pendant le cycle végétatif de la vigne), évitant ainsi les blocages de maturité et favorisant la synthèse régulière des molécules aromatiques et tanniques. Elles constituent également une banque d'éléments chimiques indispensables à la nourriture de la vigne (potassium, calcium, magnésium, sodium...) et à la complexification aromatique des raisins via des réactions enzymatiques (zinc, cuivre, manganèse, fer...).

Autre constituant géologique caractéristique de Rasteau : les cailloutis (calcaires) quaternaires (terrasse du Crapon, Plan de Dieu) et tertiaires (collines), indispensables à la perméabilité des sols, donc au développement racinaire et au bon drainage de l'eau, mais aussi à la maturation des raisins par accumulation de chaleur.

Pour être plus précis, il faut distinguer 3 niveaux de sol qui contribuent à la diversité du terroir :

- plus de 290 m d'altitude : zone des hautes collines, ouverte aux vents (Mistral froid) ; sables limoneux, marnes lacustres argileuses rouges et grises, petits galets roulés (cailloutis). Profils nerveux, tendus.
- entre 160 et 290 m d'altitude : principale zone d'implantation du vignoble, terre de coteaux accidentés caractérisés par des terrains en pente, souvent exposés sud ; marnes bleues, grises et jaunes plus ou moins mêlées de cailloutis. Tanins et amers fins.
- entre 120 et 160 m d'altitude : partie alluvionnaire constituée de terrasses proches de l'Ouvèze, sol très caillouteux et solaire. Souplesse et maturité.

Le climat est typiquement méditerranéen, ensoleillé, doux l'hiver, chaud et sec l'été.

Les précipitations des intersaisons (entre 700 et 800 mm), intenses mais rares, permettent de constituer les réserves hydriques suffisantes pour résister à la sécheresse estivale.

Vignoble parcouru par les vents (principalement le mistral), particulièrement exposé en altitude : utile pour maintenir des vignes saines sans l'usage démesuré de produits de protection, il peut toutefois s'avérer dévastateur pour les plantes (casse).

Extraits du cahier des charges de l'AOC

Encépagement :

- vins tranquilles : 50% minimum de Grenache, 20% minimum de Mourvèdre et Syrah, 15% maximum de cépages accessoires
- VDN rouge (grenat ou tuilé) : 90% minimum de Grenache et 10% de cépages accessoires

Densité : 4000 pieds/ha

Taille : courte, en gobelet ou en cordon de Royat, 6 coursons maximum par pied, chacun avec maximum 2 yeux francs. Le palissage est de plus en plus présent

Irrigation autorisée en vins tranquilles, interdite en VDN

Tri obligatoire (à la parcelle ou au chai) si la vendange comporte plus de 10% de baies présentant un état sanitaire dégradé

Richesse minimale en sucre des raisins : 216 g par litre de moût pour le Grenache, 207 pour les autres, 252 pour les raisins destinés aux VDN

Rendements : 38 hl/ha pour les vins secs, 30 hl/ha pour les VDN

Rendements butoirs : 42 hl/ha en vins secs, 40 hl/ha en VDN



Le domaine du Trapadis



L'histoire du domaine prend racine au XIXème siècle avec les arrières grands-parents d'Helen Durand : Césaire Brun et Théophile Charavin.

Le mariage des grands-parents, Henriette Brun et René Charavin, en 1942, scelle l'union de leurs terres. Le couple franchit un pas déterminant par la construction de la cave actuelle en 1950. L'occasion aussi de baptiser le domaine Trapadis, nom dérivé du mot "trou" en langue provençale, en lien avec la galerie naturelle creusée sous la parcelle de grenache voisine de la cave et d'où naît la source qui alimente le hameau.

En 1966, Michèle Charavin épouse Robert Durand. Ils poursuivent l'activité familiale et la vente en vrac au négoce jusqu'en 1990, premier millésime de l'aventure indépendante.

Helen Durand, alors adolescent de 16 ans, participe déjà à l'entreprise.

Il obtient son brevet de technicien agricole en viticulture et œnologie en 1994 avant de suivre son stage d'installation au Château de Beaucastel.

Il en revient en 1996, reprenant l'exploitation du domaine familial avec des idées nouvelles, notamment une démarche écologique (abandon immédiat des produits résiduels), laquelle n'aura de cesse de se développer jusqu'à la certification bio en 2010, puis biodynamique en 2013.

Dégustateur éclectique et curieux, son expérience verre en main lui permet de définir son vin "idéal", convaincu d'une valeur essentielle : l'équilibre. Mais obtenir finesse et fraîcheur dans un bastion aussi solaire qu'est l'appellation Rasteau est un challenge presque contre nature, pourtant brillamment relevé en travaillant sur 3 axes.

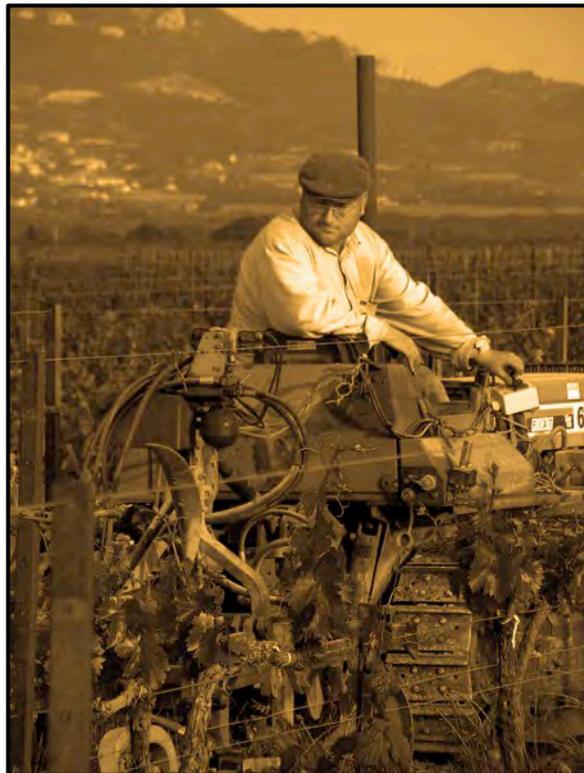
Le terroir : les meilleures parcelles (dédiées au blanc, aux Adrès, aux VDN et aux Ponchonnières) sont aujourd'hui bien ciblées. Majorité argilo-calcaire (argiles rouges), des petits cailloux roulés, des marnes bleues et jaunes, l'ensemble participe activement aux définitions organoleptiques : caractères terpéniques, salés, fumés, autant d'indices que le vigneron perçoit d'ailleurs pendant les labours (odeurs d'iode, de gasoil).

La vigne : le nouveau cycle climatique, plus chaud, plus lumineux, plus exigeant pour les plantes, ne fait que reconforter Helen dans sa philosophie de viticulture.

Densité faible (4000 pieds/hectare, minimum du décret, voire 3500 sur les vignes plantées avant les années 2000) qui permet une meilleure lutte contre le stress hydrique, mais surtout des choix bio clairement orientés vers la valorisation des acidités, aujourd'hui pleinement satisfaisants pour le matériel végétal, les sols et finalement le fruit : croissance des plantes régulière, résistances accrues, homogénéité des maturités œnologiques et phénoliques permettant une vendange de raisins déjà équilibrés.

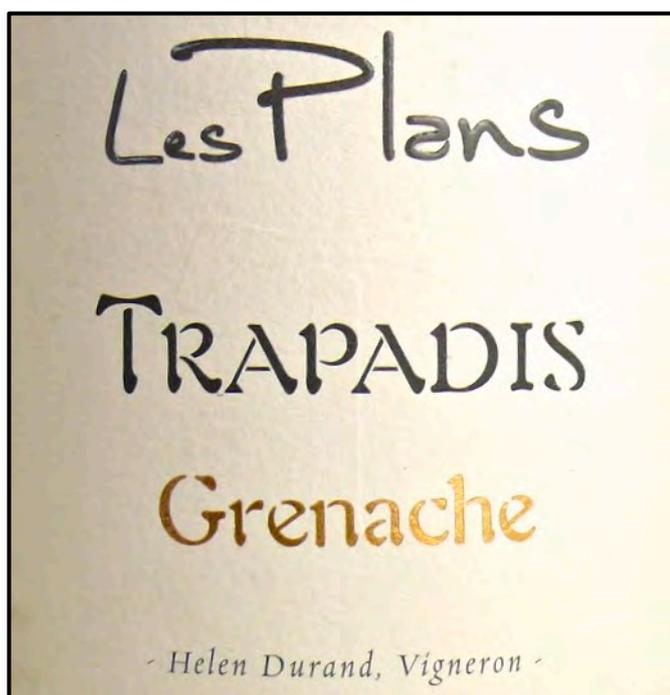
Travail parcellaire strict, rendements rouges proches des limites de l'AOC pour privilégier la fluidité plutôt que les concentrations excessives, une proportion de grappes à des niveaux de maturités volontairement variés (honnêteté assumée dans la mesure où ce levier reste accessoire).

En bref : aucun produit chimique (uniquement cuivre et soufre naturel de carrière à faible dose), compost animal et végétal, plusieurs labours annuels (binage, décaivonnage, buttage et griffage), taille courte (cordon de Royat et gobelet), ébourgeonnage, vendange en vert sur les jeunes vignes, léger effeuillage et éclaircissage des grappes (couleurs, raisins roses ou pourris), vendanges manuelles avec tri minutieux.



La vinification : extraction "peu appuyée" (le concept d'infusion prend ici tout son sens), peu de travail des jus, aucune recherche de richesse de constitution, de prise de tanins ou de couleur, pas de prise de bois non plus dans les élevages, usage judicieux des rafles sur les VDN et Ponchonnières. Enfin une maîtrise de l'acidité volatile pour favoriser ces équilibres "haut perchés", sans jouer pour autant avec les limites (analyses toujours confortablement dans les tolérances).

Les cuvées présentées



Côtes-du-Rhône blanc "Les Plans" (appelé simplement "Grenache blanc" avant 2014)

Terroir : zone basse des terrasses de l'Ouvèze. Sol argilo-calcaire (argiles rouges) et petits cailloux roulés

Cépages : 80% Grenache, 20% Clairette

Vignes de 20 ans, densité 4000 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha pour le Grenache, 30 hl/ha pour la clairette

Vendange manuelle

Vinification et élevage :

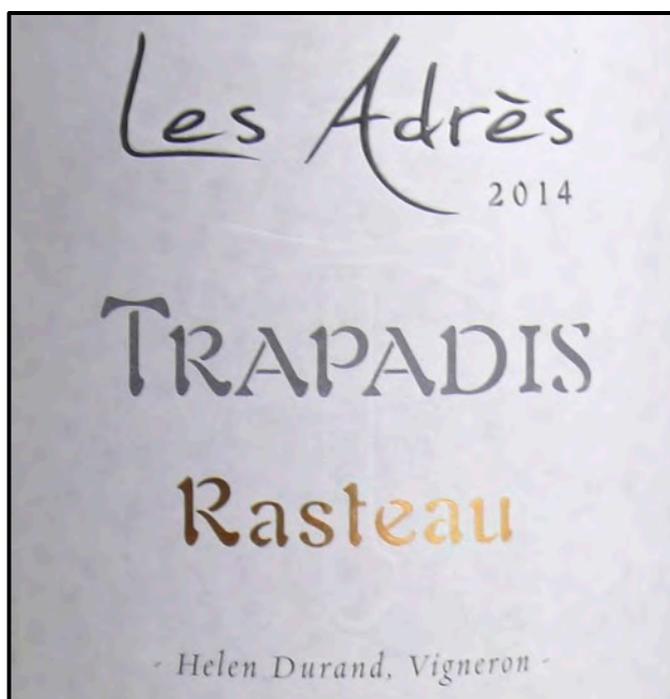
Raisins éraflés, foulés et immédiatement pressés (aucune macération pelliculaire)

Fermentation alcoolique sous levures indigènes en cuve inox puis en fûts usagés à 16°

Fermentation malolactique rarement terminée (s'arrête naturellement aux 2/3)

Élevage sur lies fines pendant 6 mois dans les mêmes contenants

Assemblage en cuve, filtration et mise en bouteille



Rasteau "Les Adrès" (appellation Côtes-du-Rhône avant 2010)

Terroir : situation principale sur les coteaux. Sol argilo-calcaire (marnes bleues) pour le Grenache et le Carignan

Une partie dans la zone basse des terrasses de l'Ouvèze pour le Mourvèdre : sol argilo-calcaire (argiles rouges) et petits cailloux roulés

Cépages : 80% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre

Vignes de 60 ans, densité 3500 pieds/ha

Rendements : 25 hl/ha pour le Grenache, 35 hl/ha pour les autres

Vendange manuelle

Vinification et élevage :

Raisins éraflés et légèrement foulés

Fermentation alcoolique sous levures indigènes, en cuve, à 22° : cuvaision de 18 jours avec un remontage tous les jours

Élevage 90% en cuve ciment pendant 10 mois, 10% en fûts usagés



Rasteau Vin Doux Naturel Grenat

Terroir : argilo-calcaire en coteaux avec marnes jaunes

Cépages : 90% Grenache, 10% Carignan

Vignes de 25 ans, densité 3500 pieds/ha

Rendements : 20 hl/ha

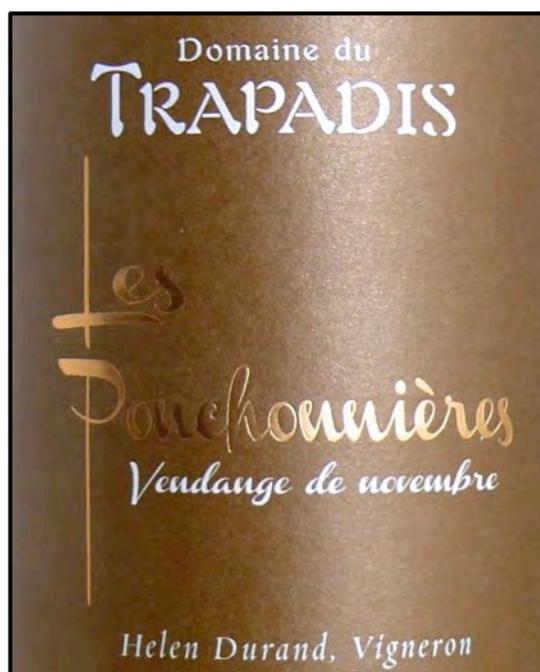
Vendange manuelle et soigneusement triée

Vinification et élevage :

Éraflage à 50% puis foulage

Cuaison de 20 jours à 25° maximum répartis ainsi : 3 jours de macération à froid à 16°, 3 jours de fermentation alcoolique et 14 jours de macération sous alcool (mutage avec de l'alcool neutre de marc à 96° à une densité de 1045 soit 100 g de sucre résiduel par litre)

Élevage de presque 1 an sur lies fines, principalement en cuve (10% en fûts usagés)



Vin de France "Les Ponchonnières"

Terroir : zone basse des terrasses de l'Ouvèze. Sol argilo-calcaire (argiles rouges) et petits cailloux roulés

Cépage : 100% Grenache (blanc ou noir selon la cuvée)

Vignes de 45 ans, densité 2500 pieds/ha

Rendements : 5 hl/ha

Vendange manuelle vers mi-Novembre après maturation sur souche (10 à 15% de raisins passerillés, autant botrytisés), uniquement les années favorables (nécessite un bel été indien, doux, peu ventilé, peu humide, des nuits fraîches)

Vinification et élevage :

Grappes vinifiées entières

Macération du rouge pendant 15 à 18 jours

Fermentation (à part égale entre cuve et barrique usagée) très lente (avec 400 g de sucre au litre, le départ se fait seulement au bout de 4 à 5 jours) pendant 1 an pour le blanc, presque 1 an et demi pour le rouge (cette lenteur participe activement à la complexification du vin)

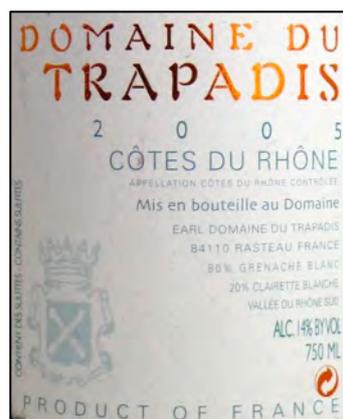
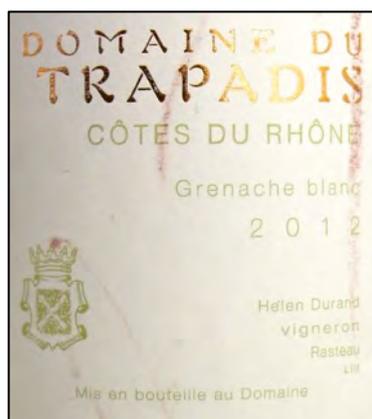
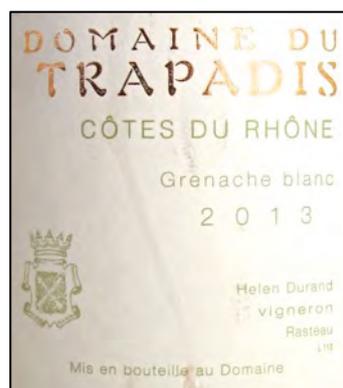
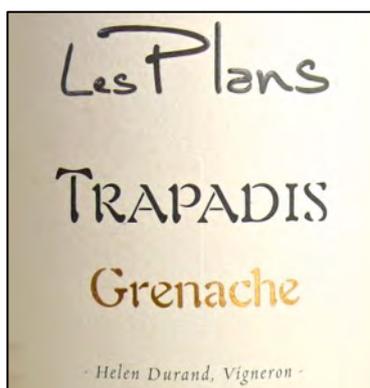
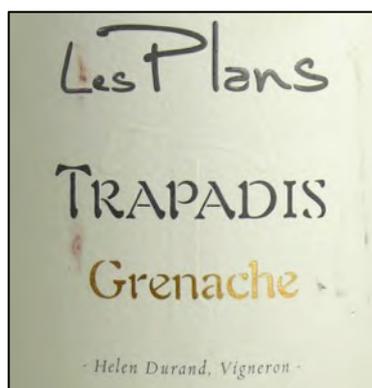
Aucun mutage, sucre résiduel d'environ 130 g, pH très faible de 3

Pas de fermentation malolactique (peu d'acidité malique)

Élevage total de 18 mois pour le blanc, 20 à 24 mois pour le rouge

La dégustation

1^{ère} partie : le Côtes-du-Rhône blanc sec



Côtes-du-Rhône "Les Plans" Grenache 2015

Jeunesse encore primitive et discrète, senteurs pures (pêche, poire, raisin mûr, angélique, amande fraîche, peau de pamplemousse, fleurs blanches), matière friande, gracieuse, à la gourmandise digeste, bien assumée.

