

Notre sélection

Paul Jaboulet Aîné Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert 2009

Lorsque la famille Frey rachète en 2006 la maison Paul Jaboulet Aîné, elle met la main sur l'une des plus belles marques de la Vallée du Rhône. Parmi les trésors de la maison figure bien sûr la mythique cuvée d'hermitage La Chapelle. Mais aussi ce remarquable Domaine de Thalabert, désormais vinifié par Caroline Frey et Denis Dubourdieu. Le nez est très fruité, épicié, profond. La bouche est ample, gourmande, les tanins sont fondus et élégants. Une grande réussite dans un grand millésime.

info@jaboulet.com ;
04.75.84.68.93

Prix : 33 €.

Domaine Richaud Côtes-du-rhône cairanne 2010

Marcel Richaud est un vigneron perfectionniste et intransigeant, mais également un homme pragmatique. Même s'il revendique de faire des vins « naturels », il n'hésite pas à ajouter juste ce qu'il faut de soufre pour leur assurer une bonne conservation. Son cairanne est à son image : entier mais sans brutalité, complexe mais pas revêche. Un vin tout en gourmandise.

marcel.richaud@wanadoo.fr ;
04.90.30.85.25

Prix : 12 €.

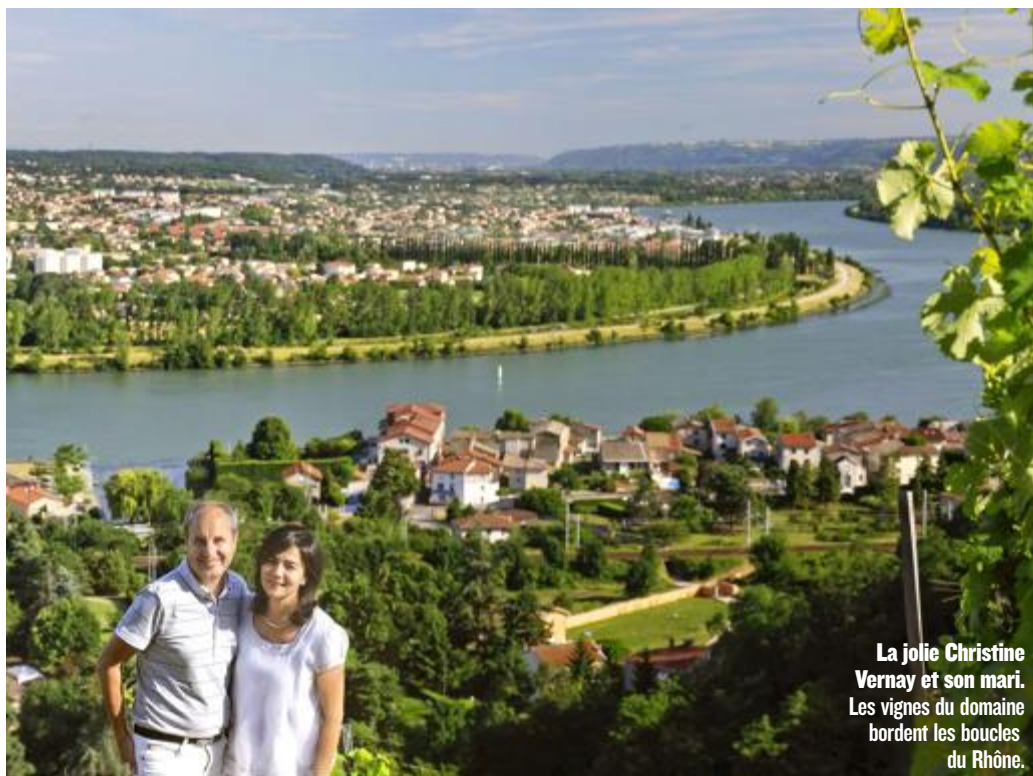
Domaine Georges Vernay Côte rôtie Blonde du Seigneur 2009

Comme beaucoup de côte-rôtie, ce vin est issu d'un assemblage de 90 % de syrah et de 10 % de viognier, lui permettant d'accentuer son côté floral. Christine Vernay a su dompter ce millésime opulent pour offrir un vin intense mais sans lourdeur, d'une rare élégance, au nez gourmand de fruits rouges et de pivoine, à la bouche soyeuse, légèrement poivrée. Ce vin mérite d'être attendu encore deux à trois ans pour offrir toute sa magnificence. Sans conteste, l'une des plus belles réussites du millésime !

pa@georges-vernay.fr ;
04.74.56.81.81

Prix : 41 €.

F. D.-B.



La jolie Christine Vernay et son mari. Les vignes du domaine bordent les bords du Rhône.

Domaine Georges Vernay Christine, reine des rouges de la vallée

Son père était le roi des blancs de la Vallée du Rhône, elle est devenue la reine des vins rouges.

Lorsque Christine Vernay reprend en 1996 le domaine dirigé par son père, Georges, elle sait que les condrieux qu'il produit inlassablement depuis cinquante-quatre ans sont les plus recherchés de toute l'appellation. Georges Vernay a su, en effet, redonner au viognier, le cépage qui produit ce doux nectar, toutes ses lettres de noblesse. Lorsqu'il fonde le domaine en 1953, seuls 6 hectares de ce cépage sont plantés dans le monde entier. Lui en possède un, qu'il tient de son père, Francis. A cette époque, plus personne ne cultive la vigne sur les coteaux escarpés de Condrieu, qui bordent le Rhône. Les hommes sont partis dans les usines de produits chimiques avoisinantes, où dans la plaine cultiver des arbres fruitiers. A l'inverse, Georges Vernay décide de faire du

vin son métier. Il fera du viognier son chef-d'œuvre et deviendra bien vite la star incontestée de l'appellation, et même au-delà.

La jolie dame de la Côte rôtie.

C'est dans ce contexte que sa fille Christine rejoint le domaine en 1996, après avoir passé quelques années à enseigner le français et l'italien aux élèves de l'ENA. Son grand-père avait créé la cuvée Coteau du Vernon et son père Les Chaillées de l'Enfer, deux condrieux lumineux. Elle sera donc la dame de Côte rôtie avec ses cuvées Blonde du Seigneur et Maison Rouge. Deux vins aux antipodes des canons d'alors, à une époque pas si lointaine où Robert Parker, le célèbre critique américain, faisait la pluie et le beau temps en Vallée du Rhône. A mille lieues des vins

boisés et surextraits produits par certains grands noms de Côte rôtie, elle s'efforce d'offrir des jus fins, élégants et profonds, révélant toutes les subtilités de la syrah, le cépage roi de l'appellation. Femme de tête, elle va même jusqu'à refuser l'entrée de sa cave à Parker. « Tant que le bouchon n'est pas sur la bouteille, le vin m'appartient », lui rétorque-t-elle. Court-on visiter l'atelier de l'artiste pour observer ses ébauches, alors que l'on peut se rendre au musée pour admirer l'œuvre une fois terminée ?

Si le doute l'habite en permanence, notamment parce qu'elle est la seule femme à vinifier dans une région exclusivement masculine, c'est également son moteur, qui lui permet d'avancer année après année pour amener ses vins au firmament.

Aujourd'hui, la fille de Georges est devenue la reine Christine, nommée « homme de l'année » en 2011. Une distinction venant couronner le travail accompli durant 16 millésimes et qui remplit de fierté son époux, Paul Amsellem, qui l'aide à veiller sur les 20 hectares de vigne du domaine et à promouvoir ses vins dans le monde entier.

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN