

MACON PIERRECLOS TRI DE CHAVIGNE 2012 DU DOMAINE GUFFENS HEYNEN

Hommage pour commencer à votre terroir et à votre chardonnay. Venus étudier une année en France en 1976, Maine et Jean-Marie Guffens-Heynen ne reverront jamais leur Flandre natale. Tombés sous le charme du vignoble bourguignon et de cette terre de Vergisson si chère à Lamartine, ils laissent de côté leurs velléités artistiques de théâtre et d'architecture pour l'école de viticulture de Mâcon. Un stage chez un producteur et les voilà en selle, à la tête trois ans plus tard d'une petite vigne à Pierreclos.

Le Domaine Guffens-Heynen était né. En 1990, le couple de Belges décide d'étoffer ses activités et crée la maison de négoce Verget, à Sologny. Rompant avec les traditions bourguignonnes, ils seront les premiers à n'acheter que des raisins, blancs de surcroît, aux meilleurs domaines du Mâconnais, de la Côte d'Or et du Chablisien. Les vins sont ensuite vinifiés, élevés puis commercialisés sous leur propre nom, hors négoce.

Le Domaine Guffens produit aussi des Mâcon-Pierreclos, des Saint-Véran et des Pouilly-Fuissé, et depuis 1997, des VDP du Vaucluse du Domaine des Tourettes. Contre toute attente, le vigneron est passé maître dans l'art du chardonnay, respecté de tous - y compris les plus grands de la Côte de Beaune -, encensé par les critiques, recherché des amateurs. Ses vins du Mâconnais et ceux du Luberon ont acquis une solide réputation ; des cuvées vendangées à maturation, aux fermentations longues, à l'élevage de génie, ciselées comme des diamants, toujours très pures, à la fois riches et tendues. Les flacons se font rares, en particulier le Mâcon 1er Jus de Chavigne et le Pouilly-Fuissé. Si cela n'a pas changé, à l'instar de la romanée conti, sur allocation la caisse de 12 cols ne comptait qu'un croux et un petit croux.

VIN BLANC MAS JULLIEN 2018 PAYS D'HERAULT

Olivier Jullien a toujours vécu dans un environnement viticole au cœur des terrasses du Larzac. Son grand-père était président des caves coopératives de l'Hérault. Les vignerons de la région vivent de peu de choses, mutualisent ou vendent en vrac. Son papa, Jean Pierre, avait créé le mas Cal Del Moura ce qui signifie en occitan « il faut rester » c'est tout dire de ces terres ingrates.

Les noms viticoles qui résonnent en pays d'Oc sont bien rares. Ce qui poussera Aimé Guibert à prononcer cette phrase un rien vaniteuse, mais finalement clairvoyante : « Je suis l'oasis au milieu du désert ». C'est le début des autres visionnaires dont Gauby, Marlène Soria, Laurent Vaillé.

Nous sommes en 1985... Olivier Jullien souffle sa vingtième bougie. D'une famille vigneronne, il finit son BTS viti-œno à Montpellier et décide sans trop réfléchir de prendre le chemin du vignoble et de produire ses propres vins. Il fonde alors Mas Jullien, rencontre Chave et Vernay.

Situé à Jonquières, au nord de Montpellier, le domaine s'étend désormais sur 18 hectares de carignan blanc, de grenache, de chenin, de viognier, de clairette et de petit manseng. En identifiant ses sols et en se servant des cépages autochtones, Olivier Jullien a su élever son domaine au plus haut niveau d'excellence produisant des vins fins, subtils et parfaitement équilibrés. Le vignoble est travaillé de manière respectueuse de l'environnement, il fût même un temps certifié en agriculture

biologique. Olivier Jullien produit de superbes vins reconnus et recherchés des amateurs comme des professionnels. Il a indéniablement réussi à hisser son domaine au sommet de l'appellation.

Cette cuvée (70 % de carignan blanc 30 % de chenin) se veut une traduction fidèle du terroir dont elle est issue. Le nez se livre progressivement, exprimant des arômes de fleurs blanches, de zestes d'agrumes. La bouche amène de la fraîcheur et du gras en plus des saveurs d'agrumes. La longueur est appréciable et la garde possible.

Le domaine vient de fêter ses 40 ans avec des flacons encore plus rares, hors norme.

