

LE VIGNOBLE DU RHÔNE NORD

RHÔNE NORD

VIGNOBLE

Superficie: 4122ha (vs 66'572ha bassin rhodanien français)

MODE DE PRODUCTION

Production biologique et/ou biodynamique: env. 15% (vs 8.3% en FR)

HERMITAGE

VIGNOBLE

Superficie: 134 ha
12 climats

Climat : méditerranéen
Pluviométrie : env. 700mm / an
Expositions: S - SE - SW
Altitude: env. 100-300m
Sols: granites, schistes, calcaire, dépôts fluviaux

ENCÉPAGEMENT

3 cépages
Rouge: 68% Syrah
Blanc: 32% Marsanne, Roussanne

STRUCTURE

4 acteurs majeurs + cave coopérative de Tain encavent 2/3 surface plantée

1/3: vignerons dont env. 8 embouteilleurs

CÔTE RÔTIE

VIGNOBLE

Superficie: 290 ha
73 climats

Climat : continental
Pluviométrie : env. 700mm / an
Expositions: E - SE - S
Altitude: env. 100-330m
Sols: gneiss & mica-schiste

ENCÉPAGEMENT

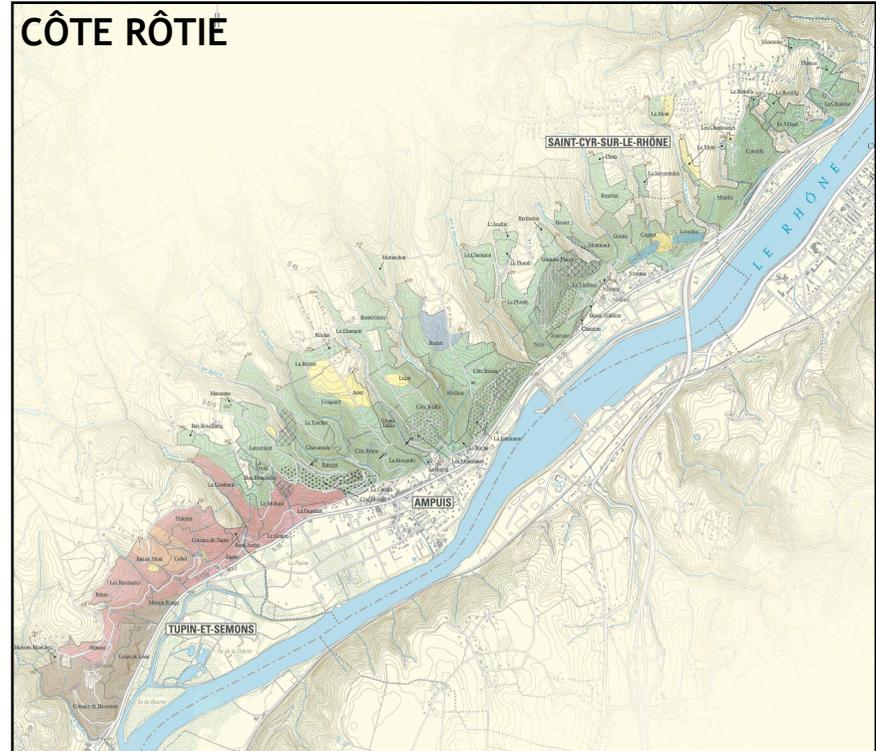
2 cépages
Rouge: 90+% Syrah
Blanc: <10% Viognier