A l'ouverture :
DS15 - PR14,5+ - AA14,5

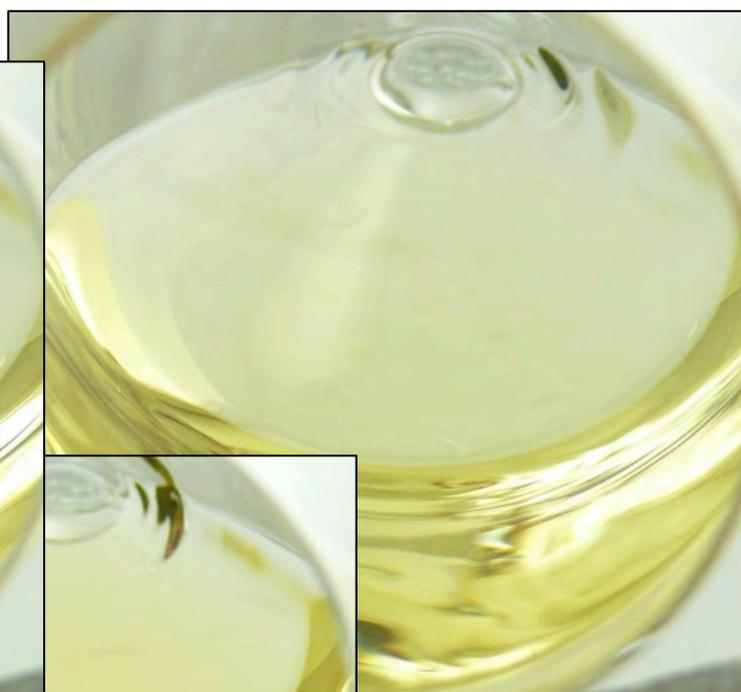
Après aération :
DS15,5+ - LG15,5/16 - CDC15 - MS15

Côtes-du-Rhône "Les Plans" Grenache 2014

Plus déployé, enrobé, sans perdre fraîcheur ni gainage, tendu vers une finale saline, livrant un fruit avenant et épicé : nougat, frangipane, pêche, zestes, gingembre, menthe poivrée.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR14,5/15 - AA14,5

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - CDC14 - MS14



Côtes-du-Rhône Grenache Blanc 2013

Arômes progressivement déployés (fruits pochés, citron confit, peaux d'agrumes, épices), petite coquetterie oxydative (pommes tatin), corps effilé, bâti sur un relief acide et amer savoureux. Longueur modeste mais précise et tenue, légèrement crayeuse.

A l'ouverture :
DS14 - PR14,5 - AA14

Après aération :
DS14,5 - LG14,5 - CDC14,5 - MS14



**Côtes-du-Rhône
Grenache Blanc 2012**

Fraîcheur terpénique et épicée (zestes, fenouil, coriandre, tilleul, citron vert et jaune), plus pudique que les précédents, pourtant bien constitué, large et volontaire, mais en phase transitoire, cherchant son équilibre. Puissance, allonge et pureté suggèrent un joli potentiel.

A l'ouverture :
DS(14) - PR15+ - AA14,5

Après aération :
DS15 - LG15,5/16 - CDC15,5 - MS15

**Côtes-du-Rhône
Grenache Blanc 2009**

Vin qui peu à peu s'épanouit, serein et suave, conduit sans lourdeur, sans la chaleur du millésime, étiré avec sapidité par des amers fins et des goûts salés. Belle rétro-olfaction, complexe, subtilement oxydative et pétrolée (pomme caramélisée, peau d'orange, amande, anis, cumin).

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16 - AA15

Après aération :
DS15,5 - LG16 - CDC16 - MS16

**Côtes-du-Rhône
2005**

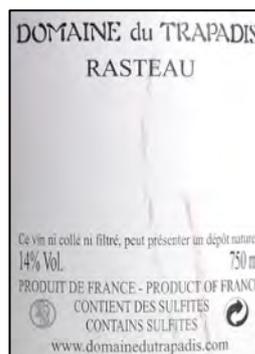
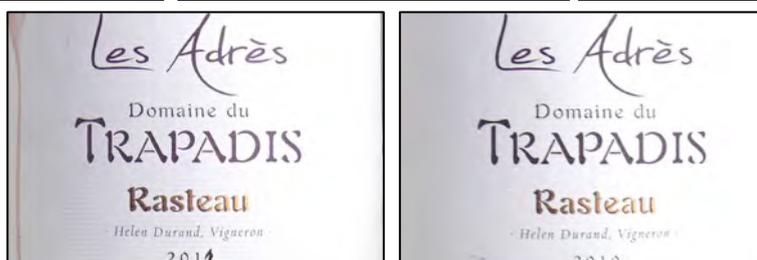
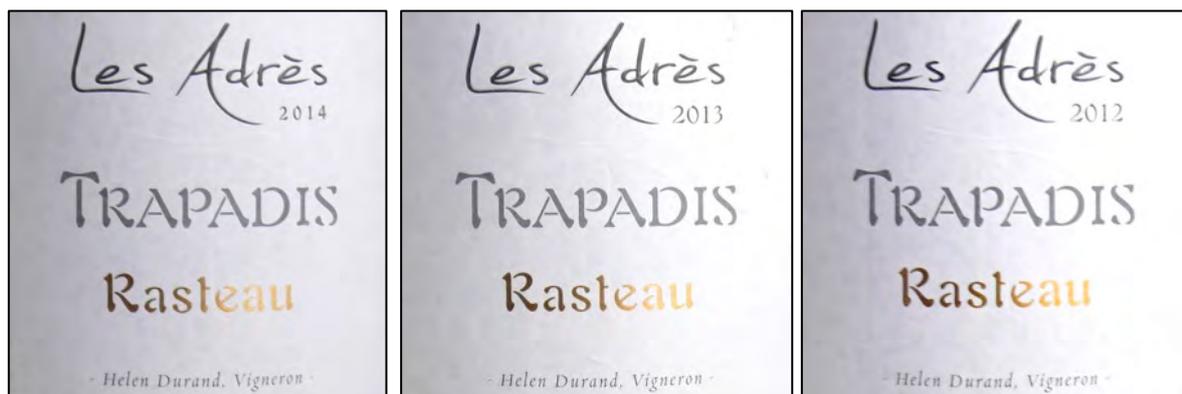
Très jolie partition, riche (trace de botrytis), évoluée, avec une base fraîche remarquable : encaustique, résine, miel, verveine, zeste, citron vert, mandarine, ananas sec, mojito...
Beaux volumes, de la puissance, un relief savoureux prononcé entre gras, amers et acidité, avec un délié salivant, un prolongement crayeux étonnant.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5 - AA16

Après aération :
DS16 - LG16,5 - CDC16,5 - MS16

Un blanc d'une grande cohérence, bâti sur une étonnante fraîcheur (pH aux alentours de 3,2), distingué, presque alerte, proposant des saveurs peu communes dans le grand Sud, jouant évidemment sur les amers (fort bien intégrés), mais aussi sur un caractère "minéral" inattendu, à la fois salin et crayeux. On retrouve les qualités du grenache et de la clairette bien menés : le premier offre son allure parfumée, progressivement épanouie, le second sa fraîcheur, sa structure (amertume des peaux d'agrumes). Le caractère terpénique du grenache rhodanien plusieurs fois relevé nous était déjà familier ; Helen Durand y voit un lien étroit avec les sols de marnes bleues lesquels, en période de labour, dégagent ce genre d'odeurs, auxquelles se mêlent des impressions iodées.

2^{ème} partie : le Rasteau sec "Les Adrès"



Rasteau "Les Adrès" 2014

Grande spontanéité et pureté du fruit (cerise, noyau, framboise), matière subtilement conduite et extraite, fine, alerte, privilégiant le croquant, la buvabilité à toute forme de densité solaire. Simple en apparences mais d'une justesse et d'une mesure inattendues dans l'appellation.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15+ - AA14

Après aération :
DS14 - LG14,5 - CDC14 - MS14

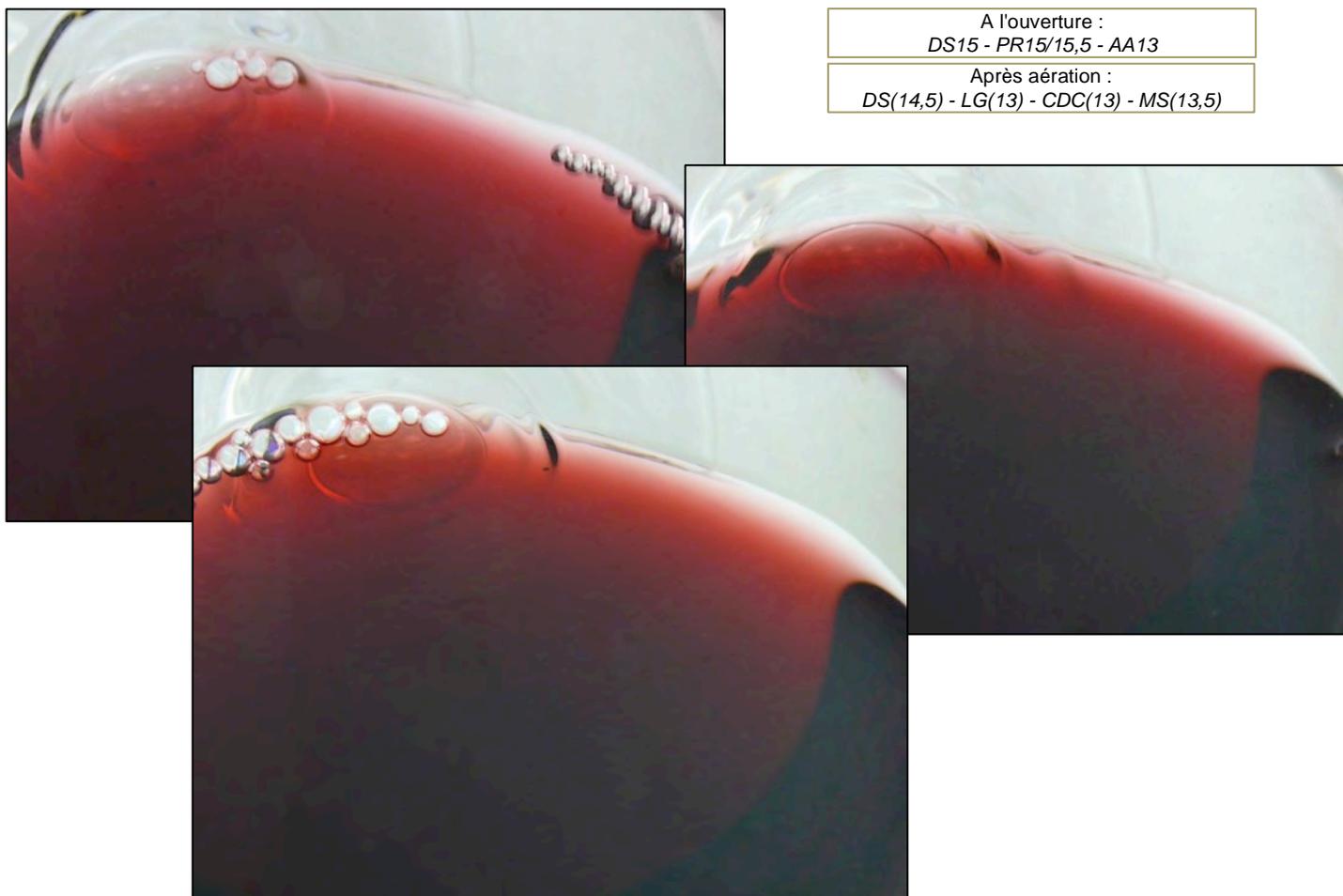
Rasteau "Les Adrès" 2013

Nez frais et précis, étonnamment nuancé et profond sur un millésime modeste : fraise des bois, griotte, tapenade, fleur de lavande, poivre gris. Soupçon d'acétate qui apparaît progressivement.

Belle concentration, un vin dense mais finement conduit, sculpté méticuleusement, dans la tension plus que la largeur. Gourmandise remarquablement assumée, avec une allonge sapide excitante (semblant d'amertume, de minéral, de rouille, avec une prise tannique serrée).

A l'ouverture :
DS15 - PR15/15,5 - AA13

Après aération :
DS(14,5) - LG(13) - CDC(13) - MS(13,5)



Rasteau "Les Adrès" 2012

Pureté et franchise de fruit (fraise, cerise, griotte, grenade), corps fin, juteux, conduit au cordeau (tanins présents sans être rustiques). Très facile à boire, limpide.

A l'ouverture :
DS14,5 - PR15 - AA14

Après aération :
DS14,5 - LG14 - CDC14,5 - MS14



Rasteau "Les Adrès" 2011

Richement doté, mûr et gourmand (sensation de sucre résiduel), au fruit un peu grillé (pointe VDN liée au caractère solaire du millésime : cerise noire, confiture de fraise), très pulpeux, à la texture tannique un rien rustique, granuleuse, mais avec un délié juteux et croquant assez irrésistible. Gros Canon.

A l'ouverture :
DS15 - PR15,5 - AA14,5

Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - CDC15,5 - MS15,5

Rasteau "Les Adrès" 2010

Trapu, serré par ses caractéristiques acides, minérales (sensation crayeuse stupéfiante) et tanniques, portant un fruit noir et rouge copieux relevé d'élégantes notes florales, voici un vin à l'énergie peu commune, concentré, mais à la puissance remarquablement contenue, livré sur un équilibre souverain (l'acidité prend le pas sur l'alcool), à la finale décidée, profondément saline. Énorme potentiel. À mon sens, au niveau d'un très beau Châteauneuf-du-Pape.

A l'ouverture :
DS16 - PR17+ - AA15,5

Après aération :
DS16 - LG16 - CDC16,5 - MS16

CdR Villages Rasteau "Les Adrès" 2005

Lecture difficile d'un échantillon confit et évolué (terre battue, confiture, pruneau, datte, champignon, indice inquiétant de sauce soja/Viandox), au corps fourni mais moins harmonieux et fin que de coutume (tanins plus durs, acidité moins intégrée), pas encore apaisé. Finale un peu plus précise, avec une rétro-olfaction rassurante sur la cerise Burlat, mais peu de plaisir, plutôt des interrogations...

Le vigneron décrit un millésime difficilement révélé mais qu'il projette sans crainte : l'arôme de Viandox, parfois présent dans certains vins, serait un marqueur ponctuel qui s'évanouirait au profit de notes d'agrumes... À suivre...

A l'ouverture :
DS? - PR(14) - AA(13)

Après aération :
DS? - LG(14,5) - CDC(13,5) - MS(13)



CdR Villages Rasteau "Les Adrès" 2001

Caractère viandé, sanguin, appétant, au service d'un jus de grande qualité, séveux, fort raffiné, offrant un bouquet épanoui de pot au feu, de fumée, de thé, d'humus, de rose fanée, de griotte, d'orange, de chocolat amer, de sauge, de thym. Vin fortement distingué et serein.

A l'ouverture :
DS16 - PR17 - AA16

Après aération :
DS16,5/17 - LG16 - CDC16,5 - MS17

CdR Villages Rasteau "Les Adrès" 1996

Vin de grande fraîcheur, presque froid et encore serré par ses tanins, sculpté avec élégance et mesure (rare de croiser des sudistes aussi digestes et toniques), à l'évolution tertiaire noble, fanée mais proposant une complexité réjouissante: graphite, âtre, fumée, bouillon, viande rouge, sauge, genièvre, bouquet garni, champignon, truffe noire. Vin de saison qui appelle le gibier et les daubes.

A l'ouverture :
DS16 - PR16,5/17 - AA16,5

Après aération :
DS16,5 - LG16,5 - CDC16 - MS17

Un rouge aérien (à l'image du blanc), construit non pas sur des maturités confites et glycinées qui collent à "l'identité" rastellaine, mais sur un équilibre digeste et une élégance des textures.

Si le pH encore une fois très faible explique cette fraîcheur acide essentielle, ce sont les sensations salines et crayeuses qui nous ont de nouveau interpellés, éléments rares sur cette couleur, exceptionnels en Rhône Sud. À la fraîcheur associée se mêlent ainsi précision, rigueur de définition et de tenue des matières : des vins délicatement extraits qui affichent finesse, pulpe, tension et allonge.

Aucune trace de sous maturité comme lu dans une certaine presse (sous maturité plus patente en Roussillon et pourtant longtemps défendue par les mêmes critiques) : un fruit choyé, croquant et épanoui. Enfin un vieillissement cohérent et noble, proche de nos repères castelpaux.

3^{ème} partie : le Vin Doux Naturel Rasteau Grenat





Rasteau Grenat 2015

Hyper croquante, énergique autant que gourmande, une douceur fringante au fruit primaire et jaillissant (prune, cerise Burlat), nuancé par la rafle et ses inflexions de litchi, de fleurs et de sureau.

Rasteau Grenat 2010

Évolution lente, progressive, vers un fruit pur mais assagi (cerise au Kirsch, fraise, pruneau, encre de seiche, fumée, chocolat, résine, sureau), caresse équilibrée, enveloppante, portée par une colonne "rafleuse" qui semble agir comme un "buvard à sucre et alcool" tout en intensifiant les nuances gustatives de délicats amers.

Rasteau 2005

Belle expression sphérique, alanguie, sensuelle, gardant le fruit gourmand, plein (fraise écrasée, cerise, sauge, thym frais), servi par un équilibre toujours juste. Arôme fugace de sauce soja, comme pour le vin sec, lequel confirmerait les caprices de 2005 au domaine.

Rasteau 2000

Fortement savoureux et complexe, intense, au relief "minéral" assez fort, amer, avec un côté encre soutenu, un prolongement imprégnant, très crayeux, interminable, imbibant le dégustateur de parfums noblement ranciotés (mine de crayon, cèpe séché, noix, verveine, champignon, Havane, fruité noir).

A l'ouverture :
DS15,5/16 - PR15,5 - AA16

Après aération :
DS15,5/16 - LG16,5 - CDC15,5 - MS16

A l'ouverture :
DS15,5 - PR15,5/16 - AA15,5

Après aération :
DS15,5 - LG16,5 - CDC16 - MS16,5

A l'ouverture :
DS16 - PR15,5 - AA15

Après aération :
DS16 - LG16,5 - CDC16 - MS16

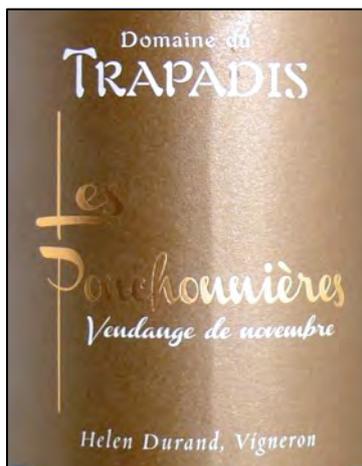
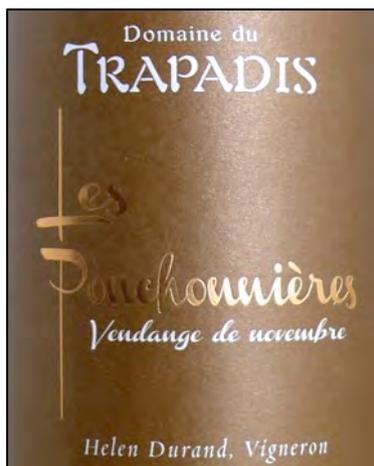
A l'ouverture :
DS16,5 - PR17 - AA15

Après aération :
DS16,5 - LG17 - CDC16,5 - MS16

On retrouve sur les VDN ce fil conducteur frais : vins radieux, jamais lourds, digérant leur richesse avec une apparente facilité.

On note le rôle pertinent des rafles, tant sur la sensibilité aromatique que les nuances de saveurs, les matières semblant mieux encore assumer le glycérol et le sucre ; sans guère de rusticité. Enfin ces sensations "minérales" (encre, graphite, craie) étonnantes, "froides", parfois tactiles, stimulant la complexité gustative.

4^{ème} partie : le Vin de France "Les Ponchonnières"



**Vin de France "Les Ponchonnières"
Vendanges de Novembre 2014**

Équilibre et exercice très inhabituels mais délicieux sur ce vin tendre, sexy, hyper salivant, d'une évidente pureté (très proche des Plans 2015, avec un surcroît d'exotisme : pêche, nougat, fruits confits, gingembre, miel, ananas sec, touches citronnées et florales), offrant un jus à la fois gourmand, digeste et scintillant, au final salin excitant.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16 - AA15

Après aération :
DS15,5 - LG15 - CDC15 - MS16,5



**Vin de France "Les Ponchonnières"
Vendanges de Novembre 2011**

Matière salivante et sapide, encore croquante, intense et structurée (tanins et impression "calcaire" conjugués), une douceur pulpeuse, stimulante, dopée par une pointe d'acidité volatile à propos : liqueur de cassis, fraise écrasée, bouquet de fleurs, épices.

A l'ouverture :
DS15 - PR16/16,5 - AA14,5

Après aération :
DS15 - LG15,5 - CDC15,5 - MS15,5



Vin de Table "Les Ponchonnières" Vendanges de Novembre 2006

Complexification progressive, noble (viande lardée, fumée, encre, olive noire, lavande, bois ciré, relief "rafleux", truffe), saveurs intenses, étonnantes de tonicité, de "vibration", de "minéralité" (aspect crayeux prononcé) ; un vin plus vivifiant que tendrement sucré, faux maigre tenu par des acidités étonnantes (pH3), potentiellement désarçonnant, ou très excitant selon les sensibilités ou les attentes... Voyage dans un univers gustatif peu banal...

A l'ouverture :
DS15 - PR16 - AA14,5

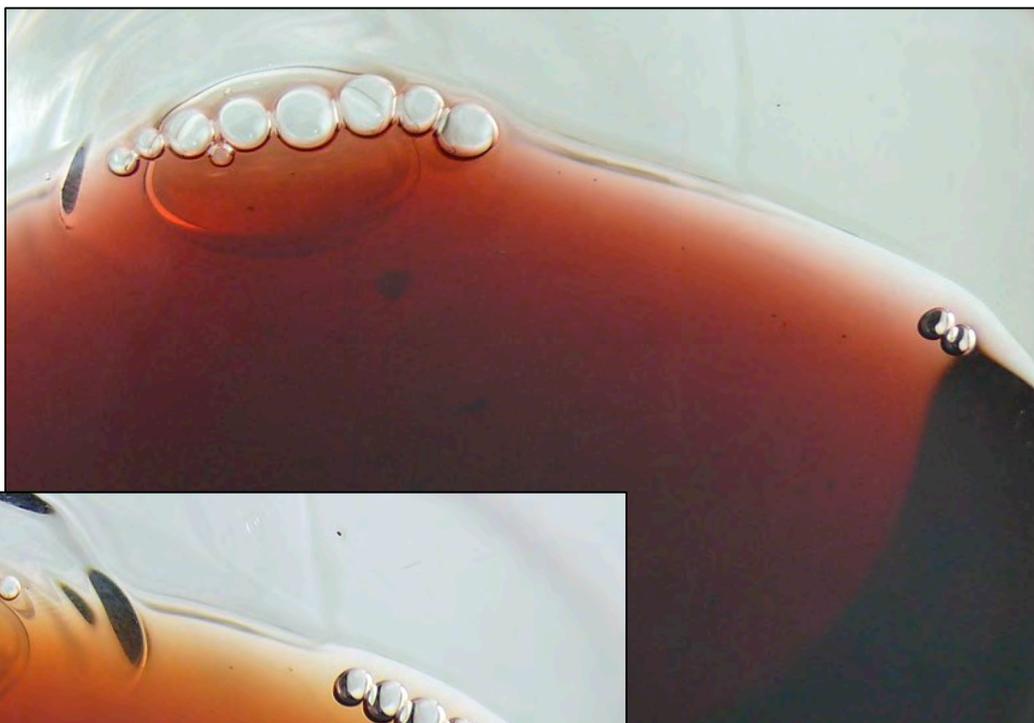
Après aération :
DS15,5 - LG15,5 - CDC15,5 - MS16

Vin de Table "Les Ponchonnières" Vendanges de Novembre 2005

Toujours cette énergie interne puissante, une matière exaltée, tendue, au relief et à la fraîcheur singulières, adoucie par un sucre discret mais bienvenu, portant fièrement un panel d'arômes nuancé entre jeunesse et évolution : fruits rouges purs (cerise, noyau, fraise des bois), rouille, sauge, bouquet garni, champignon, bois ciré.

