



WINE ROSE

A la découverte des grands
artisans vignerons en compagnie
de Michele Caimotto

St-Saphorin, le 25 octobre 2019

L' H-ERMITAGE: VALAIS, RHÔNE NORD ET LEUR ÉVOLUTION

Marsanne et Roussanne

Source : Wine Grapes, J. Vuillamoz, J. Robinson, G. Harding
2012 Allen Lane

Cépages traditionnels de la Vallée du Rhône Nord appartenant à la famille des Serines (voire aussi Viognier, Mondeuse, Syrah), depuis des écrits du 1781 lié au secteur de l'Hermitage.

Les cépages étaient anciennement complantés, la première apportant de la rondeur, la deuxième la colonne vertébrale.

Pour la Roussanne le nom lui dérive de sa tendance à «rougir» en coïncidence avec la pleine maturité, mais les deux variétés peuvent être facilement confondues.

Nos focus

La Dégustation

L'esthétique contemporaine du vin privilégie la verticalité, l'immédiateté, les bouquets jeunes et frais... pour la Marsanne c'est difficile à suivre ! Comprendre ce cépage c'est apprécier le temps et la complexité qui peut en découler. Un voyage dans le temps sur près de 50 ans.

Le concept d'équilibre, en allant au-delà de l'acidité comme colonne vertébrale du vin.

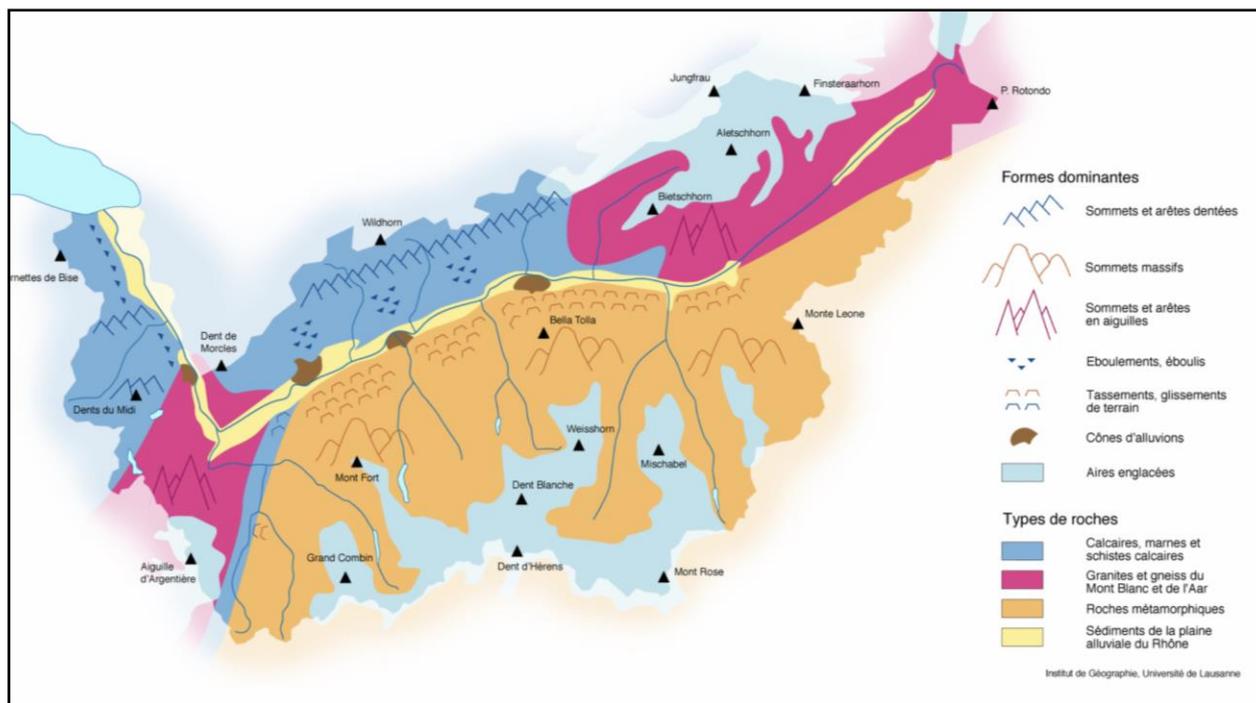
L'alcool comme élément structurel et support dans son évolution temporelle.

Le terroir

La comparaison entre le terroir de Hermitage (France) et le Valais (Suisse) dans sa complexité.

La migration de cépages «sudistes» et leur adaptation au changement climatique.

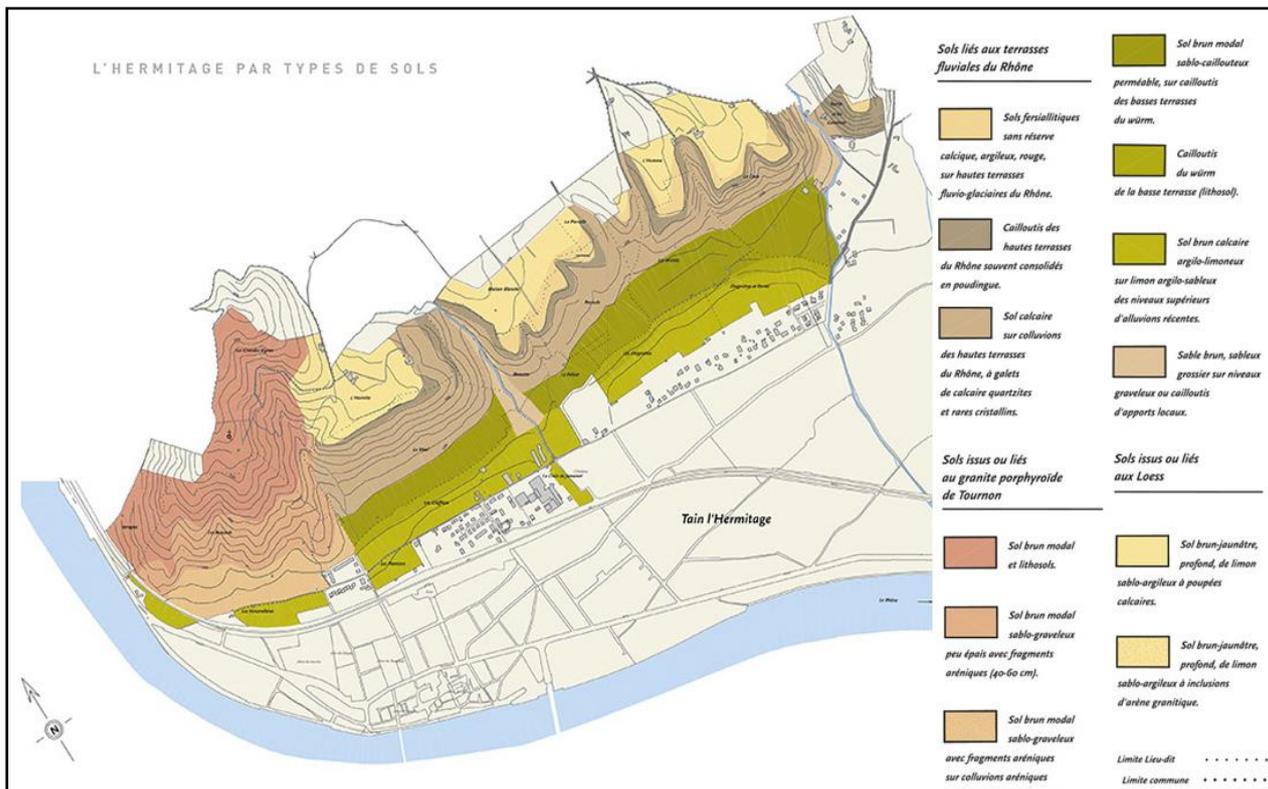
La situation en Valais



Surface en ares (1ha = 100a)

Cépage	AG	AI	AR	BE Lac de Biemme	BE Thunersee	BE autres Gebiet	BL	BS	FR	GE	VS	ZG	ZH	Total
Chasselas / Gutedel	21.14			7'306.48	27.92	269.44	18.96	4'489.03	29'291.10	82'500.85	3.30	15.57	367'212.96	
Müller-Thurgau / Riesling-Silvaner	7'420.50	60.00	131.00	362.62	628.25	36.22	1'291.29	63.78	100.67	1'762.10	631.64	61.46	11'908.26	45'633.75
Chardonnay	784.54			1'222.51	4.01	0.70	245.37	28.75	199.58	11'065.45	7'179.70		1'562.84	38'589.19
Sylvaner / Rhin	20.00			73.69						16.00	28'091.38		4.00	28'513.21
Pinot Gris / Malvoisie / Grauburgunder	733.27			1'215.24	45.78		269.96		718.33	2'532.52	6'569.84		1'347.66	23'279.84
Petite Arvine										40.49	21'721.15			21'818.04
Savagnin Blanc				28.00				6.50	503.56	18'789.42		15.20	19'694.39	
Sauvignon Blanc	1'602.53			959.93			440.28	40.62	270.62	3'722.45	2'347.58		1'717.57	19'319.46
Pinot Blanc / Weissburgunder	137.88			172.06			46.21	53.52	99.61	4'034.12	2'413.34		367.54	11'419.13
Viognier	9.00			17.22				33.39	1'438.00	1'168.99		54.89	5'163.74	
Gewürztraminer	236.88			138.50	8.32		58.97	431.37	746.36	633.07		668.98	4'901.06	
Marsanne Blanche / Ermitage										16.04	4'491.50			4'541.71
Amigne											4'171.91			4'190.88
Muscat / Muskateller				74.44	46.19	2.89				674.71	3'190.87			4'020.22
Roussanne										26.00	356.66			382.66
Cabernet Blanc	14.00					17.70	42.87			4.50	7.90		228.10	375.07
Réze											297.21			297.21
Bianca	2.00			67.99			3.00			3.00	39.62		67.04	228.13
Bacchus	39.40						94.69							159.04
Divona										17.50	17.74		17.88	157.27
autres	151.38			57.93	2.40		88.43			234.50	329.77		369.44	3'135.57
Total	12'562.20	62.92	167.70	12'039.71	891.80	288.00	3'724.35	210.50	6'727.73	61'608.81	189'229.90	196.77	23'212.58	636'124.04

La situation en France, terroir de l'Hermitage



Surface en ha

ENSEMBLE FRANCE ENTIERE HORS CHAMPAGNE

TOTAL	270 287
1 UGNI BLANC B	87 489
2 CHARDONNAY B	43 010
3 SAUVIGNON B	31 289
4 COLOMBARD B	11 117
5 SEMILLON B	10 487
6 CHENIN B	10 173
7 MELON B	8 975
8 MUSCAT A PETITS GRAINS B	7 691
9 VIOGNIER B	6 802
10 VERMENTINO B	6 392
11 GRENACHE BLANC B	6 182
12 GROS MANSENG B	3 818
13 RIESLING B	3 503
14 AUXERROIS B	2 521
15 MUSCAT D'ALEXANDRIE B	2 515
16 CLAIRETTE B	2 229
17 ROUSSANNE B	2 201
18 ALIGOTE B	1 984
19 MACABEU B	1 810
20 PIQUEPOUL BLANC B	1 776
21 MARSANNE B	1 766
22 MAUZAC B	1 646
23 MUSCADELLE B	1 454
24 PETIT MANSENG B	1 447
25 PINOT BLANC B	1 153
26 FOLLE BLANCHE B	1 028
27 SYLVANER B	950
28 JACQUERE B	927
29 TERRET BLANC B	925
30 BACO BLANC B	787
31 LEN DE L'EL B	638
32 CHASSELAS B	573
33 SAVAGNIN BLANC B	573
34 BOURBOULENC B	530
35 CHASSELAS B	510
36 CHASAN B	440
37 ALTESSE B	409
38 CARIGNAN BLANC B	225
39 MONTILS B	189
40 VILLARD BLANC B	177
41 DANLAS B	164
+ 111 AUTRES CEPAGES	1 812

Notre dégustation à l'aveugle du 25 octobre 2019

Série 1 - Le Millésime 2015

Vin 1 - Domaine Mercier (CH) Ermitage 2015

Robe jaune brillant.

Nez ouvert et immédiat, très « aromatique », miel, litchi, profil floral de genêt, calychantus, nuances boisées bien intégrées. Bouche opulente, texture huileuse, parfaite intégration de l'alcool, amers structurants, notes sapides en finale.

Vin 2 - Maison Chapoutier (F) Hermitage de l'Orée 2015

Robe jaune aux reflets verts

Nez toasté, réducteur, présence de CO₂, notes sapides.

Bouche dense mais dissociée, le boisé reste marqué, notes empyreumatiques du travail sur lies, amertumes bien positionnées, bonne acidité, finale sapide et longue. Le lendemain et après double décantage il montre une meilleure intégration. Juste fermé, mais grand avenir.

Vin 3 - Domaine Louis Belle (F) Hermitage 2015

Robe jaune à reflets verts.

Nez fermé, a l'apparence plat, boisé, patiné, pas de fruit, gras.

À l'oxygénation, gagne en profondeur, le profil boisé toasté, reste peu intégré, la matière huileuse nécessite temps pour gagner de la forme. Bonne la texture et le choix de l'élevage, juste besoin de temps. Pour le moment des amertumes du bois en finale.

Série 2 - Le Millésime 2006-2007

Vin 4 - Domaine Colombier Hermitage 2007

Robe jaune - vert brillant.

Nez ouvert, boisé noble, miel, verveine, herbes aromatiques.

Attaque franche, le vin est précis, l'élevage est intégré, texture visqueuse, huileuse. Milieu de bouche ample aux senteurs médicinales. La finale devient fine, élégante et profonde. Un très beau vin qui commence à se donner.

Vin 5 - Domaine Marie- Thérèse Chappaz (CH) Grain D'Or 2007 en magnum

Couleur: or pâle

Nez initialement poussiéreux s'ouvre ensuite sur notes d'encens, truffe blanche, pas encore ouvert mais quelle réserve d'énergie !

La bouche est dense, verticale, montre chaleur, puissance et précision, boisé élégant, truffe blanche et encense en rétro-olfaction, finale longue et tenue par des fines amertumes nobles.

En magnum presque trop tôt !

Vin 6 - Domaine Marie-Bernard Gillioz-Praz (CH) Ermitage 2006 (conditions 7/10)

Couleur or-ambre

Nez de miel, madère, noix, liqueur, coing, truffe, perde de précision après quelques minutes dans le verre.

La bouche est sphérique, marquée par un sucre résiduel inattendu. La rétro-olfaction est marquée par le coing et la noix, la finale reste vague.

Série 3 - Le Millésime 1998

Vin 7 - Domaine de la Tornale (CH) Ermitage 1998 (conditions 10/10)

Couleur or brillant aux reflets verts

Nez élégant, fin, précis, pomme golden, champignon de paris, noisette, mousse, notes médicinales (nobles)

La bouche se montre élégante, presque « svelte », un poids léger (cause : vinification en cuve ou extrait sec ?), rétro-olfaction dominée par fruit mûr et notes d'encense, finale de moyenne longueur sur notes salines, manque un peu de matière.

Vin 8 - Château de Beaucastel (F) Roussanne Vieilles Vignes 1998 (conditions 9/10)

Couleur or intense.

Nez de riz soufflé, céréales, garrigue, élégant, sotolon.

À la bouche montre grand équilibre et consistance entre acidité, onctuosité, spectre aromatique, fruit frais en attaque et fin de bouche, milieu semble évolué. Un grand vin d'émotion.

Vin 9 - Domaine Jean-René Germanier (CH) Ermitage 1998 (conditions 10/10)

Couleur ambrée profonde.

Nez ouvert et baroque de miel de châtaigne, truffe noire, fruits secs, coing, sous-bois, zeste orange, sensation saline dominée par l'olive noire.

À la bouche il est précis, ample et huileux, la composante saline reste présente, la finale de moyenne longueur, il a atteint son plateau depuis un certain temps.

Série 4 - 20 ans +

Vin 10 - Domaine J.-L. Chave (F) Hermitage 1993 (conditions 10/10)

Robe or intense aux reflets verts.

Nez de mousse, encense, iode, fine discrétion qui décèle une grande densité.

Bouche franche, attaque précis, milieu de ample, texture soyeuse, extrait sec remarquable pour ce millésime difficile, la finale centrée gagne en finesse et précision avec une légère aération dans le verre.

Souvenirs presque camphrés et sapides en finale. Un grand vin

Vin 11 - Domaine Paul Jaboulet Aîné (F) Hermitage Chevalier de Sterimberg 1990 (conditions 10/10)

Couleur jaune pâle au reflet vert. Nez a l'apparence boisée, s'ouvre après sur notes de miel, camomille, tourbe, salicorne et iode. La bouche montre un agréable définition aromatique et structurelle, corps moyen, (teneur en alcool modérée - 13%), finale sapide - iodée aux amers nobles. Vin qui a atteint depuis un moment son long plateau évolutif.

Vin 12 - Domaine Primus Didier Joris (CH) Ermitage 1992 (conditions 10/10)

Robe jaune pâle aux reflets verts.

Aromatique de miel, melon, litchi, thé vert, curry jaune, notes lactée – aloe vera, brioche.

La bouche montre une sucrosité inattendue, bonne ampleur et dominante de fruit primaire melon, texture de sable, finale moyenne à courte. Un vin intéressant et assez déroutant qui montre grande jeunesse, mais pas un réel bénéfice à prolonger le vieillissement en bouteille.

Les Hors-Séries

Vin 13 - Domaine de L'État du Valais (CH) Ermitage 1983 (conditions 10/10)

Couleur or pale, aucun signe d'évolution.

Nez de miel, poire confite, belle élégance, presque style Alsace, notes de champignon.

Bouche franche, le vin est sec à texture huileuse, retro olfaction cohérente avec le nez, réminiscences d'olive verte, finale de longueur moyenne soutenue par des bons amers, très bon équilibre. Le vin se montre statique à l'oxygénation, mais en parfait état de conservation, caractère élégiaque et fragile.

Vin 14 - Domaine Orsat (CH) Ermitage du Prévôt 1966 (conditions 10/10)

Couleur ambrée intense.

Nez ouvert de sucre brun muscovado, fruit caramélisé, intense.

À la bouche montre caractère off-dry, sucrosité intégrée par le temps, texture presque granuleuse, impression tannique. Légère manque finesse si comparé à la vinification d'aujourd'hui, mais une excellente expérience après 50 ans de bouteille !

Les Surprises lors du repas

Vin 15 - Domaine Marie-Thérèse Chappaz (CH) Grain Hermitage 2015

Nez discret montre à l'oxygénation notes balsamique, annonce d'un millésime à l'évolution truffée - encens, pomme Golden mure, chèvrefeuille.

Bouche de miel, volume ample, enrobant, milieu de bouche intense, baroque, supporté par une chaleur évidente mais noblement intégrée, retro olfaction cohérente, finale presque sapide. Grand équilibre, le vin est centré et il est promis à un grand avenir.

3/4 à maturité 2025-2035

Vin 16 - Domaine Marie-Thérèse Chappaz (CH) Grain D'Or 2001 (bouteille 50cl - condition 8/10)

Couleur brune, évoluée. Bonne densité et concentration au nez, toffee, datte, abricot, notes salines et sotolone, massapain, biscuit sablé au beurre, beurre salé (évolution).

Bouche ample, le profile aromatique montre une évolution et un léger manque de précision (voire les conditions du flacon plus haut), le milieu de bouche est dense et défini, salin, légère oxydation qui amène de la fraîcheur supplémentaire, bouteille charmante, même si pas à son optimum.

2008-2015 (voire plus sur gros formats)

Le repas qui a suivi

Entrée : « Carpione » de potiron à l'aigre doux

Plat : Lasagne maison aux choux de Bruxelles et curcuma, noisettes du Piémont et vieux gruyère de Marsens

Avant de partir : Assortiment de fruits tropicaux

Liste des prix

A l'attention des personnes qui souhaiteraient commander l'un ou l'autre des vins présentés, vous trouverez ci-dessous la liste des références dégustées. Quantité minimum 3 bouteilles par référence. Livraison: 2 à 3 semaines après la commande, sous réserve des disponibilités changeantes auprès des fournisseurs.

RÉFÉRENCE	FORMAT	PRIX UNIT. (CHF - HT)
Série 1 - Le Millésime 2015		
Vin 1 - Domaine Mercier Ermitage 2015	0.75	35.-
Vin 2 - Maison Chapoutier Ermitage de l'Oree 2015	0.75	190.-
Vin 3 - Domaine Louis Belle Hermitage 2015	0.75	60.-
Série 2 - Le Millésime 2006-2007		
Vin 4 - Domaine Colombier Hermitage 2007.	0.75	75.-
Vin 5 - Domaine Marie-Thérèse Chappaz Grain D'Or 2007		Indisponible
Vin 6 - Domaine Marie-Bernard Gillioz Ermitage 2006		Indisponible
Série 3 - Le Millésime 1998		
Vin 7 - Domaine de la Tornale Ermitage 1998		Indisponible
Vin 8 - Chateau de Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes 1998		Indisponible
Vin 9 - Domaine Jean-René Germanier Ermitage 1998		Indisponible
Série 4 - 20 ans +		
Vin 10 - Domaine J.-L. Chave Hermitage 1993	0.75	175.-
Vin 11 - Domaine Paul Jaboulet Aîné- Hermitage Chevalier de Sterimberg 1990	0.75	78.-
Vin 12 - Domaine Primus Didier Joris Ermitage 1992		Indisponible
Les Surprises lors du repas		
Vin 15 - Domaine Marie-Thérèse Chappaz Grain Hermitage 2015		A confirmer
Vin 16 - Domaine Marie-Thérèse Chappaz Grain D'Or 2001		Indisponible