STRUCTURE

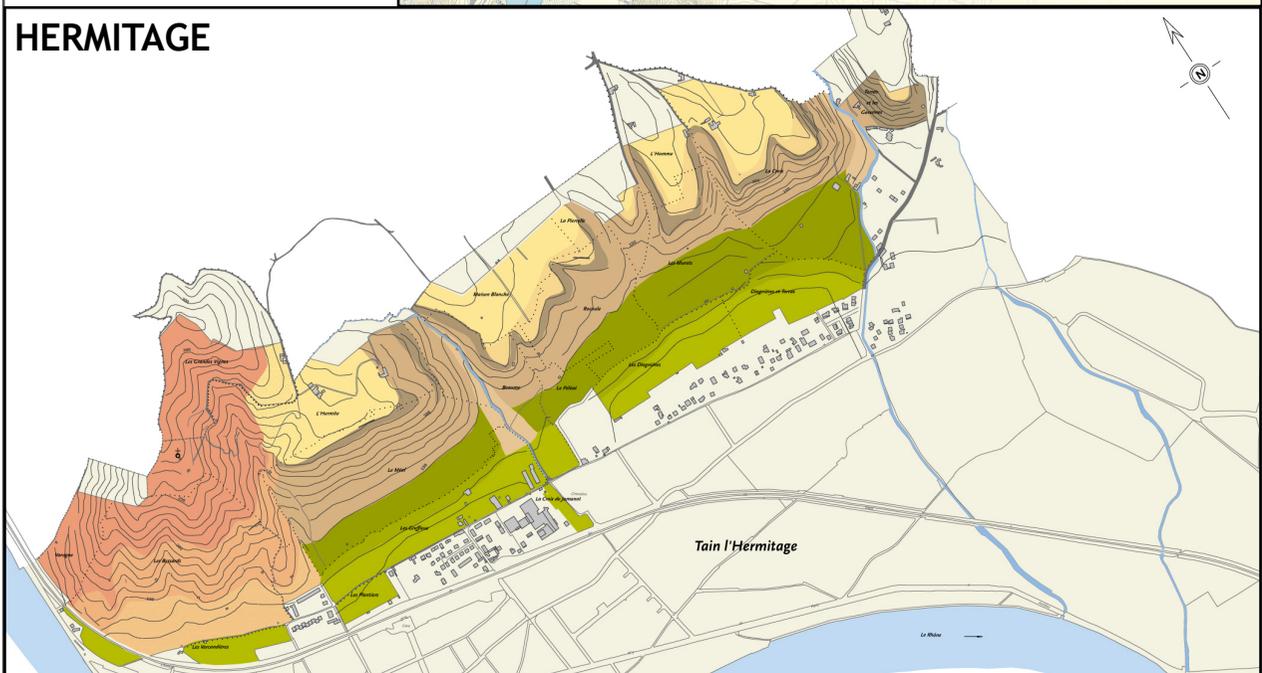
1 acteur majeur (Guigal) domaine & négoce 1/3 surface plantée

2/3: 130 vignerons dont env. 70 embouteilleurs

CÔTE RÔTIE



HERMITAGE



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

RENAISSANCE DU RHÔNE NORD 1970s-1990s

Série 1 - Les années 1970s

Vin n.1 - Hermitage 1978 - Maison Guigal

Robe acajou, brillante

Nez porté sur le tabac, la viande fumée, les tons camphrés, puis macis, cuir, livèche. Grande intégrité, bouteille parfaite.

A la bouche la trame est soutenue, la matière dense, le tanin encore précis et juteux.

Finale tendue et vivace sur profil salin (umami)

Vin n.2 - Hermitage Rochefine 1978 - Maison Jaboulet-Vercherre

Robe acajou de moyenne intensité - ongle orange.

Nez sur tabac blond, champignon, rouille, huître et iode, foin, profil rôti - grillé. Il se montre fatigué et légèrement poussiéreux.

La bouche est marquée par la graine boisée et la haute acidité. Structure précise fidèle au terroir, juste amincie par le temps.

Finale saline encore centrée et de bonne longueur.

Vin n.3 - Côte-Rôtie Côte Blonde 1978 - Domaine Rostaing

Robe acajou de moyenne intensité - ongle fluide aux tons roses.

Nez viandé, vieux bois et mousseron, faible.

Bouche au tanin fibreux, manque d'enrobage par la naturelle évolution.

Série 2 - Les années 1980s

Vin n.4 - Côte-Rôtie Côte Blonde 1985 - Domaine Rostaing

Robe acajou, cœur opaque.

Nez monolithique au profil initialement réducteur et fermé, puis marron grillé, charcuterie, quinine, notes ferrugineuses - iodées.

Bouche à la graine fine, acidité centrée, grand équilibre en évolution. La structure se montre en relief à cause de la perte graduelle de son enrobage.

Vin n.5 - Hermitage « Monier de la Sizeranne » 1990 - Domaine Chapoutier

Robe acajou opaque et dense

Nez la quinine, la liqueur d'herbes, le cacao, le charbon. État encore intense et charnu, marqué par l'élevage.

Le tanin à la bouche est encore soutenu, boisé toasté et séveux encore présent en finale. Bonne tenue et évolution à l'oxygène.

Il a encore de la marge d'évolution!

Vin n.6 - Côte-Rôtie « Brune et Blonde » 1988 - Maison Guigal

Robe acajou brillante, ongle orange

Nez sur le fruit sec et doux, fleurs fanées, herbe fraîche.

Bouche sur un fruit évolué mais enrobant, tanin « sucré » d'élevage, pour certains perception alcoolique, niveau buvabilité fatigant.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Série 3 - Les années 1990s - part 1

Vin n.7 - Hermitage 1994 - Domaine J.-L. Chave

Robe rubis brillante, ongle orange

Nez sur la fleur d'oranger, orange sanguine, poivre, caractère ématique, puis notes mentholées et herbacées (maturité froide)

Bouche à la graine fine, structure intègre. Tanin mur, vertical, signature des grands Hermitages.

Finale cohérente et centrée.

Vin n.8 - Côte-Rôtie « La Landonne » 1994 - Maison Guigal

Robe rubis - noir, dense et brillant.

Nez sur la figue séché, chocolat noir, torréfaction, végétal fumé, encore fermé.

Bouche dense, extraite, tanin encore collant, pour certains un exercice de style, pour d'autres un pur sang pour le « long run »

Vin n.9 - Côte-Rôtie « Brune et Blonde » 1994 - Maison Chapoutier

Robe acajou, fluide, ongle rose

Nez sur le champignon, truffe, notes d'ammoniaque - solvant.

Bouche au tanin granuleux et haute acidité sans pourtant la chair nécessaire à les enrober.

Le vin, sur cette bouteille, a passé son apogée.

Série 4 - Les années 1990s - part 2

Vin n.10 - Hermitage 1995 - Domaine J.-L. Chave

Robe rubis dense et brillante

Nez compact sur la liqueur de fruit rouges, sanguin, sur des nuances de viande séchée, cuir, moisissure.

Bouche encore jeune, sur un tanin fibreux, racé et long, haute acidité. Pour certain l'archétype de la grande syrah.

Dans l'ensemble jugé trop jeune pour se donner en finale.

Vin n.11 - Hermitage « La Chapelle » 1999 - Maison Paul Jaboulet Aîné

Robe acajou, fluide

Nez sur la pâtisserie, la confiture de figue, la coco, la banane surmuriée. Un visible patine d'oxydation sur ce flacon.

Graine tannique encore soutenue, fine et fidèle à son cru. Acidité rehaussée par la composante oxydative.

Vin n.12 - Hermitage 1997 - Domaine Louis Belle

Robe rubis dense, brillante.

Nez composé, sur la liqueur de cerise amère (maraschino), mentholé, gentiane, solvant.

Bouche à la bonne acidité, accompagnée par un tanin légèrement asséchant.

Finale sur des amers « racinaire ».



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Ragoût de bœuf Angus du Jura, en longue cuisson au parfum de citron - cannelle & polenta
Braisé de Courge « Marina » au gingembre

REMERCIEMENTS

Un tout grand merci à tous les vigneron·nes présentés pour leur disponibilité et le partage d'autant d'information, aussi bien technique qu'historique, et à tous les participants pour leur contribution et partage!

Cette dégustation n'aurait jamais été possible sans l'aide des collectionneurs de ces flacons...
qui m'ont permis de montrer une rétrospective du Rhône Nord après presque un demi-siècle de leur conception !

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre et meilleurs vœux de fin d'année,

Michele



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch