

En couverture

Solaires ou frais, les rouges de Châteauneuf-du-Pape brillent d'un bel éclat

Par Roberto Petronio

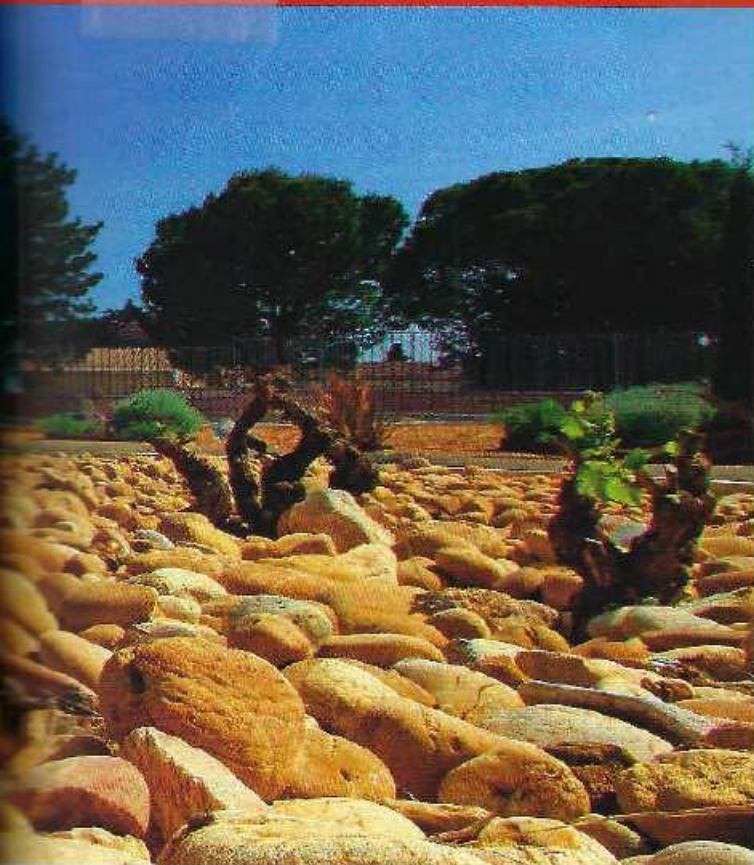
Depuis le début des années 2000, il n'y a jamais eu autant de bons, voire de très bons millésimes à Châteauneuf-du-Pape. La raison ? Le réchauffement climatique. Plébiscités par la presse et les amateurs, les millésimes riches, voire solaires, sont de plus en plus fréquents à l'instar des 2007, 2009, 2010 et, plus près de nous, les 2015 ou 2016, et ce, même si la montée des degrés en alcool ne cesse d'interpeller amateurs et consommateurs. En revanche, les millésimes frais, donc moins riches en alcool, ne jouissent pas toujours de l'estime qu'ils méritent. Voyez les 2008 ou 2014.

Pour ce dossier, nous avons donc tenu à comparer, côte à côte, une année exceptionnelle, 2016, millésime très riche mais bien équilibré par

une belle acidité naturelle, et une année plus fraîche et plus contrastée en termes de réputation, l'étonnant et atypique 2014. Un millésime moins charnu et dont l'acidité volatile lui confère un accent plus bourguignon que méridional, et qui en étonnera plus d'un par le plaisir qu'il procure déjà.

**Les années
"froides" n'ont
pas toujours
bonne
réputation**

N'AYONS PAS PEUR DES MILLÉSIMES TRÈS RICHES Partout en France, et plus encore à Châteauneuf-du-Pape, le réchauffement climatique a eu une influence considérable sur la maturité de plus en plus précoce des raisins. Des baies très riches en sucre qui font grimper les degrés en alcool dans les vins. Certaines cuvées atteignent ainsi les 16°, quand ce n'est pas plus. Mais faut-il s'en



Avec le réchauffement climatique, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape enchaîne les millésimes riches donnant naissance à de très grands vins.

alarmer ? Pas forcément ! Quand l'équilibre est au rendez-vous, les millésimes très riches ne nous effraient pas outre mesure, au contraire.

2016, UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE

Prenez le millésime 2016, son caractère solaire a été tempéré par de beaux pH et des acidités qui viennent contrebalancer les degrés par une sensation de fraîcheur dans les vins. En 2018, lors d'un tour d'horizon de ce millésime avec 250 échantillons à l'appui, nous avons constaté que l'année était exceptionnelle. Deux ans plus tard, même si le nombre d'échantillons mis à notre disposition était moins élevé, la qualité de ce millésime ne se dément pas. Il évolue doucement mais sereinement !

Quelques cuvées ont pris de la profondeur (Château Rayas), d'autres sont d'une jeunesse insolente (Le Vieux Donjon), quand certains vins amorcent déjà un léger repli, tant olfactif que tactile, et tendent à se refermer (Domaine Les Cailloux).

Mais le revers de tout grand millésime est qu'il faut attendre le bon moment pour le savourer à son meilleur, à moins de le boire sur la jeunesse de son fruit. Pour 2016, il est presque trop tard. Pour en appréhender toute la complexité, il est préférable de le laisser vieillir sagement une à plusieurs décennies.

ATYPIQUE, 2014 SÉDUIT PAR SA BELLE FRAÎCHEUR

Alors que boire en attendant ? Si certains amateurs restent effrayés par la montée des degrés d'alcool dans les vins de

Châteauneuf-du-Pape, le 2014 est une véritable aubaine pour eux. Millésime beaucoup plus frais, il affiche un degré d'alcool moindre par rapport à 2016, parfois jusqu'à 2,5° en moins. Mais le problème majeur de 2014 c'est sa mauvaise réputation, la faute à une météo capricieuse.

Thierry Sabon, du Clos Mont-Olivet, se souvient. « En 2014, les pluies tardives ont engendré de fortes poussées d'herbes entre les vignes, nous obligeant à utiliser la débroussailluse à de multiples reprises. Il fallait à la fois préserver le feuillage pour obtenir une belle photosynthèse tout en effeuillant afin d'aérer les raisins pour éviter la pourriture. Là-dessus, la vendange a été perturbée par la présence des mouches drosophiles. À l'arrivée, un tri sévère en cave s'est imposé. »

UN MILLÉSIME BRADÉ AU VRAC

Alors oui, 2014 n'est pas parfait. En éclatant les baies des raisins, les drosophiles ont provoqué une montée de l'acidité volatile. Elle est au double d'une année normale. Certes, 2014 n'a pas la belle épaisseur de chair de son cadet de deux ans. Mais qu'importe ! Son évolution plus rapide est à l'inverse un gage de plaisir plus immédiat.

À Rayas, Emmanuel Reynaud dit avoir beaucoup appris de ce millésime dont l'acidité volatile déjà élevée à sa naissance ne lui faisait pas peur. Le temps lui a donné raison. Pour preuve, dans la bouteille entamée, la volatile ne monte pas. Elle garantit même de l'éclat au fruit du Château Rayas, le plus beau 2014 que nous ayons dégusté. Un vin bien plus agréable à ce stade que le 2016 bâti pour une très longue garde.

Au Clos des Papes, Vincent Avril, lui, est heureux de voir ses mourvèdres mûrir de plus en plus tôt à cause du réchauffement tout en pestant contre l'explosion des volumes des ventes de vrac de l'appellation en 2014. Et ce, malgré les faibles rendements de l'année. Même le légendaire domaine Pierre André qui cultive ses vignes selon les principes de l'agriculture

**Certains 2016
affichent
aujourd'hui
une jeunesse
insolente**

biologique depuis plus de quarante ans, et dont nous avons beaucoup aimé le 2014 en primeur, a cédé son vin en vrac, le trouvant trop faible malgré une très belle aromatique. Quel gâchis !

AVEC OU SANS CUVÉE SPÉCIALE ?

Heureusement, nous avons dégusté beaucoup de bons, voire de très bons vins. Certains domaines, comme celui de Marcoux, n'ont pas sorti de cuvée spéciale en 2014. D'autres, au contraire, les ont maintenues comme le domaine Giraud, preuve s'il en fallait du beau potentiel de l'année.

Enfin, si 2016 est un immense millésime de garde, certains 2014, bien nés et à l'évolution pas trop rapide, livrent une magnifique aromatique, tels les vins du domaine Tourbillon ou du Mas Saint Louis, ou bien dévoilent un équilibre magistral à l'image du châteauneuf-du-pape du domaine Jérôme Gradassi. Belles dégustations !

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés au syndicat de Châteauneuf-du-Pape, étiquettes découvertes. Pour chaque cuvée, 2016 a été servi en premier. Les vins du château Rayas et Pignan ainsi que le Clos des Papes ont été goûtés dans leur domaine respectif. Les millésimes du château de Beaucastel ont été présentés à table lors d'un accord mets et vins au restaurant Le Clos, à Cigondas (lire p. 83). Certains domaines, comme le Vieux Télégraphe, n'ont pas souhaité participer à notre appel à échantillons. Les vins sont ici présentés dans l'ordre de service au cours de la dégustation.

Les plus beaux rouges 2016 et 2014 de Châteauneuf-du-Pape

20/20

Château Rayas 2016
Château Rayas 2014

19,5/20

Le Vieux Donjon 2016
Pignan 2016

19/20

Clos des Papes 2016

18,5-19/20

Clos du Mont-Olivet 2016
Domaine du Bonneret 2016
Pignan 2014

18,5/20

Clos du Mont-Olivet 2014
Domaine du Bienheureux 2016
Domaine Charvin 2016
Domaine Giraud,
Grenaches de Pierre 2016
Domaine Giraud,
Grenaches de Pierre 2014
Domaine de La Janasse, Chaupin 2016
Domaine de Marcoux 2016
Le Vieux Donjon 2014
Mas Saint Louis 2016
Mas Saint Louis 2014

18-18,5/20

Bosquet des Papes, Chante le Merle 2016
Bosquet des Papes, Chante le Merle 2014
Domaine Les Cailloux 2014

18/20

Clos des Papes 2014
Domaine Jérôme Gradassi 2014
Domaine de La Janasse, Chaupin 2014
Domaine de Marcoux 2014

17,5-18/20

Bosquet des Papes, Cuvée Tradition 2016
Bosquet des Papes, Cuvée Tradition 2014
Château de Beaucastel 2016
Domaine Giraud, Tradition 2016
Domaine Giraud, Tradition 2014
Domaine Les Semelles de Vent 2016
Domaine du Pégau, Cuvée Réservee 2016
Domaine du Pégau, Cuvée Réservee 2014
Domaine Tourbillon, Vieilles vignes 2016
Le Clos du Caillou, Les Safres 2016
Le Clos du Caillou, Les Safres 2014
Vignobles Mayard,
Domaine du Père Pape 2016

non sorti
non sorti

35 €
N. C.

62 €

25 €
35 €
N. C.

23 €

21 €
30 €

55 €
N. C.

50 €
41 €
30 €

26 €
25 €

40,50 €

35 €
26 €

56 €
20 €
56 €
40 €

29 €
24,50 €

99 €
30 €
27 €
28 €

55 €
38 €
37 €
35 €
N. C.

31 €

17,5/20

Château de Beaucastel 2014 90 €
Château Simian, Le Traversier 2016 23,20 €
Château Simian, Le Traversier 2014 50 € (magnum)
Domaine du Bienheureux 2014 21 €
Domaine Bois de Boursan 2016 25 €
Domaine Charvin 2014 28 €
Domaine Eddie Féraud et fils 2014 épuisé
Domaine Jérôme Gradassi 2016 22 €
Domaine de La Janasse, Tradition 2016 33 €
Domaine de La Janasse, Tradition 2014 31 €
Domaine Les Semelles de Vent 2014 28 €
Domaine Tourbillon, Vieilles vignes 2014 47 €
Mauriesse Vinum, Tour d'Ambre 2014 39 €
Roger Sabon, Prestige 2016 35 €
Roger Sabon, Prestige 2014 34 €

17-17,5/20

Château Mont Thabor 2014 18 €
Domaine du Bonneret 2014 35 €
Domaine de la Charbonnière,
Cuvée Mourre des Perdrix 2016 38,50 €
Domaine de la Charbonnière,
Cuvée Mourre des Perdrix 2014 38,50 €
Domaine La Barroche, Tradition 2016 35 €

16,5-17,5/20

Domaine La Barroche, Tradition 2014 35 €
Mas Grange Blanche 2016 26,50 €

17/20

Château Jas de Bressy 2016 27 €
Château Jas de Bressy 2014 26 €
Château Mont Thabor 2016 22 €
Château du Mourre du Tendre, Cuvée Prestige 2016 29 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2016 39 €
Clos de l'Oratoire des Papes 2014 45 €
Domaine Lafond Roc Épine 2016 29 €
Mauriesse Vinum, Tour d'Ambre 2016 41 €