PROVIGNAGE 2004 D'HENRI MARIONNET

Le domaine Henry Marionnet (58 ha) niché au cœur de la Touraine a été créé en 1921. Ce vignoble est réputé pour cultiver des vignes uniques âgées de 180 à 200 ans. Il a également la particularité de travailler des cépages presque disparus dont le gamay de bouze. Le domaine propose ainsi des cuvées uniques, rares et parfumées dont première vendange, issue de vignes non greffées, faisant revivre l'histoire viticole française à travers de sublimes cépages disparus.

Le provignage, qui est le couchage en terre d'un sarment ou d'un cep dans le but soit de rajeunir la souche soit d'obtenir un pied supplémentaire, permettait de prolonger indéfiniment la vie d'une plantation.

Ce vin blanc est issu d'une vigne de Romorantin plantée, selon les dires locaux en 1850 et qui fait partie des très rares vignes qui ont échappé au phylloxera.

(La plus vieille vigne de France **est située sur le campus Sciences Po de Reims et a plus de 300 ans**. Plantés par les jésuites, les pieds de vignes ont survécu à de nombreuses maladies et à deux guerres mondiales)

Henri Marionnet a acheté cette petite parcelle de 0,36 ha en 1999.

Le romorantin est un cépage très peu usité que l'on ne trouve que dans le cour cheverny. Pour mémoire le cheverny blanc ... c'est du sauvignon.

Il a été introduit en 1519 par François 1er, qui fit venir 80 000 pieds de vigne de Bourgogne, pour être plantés autour de Romorantin. Des experts ont confirmé, grâce à une datation au carbone le grand âge de cette vigne (1820/1840), qui n'a donc pas été greffée, puisque le phylloxéra n'est apparu en France qu'à partir de 1863. Au chai, les vinifications sont peu interventionnistes et le soufre est utilisé en quantité minimale pour que les fruits expriment tous leurs arômes naturellement.

Elles se déroulent avec une fermentation en cuves inox, permettant de préserver la fraîcheur et l'expression aromatique du vin. Enfin, un élevage sur lies fines durant plusieurs mois ajoute de la complexité et de la texture en bouche.

La robe présente une couleur jaune pâle, avec des reflets dorés. Le nez révèle des arômes floraux, d'agrumes, avec une touche minérale et des notes de miel. En bouche,

ce vin est frais et équilibré, offrant une belle acidité, des saveurs possibles de poire et une finale persistante. C'est un vin de garde très complexe, tout à fait exceptionnel.

Et si vous entendez parler de la pucelle de romorantin sachez que c'est un vin qui a aussi une histoire, une belle histoire. En 2006, des sarments de cette vigne ont été utilisés pour en faire de futurs pieds qui ont été plantés non greffés à côté de sa mère en 2007. La première récolte a eu lieu aux vendanges 2010.

LA MUNTADA DE GERARD GAUBY

C'est le domaine mythique du Roussillon. Situé à Calces, à 20 kilomètres de Perpignan, au milieu d'un large espace de prairies, de garrigues et de forêts, le vignoble de 44 hectares bénéficie d'une situation géographique et climatique privilégiée où la fraîcheur apportée par l'altitude (150 à 300 mètres) tempère la chaleur des journées estivales. De plus, les lieux bien préservés, encore sauvages, offrent un paysage magnifique. Les sols de schistes, d'argiles et de marnes laissent les racines plonger très profondément, ce qui apporte une complexité supplémentaire aux vins. Les terroirs dominant la mer vers l'est et les vignes sont plantées sur des calcaires sédimentaires au nord et des schistes au sud, imbriqués en strates verticales. Résolument respectueux de leur environnement, les Gauby père (Gérard) et fils (Lionel) ont depuis longtemps banni tout traitement chimique, à commencer par les désherbants et les insecticides, pour leur préférer les concoctions " maison " comme les huiles essentielles ou le compost. Élégance et fraîcheur sont constamment recherchées dans les vins.

La Muntada se suffit à elle-même. C'est la grande cuvée du domaine Gauby, les connaisseurs n'ont plus besoin de lui adjoindre son patronyme pour la reconnaître. Issue de vieux carignans largement centenaires pour 45 %, de grenaches respectables pour 45 %, de syrahs 5% et mourvèdres 5% encore jeunes, cette cuvée exprime avec une parfaite pureté ses origines méditerranéennes, à la fois terriennes et maritimes. Structure et puissance pour l'une, fraîcheur et minéralité pour l'autre. Toujours imposant, le vin regorge de saveurs très complexes et d'une plénitude absolue en bouche. Le long élevage de 30 mois a été finement conduit ce qui ne laisse aucune lourdeur au jus. Le tout porté par un immense équilibre et une sensation tactile très onctueuse. Du grand art.

LA GRANGE DES PERES 2000 VIN DE PAYS DE LAURENT VAILLE

Nous sommes sur un domaine de 13 ha, à Aniane, village où existe déjà un domaine réputé le mas Daumas Gassac

Laurent qui a décidé de nous quitter en avril 2021 était kinésithérapeute. Il se reconvertit pour reprendre l'exploitation familiale avec son frère en 1988. Il se forma, excusez du peu, chez Eloi Dürrbach au domaine de Trévallon (Provence), chez Jean-François Coche-Dury (Meursault) et chez Gérard Chave (vallée du Rhône septentrionale).

Le domaine de la Grange des Pères est reconnu comme une des plus belles réussites du Languedoc, le domaine le plus réputé et le plus recherché., Laurent Vaillé était un vigneron aussi talentueux qu'exigeant, perfectionniste, tourmenté hélas. Le vigneron travaillait ses sols sans produit chimique et, sans être certifié, respectait les principes de la biodynamie. Il s'attachait à des vinifications parcellaires (en cuves inox de 50 hectolitres) et à des élevages menés durant 24 mois en barriques comprenant un tiers de bois neuf. Dès le premier millésime en 1992, la grande qualité des vins de la Grange des Pères a été unanimement reconnue. Pourtant, le vigneron surprenait par ses assemblages. Ainsi, les rouges comprennent du mourvèdre, de la syrah et du cabernet sauvignon et, les blancs, du chardonnay, de la marsanne et de la roussanne.

Prisés des grands amateurs et des collectionneurs, les vins, recherchés pour leur finesse, leur fruité et leur fraîcheur, sont devenus malheureusement difficilement trouvable pour le commun des amateurs. Il faut dire, que le domaine ne produisait qu'en moyenne 30 000 bouteilles de rouge et 5 000 bouteilles de blanc par an...

Icône absolue du Languedoc, il fait partie de la liste des « vins à boire au moins une fois dans sa vie » de bon nombre d'amateurs. Suffisamment pour qu'il batte sans cesse des records d'enchère sur les sites spécialisés.

Mais pourquoi autant d'engouement autour de ce vin ? Dès son premier millésime en 1992, il a séduit grâce à un style complètement différent. Les vignes sont perchées entre 250 et 300 mètres d'altitude dans le massif de l'Arboussas. L'assemblage atypique de syrah et de mourvèdre auxquels s'ajoutent du cabernet-sauvignon et un peu de counoise l'a obligé à produire son vin sous l'appellation « vin de pays ». Cette cuvée dispose d'un nez intense et très expressif, aux saveurs de fruits rouges et noirs compotés, aux notes de garrigue et d'épices. La bouche se montre d'emblée puissante, droite, ample, équilibrée, belle matière, dense et bien persistante. A l'aveugle, on pourrait facilement se laisser embarquer sur un vin de la Vallée du Rhône septentrionale.

BAROLO BRUNATE 2011 DE GUISEPPE RINALDI

Le domaine Giuseppe Rinaldi, créé en 1920 remonte à cinq générations. Il a été fondé en acquérant quelques-unes des meilleures vignes de l'appellation Barolo DOCG (Brunate, Cannubi Ravera et Le Coste). À sa suite, son fils, Battista, entreprit de grands changements en développant les techniques de vinification. Puis son petit-fils Giuseppe, empreint de tradition et très proche de sa terre, dirigea l'affaire d'une main de maître jusqu'à son décès en 2018. Il se destinait d'abord à être vétérinaire, mais son héritage familial l'a finalement guidé vers un tout autre destin... et quel destin ! Les vins sont devenus une référence mondiale pour les amateurs de Barolo. Aujourd'hui, ce sont ses filles Marta et Carlotta qui sont à la tête du domaine. Formées à l'école d'œnologie d'Alba, elles perpétuent le savoir-faire de leurs ancêtres en continuant de préserver la nature avec des pratiques respectueuses de l'environnement. Leur approche mêle intuition, rigueur et une profonde compréhension du terroir. Le dolcetto, la barbera, la freisa, le nebbiolo, les cépages typiques de cette région, ainsi que le ruché, sont assemblés pour livrer des vins d'exceptions, complexes, élégants et capables de vieillir. Chaque millésime est attendu avec impatience et se vend en quelques jours seulement.