A l'ouverture :
DS15,5 - PR16,5

Après aération :
DS15,5 - LG16 - CDC16,5 -
MS16,5



A l'ouverture :
DS15 - PR17

Après aération :
DS15 - LG15,5 - CDC16 -
MS15,5

Vin de Table "Les Ponchonnières" Vendanges Tardives 2003

Intense, puissant, d'aromatique confite qui évoque le PX andalous (figue, dattes, pruneau, Quinquina, zeste de mandarine, cire, orangette, tabac) mais avec une acidité, une tension complètement inattendues, potentiellement déroutantes, voire frustrantes pour un amateur de sucre (peut-être un léger manque d'hédonisme) ! Un vin exigeant, iconoclaste, qui ravira les amateurs d'accords pointus : un superbe vin de gastronomie.

Avec ces "vendanges tardives", Helen Durand explore un chemin peu emprunté (inspiré par les grenaches blancs liquoreux non mutés 1945 et 1955 du Château Rayas).

Si on y retrouve une trame aussi intensément goûteuse que sur les autres vins du domaine, c'est le contraste entre la perception acide et la discrétion du tandem alcool/sucre qui, potentiellement, peut désarçonner l'amateur de liqueur (ce qui a été le cas pour une partie du club).

Si ces Ponchonnières brillent par leur équilibre digeste, elles finissent avec l'âge par "fondre" leurs sucres résiduels aux dépens de leur profil épicurien et de leur douceur native : l'acidité prend alors les devants.

Comment est-ce possible sur un tel produit dans une région aussi solaire ?

Pas d'acidification (méthode parfois utilisée sur des vins d'entrée de gamme ou destinés au négoce) mais une concentration d'acidité autant que de sucre par la maturation sur souche pour les rouges, le botrytis pour le blanc (déshydratation) et, à la base, les bénéfices d'une viticulture (déjà ressentis sur les autres cuvées) offrant un pH 3 excessivement bas.

Le résultat est singulier, pointu, propre à différentes appréciations :

- Helen Durand le préfère seul, à température chambrée (16 à 17°), pour son intense complexité aromatique : pour lui, un vin de "méditation"
- certains avouent quelques réserves, estimant leur plaisir freiné par la vigueur acide : exercice courageux, touchant, mais pas complètement abouti (limite dans l'harmonie)
- personnellement, j'y vois une exploration très excitante, destinée non pas aux vins de dessert (je suis d'ailleurs sceptique de la pertinence d'un service après les VDN, point sur lequel Helen diverge - il semble privilégier le nez, moi la bouche), mais à l'univers très technique des accords gastronomiques les plus pointus tout autant qu'exceptionnels

Bref, un vin profondément original...

Dans un monde où la "standardisation" et l' "uniformité" conditionnent le grand nombre, cette prise de liberté m'a semblé une vraie bouffée d'air frais.



CONCLUSION

Sur les vins bus lors de la première séance

Très intéressante dégustation et, pour être honnête, découverte pour la plupart d'entre nous. Dans une appellation à la réputation solaire et copieuse, ce domaine semble se positionner comme une oasis de fraîcheur et de retenue, avec un maître mot qui prend ici toute sa valeur : l'équilibre. Rouges, blancs, VDN, vins passerillés, chaque vin est conduit avec mesure et précision, l'objectif clairement affiché étant un caractère hautement buvable. Un fruit choyé, des densités de matière mesurées, mais des saveurs prononcées entre acidité (significative), "minéralité" (très étonnante), amertume (fine), tanins (guère rustiques) : des vins qui n'ont nul besoin d'être tapageurs pour exprimer une forme de générosité (à l'image de leur vigneron, humble mais bon vivant). Ils méritent juste un peu d'attention... Potentiel de terroirs, méthodes culturelles, délicatesse d'extraction, finesse des élevages, bien des pistes devinées lors de ce premier contact pour tenter d'apprécier nos impressions et cette sensibilité particulière. Une visite sur place semble s'imposer, doublement motivée par la sympathie d'Helen Durand... En attendant, merci d'être venu à notre rencontre pour nous faire partager ces moments privilégiés.

Sources internet :

www.vins-rasteau.com

www.rasteau.fr



Quelques mots d'Helen Durand

Tout d'abord, je tiens à remercier Rémy (*Rémy Levasseur du Mas des Bressades en Costières de Nîmes*) à l'initiative de cette dégustation sous forme de verticales pour découvrir les vins du domaine.

Un accueil privilégié m'a été réservé par les membres du club, le tout dans une ambiance simple et fort sympathique, notamment par Didier, le maître des lieux.

J'y ai découvert des dégustateurs avertis, pointus, précis et même très entraînés pour une partie d'entre eux.

Un grand merci à Cécile pour son hospitalité : je garde un excellent souvenir de ce weekend end de partage.

Philippe, je suis très honoré par la clarté et la précision dans les moindres détails de ton CR. Je suis très touché par la qualité de ta plume qui mêle ce que l'on sent à ce que l'on ressent.

L'émotion que peut procurer un vin est directement liée à l'expression énergétique du terroir, c'est essentiel. Les extractions fines apportent un toucher en bouche très particulier, de la sensualité.

Traditionnellement dans le Rhône sud, on assemble les terroirs et les cépages pour leur complémentarité ; ce qui donne à mon goût des vins plus ronds. A contrario, tous mes vins sont des cuvées parcellaires ou issues de même ilot géologique, avec forte dominante grenache plutôt qu'une multiplication des assemblages (j'utilise le carignan, la syrah et le mourvèdre comme le sel et le poivre en cuisine). Cette approche "bourguignonne" me permet d'exprimer le caractère propre à chaque cuvée, en ayant des vins droits, digestes et profonds.

Cette expérience de dégustation verticale m'a beaucoup appris sur le comportement des vins entre eux, comme une mise en concurrence. L'effet millésime se lisse dans temps et le terroir s'affirme vraiment après 10 ans : les vins se patinent et se complexifient en restant frais et sans lourdeur.

Les millésimes frais, voire maigres, avec des maturités plus hétérogènes, offrent une aptitude surprenante au vieillissement ; des millésimes dits "de restauration", injustement boudés par la presse spécialisée.

J'espère vous avoir éclairés sur ma philosophie, sur les terroirs et les vins du domaine.

Merci à tous : vous êtes les bienvenus pour un tour de vigne et de cave.

Amitié,

Helen.