16,5-17/20

Domaine Eddie Féraud et fils 2016 30 €
Domaine L'Abbé Dine 2016 24,80 €
Domaine Les Cailloux 2016 28 €
Mas de BoisLauzon 2016 35 €
M.Chapoutier, Barbe Rac 2016 130 €
M.Chapoutier, Barbe Rac 2014 120 €
Vignobles Mayard, Domaine du Père Pape 2014 40 €

16,5/20

Château de Vaudieu, L'Avenue 2016 75 €
Domaine Bois de Boursan 2014 25 €
N. C. Domaine Christophe Mestre,
Cuvée des Sommeliers 2016 18 €
Domaine de La Côte de L'Ange 2016 24 €

Domaine Pierre Usseglio & fils,

Cuvée de mon Aïeul 2014 72 €
Mas Grange Blanche 2014 23 €

16-16,5/20

Domaine de Beurenard 2016 35 €

16/20

Château de Vaudieu, L'Avenue 2014 75 €
Château du Mourre du Tendre, Cuvée Prestige 2014 29 €
Domaine de la Graveirette, Font de Crau 2016 30 €
Domaine André Mathieu 2016 20 €
Domaine André Mathieu 2014 19 €
Domaine Christophe Mestre,
Cuvée des Sommeliers 2014 19,50 €
Domaine Pierre Usseglio & fils,
Cuvée de mon Aïeul 2016 66 €
La Moulin des Saints 2014 21 €

15,5-16/20

Domaine de Beurenard 2014 29,50 €
Domaine de la Graveirette 2016 17 €
Domaine de la Graveirette 2014 17 €
Domaine de la Graveirette, Font de Crau 2014 30 €
Domaine L'Abbé Dine 2014 24,80 €
Domaine La Barroche, Pure 2016 78 €
Domaine La Barroche, Pure 2014 65 €
Domaine de la Mordorée, La Reine des Bois 2016 45 €
Domaine Pierre Usseglio & fils, Tradition 2016 25 €
Domaine Pierre Usseglio & fils, Tradition 2014 36 €
Le Moulin des Saints 2016 25 €
Mas de BoisLauzon 2014 épuisé

15,5/20

Château des Fines Roches 2016 24 €
Château des Fines Roches 2014 21 €
Domaine Georges-Lombrière 2016 38 €
Domaine de La Côte de L'Ange 2014 22 €
Domaine Lafond Roc Épine 2014 29 €
Domaine Lou Fréjaü 2016 18,50 €
Domaine Lou Fréjaü 2014 18,50 €
Domaine Saint Préfert, Charles Giraud 2016 80 €
Domaine Saint Préfert, Charles Giraud 2014 102 €
Domaine Saint Préfert,
Réserve Auguste Favier 2016 55 €
Domaine Saint Préfert,
Réserve Auguste Favier 2014 61 €

15/20

Domaine Georges-Lombrière 2014 36 €
Domaine de la Mordorée, La Reine des Bois 2014 épuisé
Domaine Usseglio Raymond & fils,
Cuvée Impériale 2016 50 €
Domaine Usseglio Raymond & fils,
Cuvée Impériale 2014 50 €

Les Dégustations Châteauneuf-du-Pape

d'épices. Profond et sapide, il porte en lui la chaleur et la richesse du millésime avec élégance. Un beau vin équilibré avec de délicates notes grillées. 2014 affiche un début d'évolution tertiaire mais avec élégance. Si sa couleur reste soutenue, malgré son profil charnu, sa vivacité et une belle acidité, marqueurs de l'année, restent ses fils conducteurs. **99 € et 90 €**

CHÂTEAU SIMIAN

Le Traversier

2016: 17,5/20

2014: 17,5/20

Né à parts égales d'un terroir de grès et de safre, ce 2016 sent la gelée de fruits noirs avec une touche de garrigue. Son très beau fruit à la maturité toute méridionale et savoureux enrobe des tanins souples et soyeux. Un vin qui, sans manquer de fond, se montre gracieux avec un fruit légèrement sucré et une touche de cerise à l'eau-de-vie. Plus sur un registre d'herbes grillées, de thym et de garrigue, 2014 est tout aussi élégant. Son fruit d'une grande fraîcheur possède ce caractère acidulé du millésime sans pour autant manquer de maturité car l'on retrouve une note de cerise à l'eau-de-vie. Il y a beaucoup de sérénité dans ce vin. **23,20 € et 50 € (magnum)**

VIGNOBLES MAYARD

Domaine du Père Pape

2016: 17,5-18/20

2014: 16,5/20

Le 2016 offre un nez profond de cerise noire juteuse, voire une note de kirsch qui signe la haute maturité de son fruit. Un vin plein et volumineux avec de beaux tanins soyeux, une masse de fruit du plus bel effet. 2014 prend une note plus sanguine avec une pointe de fer. Plus automnal. Sa bouche est marquée par des tanins fermes larguant une pointe d'amertume. Vin dense mais un rien massif à ce stade. **31 € et 40 €**

DOMAINE BOIS DE BOURSAN

2016: 17,5/20

2014: 16,5/20

On éprouve un sentiment de richesse excessive dans ce 2016 qui s'exprime par une note de datte. Tandis qu'en bouche son fruit paraît presque sucré mais profond avec un beau grain de tannin. Et derrière une belle et imposante masse de fruit, nous sommes séduits par la saveur gourmande et le plaisir charnel de son fruit tout autant que par la finesse de sa texture. Dans une aromatique de sous-bois pas des plus nobles, 2014

se démarque par un fruit croquant dont la perception acidulée le porte sur la longueur avec un invariable un grain de texture d'une agréable finesse. Si son fruit est plaisant, ses parfums ont besoin de grandir en termes de complexité. **25 € et 25 €**

DOMAINE EDDIE FERAUD ET FILS

2016: 16,5-17/20

2014: 17,5/20

Vinifié en grappes entières, ce 2016 présente un doux mélange d'herbes grillées et de cerise noire. En bouche, il se

montre dense et concentré avec une structure forte qui s'affirme par son imposante masse tannique mais avec un fruit d'une réelle gourmandise. Un vin plus massif qu'élégant à ce stade. Il a besoin de canaliser sa fougue. Patience ! D'un tout autre profil, 2014, après une pointe de réduction qui disparaît rapidement, arbore un joli parfum où domine une agréable note de fraise des bois. Sa matière dense précède un fruité savoureux et une texture de belle qualité. **30 € et épaisé**

MAS GRANGE BLANCHE

2016: 16,5-17,5/20

2014: 16,5/20

Si le premier nez du 2016 paraît un peu simple à l'ouverture, le fruit prend toute sa dimension après une légère aération. Un fruit doux et soyeux en bouche, équilibré par des tanins fins mais solides, reflet d'une belle maturité avec une finale, garante de sa longévité, qui se raffermi. D'une jolie évolution, 2014 offre un beau dégradé de parfums dès l'ouverture. Un vin doux mais charnu et volumineux avec une agréable texture et des tanins qui le porteront durant de longues années. **26,50 € et 23 €**

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

2016: 16,5-17/20

2014: 15,5-16/20

Le 2016 donne la sensation d'un fruit concentré au nez avec une pointe d'épices. Sa bouche suave à l'attaque s'appuie sur une texture au grain fin. La belle maturité du millésime s'exprime par des tanins soyeux, un équilibre qui a su maintenir un fruit d'une réelle fraîcheur. 2014 s'exprime sur une note qui évoque le fer, voire le sang à l'ouverture mais il évolue vers des arômes tertiaires. En bouche, il a conservé un joli jus avec des tanins fondus. Un vin plein et délié mais sans l'épaisseur de fruit

Cépages anciens

Châteauneuf-du-Pape crée son conservatoire



Le Clos Mont-Olivet a mis 20 ares à disposition du conservatoire.

L'appellation Châteauneuf-du-Pape en partenariat avec la chambre d'agriculture du Vaucluse vient de créer un Conservatoire des cépages. L'aboutissement d'une réflexion menée de longue date par des vigneronns tels Thierry Sabon (Clos Mont-Olivet) et Laurent Charbin (domaine éponyme). La vocation de ce conservatoire ? Garantir la pérennité de vieux cépages (muscardin, vaccarèse, counoise...) mais aussi d'assurer une diversité génétique des plants les plus utilisés comme le grenache ou le cinsault. Thierry Sabon a mis à la disposition du conservatoire 20 ares de terre agricole vierge de vigne afin d'éviter tous risques de virose. La première étape a consisté à repérer de beaux céps pendant plusieurs années. Puis les premiers pieds de grenache et de syrah ont été plantés en 2019. Ils seront utilisables dans deux ans. Il leur faut désormais trouver d'autres terres vierges afin de pérenniser une large diversité génétique pour les futures générations. **R. P.**