Entre ces mains, le nebbiolo, cépage local à la noblesse évidente, est alors sublimé et façonné dans l'optique de signer un grand vin de garde. Ainsi, après un élevage long et minutieux, il témoigne d'un très grand potentiel de garde que vous seriez bien avisés de respecter. La dégustation vous donnera alors à voir un vin à la robe rouge grenat aux reflets tuilés. De celle-ci s'échappe un bouquet extrêmement complexe de notes de fruits rouges, de fleurs séchées comme la rose, de truffe, de cacao et de fruits secs comme la noisette. Structuré par des tanins puissants mais néanmoins fins, il réclame un accord gastronomique de son envergure. C'est-à-dire noble. Nous pensons ainsi à des ravioles au foie gras, un risotto à la truffe.

L'année 2011 a été généreuse, offrant à ce Barolo une maturité extraordinaire, idéale pour le vieillissement. La description Le Barolo DOCG Brunate 2011 de Rinaldi Giuseppe est une œuvre d'art viticole qui incarne l'essence même du terroir piémontais. Provenant du prestigieux Cru Brunate, ce vin rouge tranquille se présente avec une teinte rubis profonde, embellie par des reflets grenat qui témoignent de sa complexité immédiate. Au nez, l'essence du Barolo se révèle à travers de délicates notes de rose fanée, accompagnées d'arômes de cerise mûre, de réglisse et d'une nuance terreuse qui suggère la minéralité du sol.

En bouche, la force tannique est équilibrée par une fraîcheur vive, créant une structure robuste mais élégante. La palette aromatique évolue avec des notes d'épices, de tabac et une légère touche de poivre noir, qui se fondent dans une finale longue et persistante, laissant une agréable sensation de chaleur et de complexité.

CHATEAU CHALON 1983 DE MARIUS PIERRON

Nous voilà enfin dans un petit domaine jurassien qui court sur 3 hectares seulement mais qui dispose de quelques-unes des plus belles vieilles vignes de l'appellation. Réputé pour ses vieux millésimes qui ont connu leur âge d'or il y a quelques années de cela, le domaine confidentiel est extrêmement recherché par les amateurs en quête d'exception.

Curnonski affirmait que les 5 plus grands vins blancs du monde étaient français ... parmi eux figurait le château Chalon.

Le château Chalon c'est la quintessence du vin jaune, la rolls du savagnin. Il n'est mis en clavelin (bouteille spécifique de 62 cl) que la septième année.

62 cl parce que c'est ce qui est censé rester d'un litre : le reste c'est la part des anges. C'est un vin de voile. En effet, durant les 6 années en fut, on ne procède à aucun ouillage... on ne complète jamais le tonneau. Un voile de bactéries se forme en surface.

Ces vins, indestructibles, taillés pour la longue garde, présentent toujours des notes oxydatives. Ils peuvent être aussi délicieux dans leur jeunesse, le château-chalon du domaine exprime un bouquet aromatique marqué par des notes de noix, de noisettes, d'épices comme le curry et le safran, ainsi que les raisins secs. La bouche, ample, généreuse et grasse est équilibrée par une belle acidité qui lui offre longueur et bonne capacité de garde. Un bel exemple du genre.

CUVEE ELATE DE JEAN PAUL BRUN 2000

Nous voilà à Charnay dans les pierres dorées chez Jean Paul Brun.

J'aime à citer le Gault et Millau de ses débuts qui ironisait sur les couvertures de l'armée qui remplaçaient les portes et le perron du domaine fait de moellons et de serre-joints. Jean Paul Brun préférait investir dans les futs neufs de qualité. Ce ténor du beaujolais générique rouge, blanc puis plus tard de cru s'est essayé en s'inspirant de Jean Paul Thevenet au liquoreux. Avec des chardonnays botrytisés, il créa la cuvée in extremis. Il s'inspire d'une tradition autrichienne : le marc est macéré dans un vin nouveau de l'année puis pressuré et fermenté. En 2000, parce que la saison exceptionnelle le permet, il va plus loin et crée ELATE « é sens de chardon né » Il ne peut revendiquer que l'appellation vin de table.

Les chiffres se suffisent à eux-mêmes : une parcelle de 5000 mètres carrés, une pièce seulement soit 228 litres, raisins botrytisés et confits, 20 mois de fermentation, 7° seulement et 400 g de sucre résiduel. Même pas 500 bouteilles de cette unique production ... reconnaissez que vous êtes gâtés !