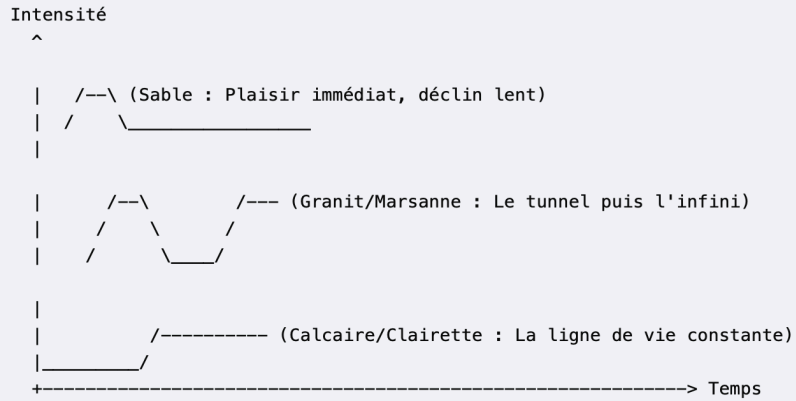


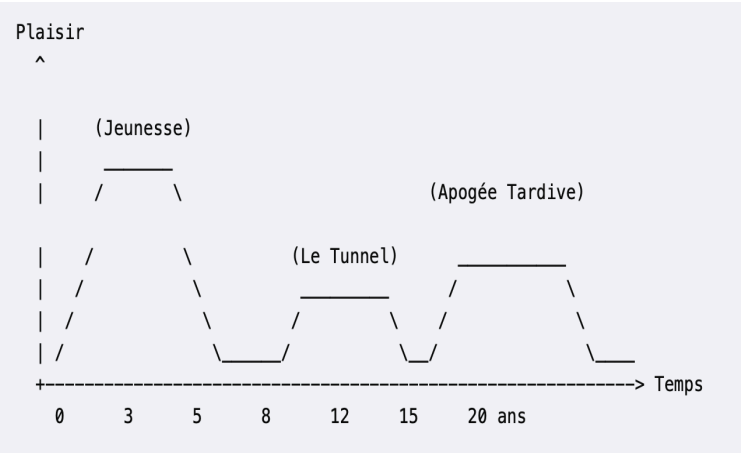
LES BLANCS DU RHÔNE & LEUR EVOLUTION

Facteur	Millésime Chaud (Solaire)	Millésime Frais (Tension)
Tendance	Accélération	Ralentissement
Structure	Alcool dominant, glycérol	Acidité dominante + « minéralité »
Phase de fermeture	Absente ou très courte	Très longue et marquée
Évolution aromatique	Fruits compotés -> Miel -> Noix	Agrumes -> Fleurs -> Pierre à fusil
Garde estimée	5 à 10 ans	10 à 25 ans



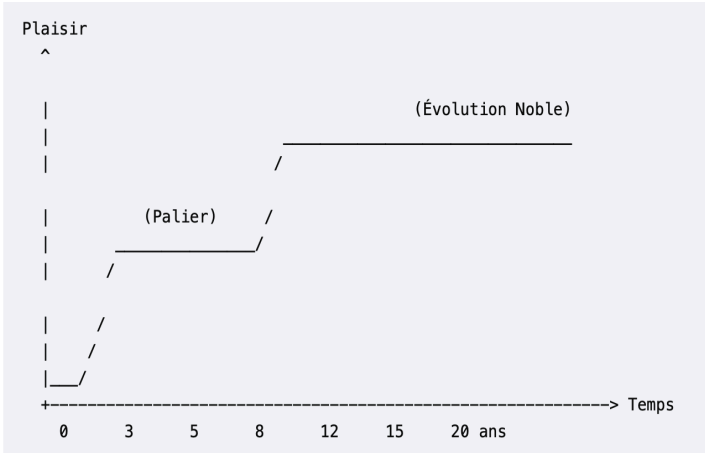
1. LA MARSANNE : "Les Montagnes Russes"

(Dominante : Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph)
Le cépage le plus complexe à suivre, avec son célèbre "tunnel de fermeture".



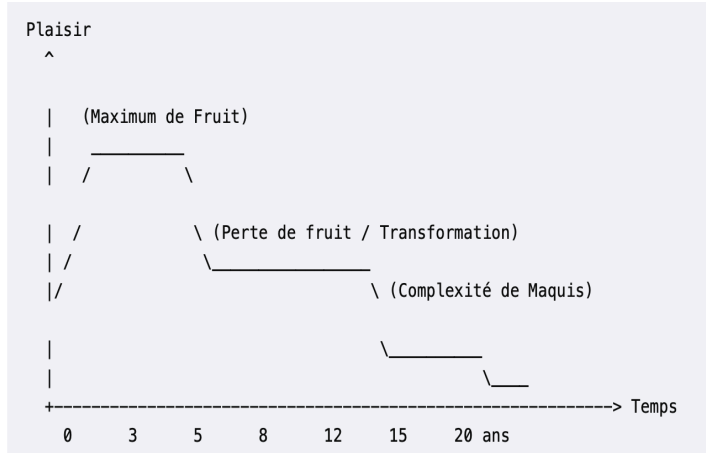
2. LA CLAIRETTE : "La Ligne de Vie"

(Dominante : Châteauneuf-du-Pape, Palette, Bellet)
Le cépage le plus stable et le plus résistant à l'oxydation.



3. LE GRENACHE BLANC : "La Puissance Solaire"

(Dominante : Lirac, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône)
Un cépage de volume et de générosité, dont la courbe est descendante mais très riche.



MICHELE CAIMOTTO



LE DÉGUSTATIONS WINE ROSE LES BLANCS DU RHÔNE (2020s - 1970s)

AVANT-PROPOS : Blancs du Rhône, une histoire de latitudes

Les blancs de la vallée du Rhône sont, depuis la nuit des temps, « les grands vins » du territoire. Sur l'Hermitage, Thomas Jefferson écrivait, à l'époque de la Révolution française, de grands éloges pour l'Hermitage blanc. En effet, tous les grands vins de l'époque, atteignant les cours royales de toute l'Europe et au-delà, étaient des blancs secs ou liquoreux. Ces vins étaient considérés comme les plus sophistiqués, complexes et longèves. Jefferson terminait son récit par cette formule : « they also make some red », témoignant ainsi du rôle marginal du vin rouge à cette époque.

Concernant le rouge, un premier tournant a été amorcé lorsque la famille Calvet, originaire de la vallée du Rhône, a consolidé le marché d'exportation des Syrah d'Hermitage. Le transit s'est opéré via la Loire, puis Bordeaux, en direction de l'Angleterre, afin d'éviter la taxation excessive d'un transport direct par le nord.

Notre focus se portera principalement sur deux appellations phares : Hermitage et Châteauneuf-du-Pape.

Entre la période du phylloxéra et l'après-Deuxième Guerre mondiale, leurs trajectoires ont été presque opposées. Châteauneuf-du-Pape, qui depuis l'époque papale produisait une quantité considérable de vin blanc, s'est positionné sur la production de « clarets » issus de la complantation de cépages rouges et blancs, vendangés ensemble et co-fermentés.

Lors de la naissance des AOC (1932-1936 pour Châteauneuf-du-Pape, 1937 pour Hermitage), les scénarios divergeaient en raison de la morphologie des territoires. Au nord, la vigne arpenté des coteaux escarpés où le travail ne peut être mené que par la main et la sueur de l'homme. Au sud, avec ses déclivités douces (130 m au sommet de l'AOC), les vignobles, facilement mécanisables, ont trouvé une nouvelle raison d'être face à la « crise de l'urbanisation » et au développement des secteurs secondaire et tertiaire.

Toujours au sud, malgré la flexibilité du cahier des charges autorisant 13 à 18 cépages sans limite de pourcentage, le Grenache est devenu dominant pour des raisons souvent sous-estimées : port vertical en gobelet, bonne résistance à la sécheresse et haute concentration en sucre.

Au nord, la maille est plus serrée et beaucoup ont abandonné les coteaux en faveur de la production fruitière dans la vallée.

Jusque dans les années 1970s un kilo d'abricots valait bien plus qu'un litre de vin !

Lors de cette transition, la région d'Hermitage s'est consolidée autour d'un nombre restreint de producteurs. Les millésimes qui ont redonné le moral aux producteurs du nord sont 1961 (Jaboulet La Chapelle, pour le rouge), puis 1978 et 1985 pour les deux couleurs. Cependant, à cette époque, ce qui a réellement soulagé les vigneron de la région, c'est l'avènement des désherbants chimiques qui ont allégé la masse de travail.

Il faudra attendre la grande vague 1989-90-91 pour que le Rhône nord s'affirme auprès des oenophiles.

La production en blanc s'est stabilisée au fil des années à environ 10 % sur les 3 000 ha de Châteauneuf-du-Pape, et à 25 % sur Hermitage (environ 35 ha sur les 134 ha de l'AOC).

La question que notre dégustation se propose d'explorer est la suivante :

MICHELE CAIMOTTO

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



Au nord, des vendanges à pleine maturité, des fermentations longues (de quelques mois à un an) et des conversions malo-lactiques systématiques orientent le vin la direction de la « largeur ». Les vins à la mise sont riches, voire (historiquement) déséquilibrés, car les élevage visent à oxyder le maximum de ses composantes oxydables; leur trajectoire est celle du dépouillement. Ils abandonnent leur « baby-fat » pour gagner en élan, en définition et en salinité, devenant presque les éternels compagnons de la grande gastronomie aristocratique ou bourgeoise.

Le sud, à son tour, se centre sur Le Grenache, la Clairette, etc. avec d'autres cépages complémentaires, du coup des vins qui sont construits sur l'acidité. Ils tend à gagner en ampleur et à s'embellir de notes oxydatives maîtrisées.
Dans quelle mesure l'effet millésime, la typologie de sol, le cépage dominant ou d'autres facteurs qui encore nous échappent, peuvent-ils faire rendre ces deux natures comparables ?

Bonne lecture !



MICHELE CAIMOTTO

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



Accueil - Amigne 2016 - Cave Arte-Vinum, F. Betrisey

Robe or au reflet vert,

Bouquet discret porté sur le cédrat, trame fine fondue, beurre doré et poudre à maquillage.

En bouche le vin est précis: joli gras en attaque puis cette onctuosité accompagne aussi le milieu.

La finale évolue sapide avec une sensation schisteuse - calcaire.

SERIE 1 : Marsanne - Roussanne « interplay » (voir %)

Vin n.1 - St-Joseph blanc « Les Oliviers » 2023 - Domaine Pierre Gonon (80-20)

Robe or brillant,

Nez sur l'agrumes (zeste de citron cédrat), fleur de tilleul, un boisé élégant et souligné lui donne une touche sophistiquée.

L'élevage s'intègre avec l'oxygénation et le nez s'ouvre sur l'ananas, la pomme, la framboise. Encore primaire toutefois complexe et serein.

Bouche à l'attaque huileuse, tranchée par trame tannique et des amertumes fines, serrées. Les reliefs amers n'altèrent pas le caractère glissant du cru.

La finale est saline mais encore sur la retenue, vin en devenir. Vin dansant, joyeux, expressif !

Vin n.2 - Hermitage blanc 2019 - Domaine Bernard Faurie (100-0)

Robe or pale

À l'ouverture le nez est compact, patiné, sur l'agrumes fin et granite, puis encore du lierre et notes lactées, aucun boisé en relief, belle précision.

Avec une demi-journée d'ouverture il se referme sur une réduction soufrée. Deux jours plus tard le fruité touche à l'agrumes confite, puis le granite et sel de mine. Noble structure amère dans un gant de velour.

Bouche sur l'agrumes confit, tannins et amertumes serrées pas encore fondues dans l'huile.

En bouche le boisé est encore présent, il conclut profond et salin. Besoin de temps !

Vin n.3 - Hermitage blanc 2014 - Domaine Louis Belle (60-40)

Robe or brillant - claire

Bouquet marqué par un élevage très bourguignon, puis du miel, tilleul, agrumes mur, aristocratique. De la vanille, beurre fondu, noix coco, amande.

Bouche épaisse avec un touché huileux puis l'élevage amène de la texture - un léger résineux interfère et contribue à une perception de dilution. Va-t-il un jour se fondre / harmoniser ?

MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 2 : Comment percevoir l'évolution

Vin n.4 - Châteauneuf-du-Pape blanc 1983 - Château Mont-Redon

Robe or brillant - citron

Nez sur la cire, fluide et subtile, agrume confit, menthe fraîche, composante métallique, herbes de maquis.

Bouche élégante, fine, presque un manque de gras, tanin blanc présent et des amertumes tissées de nature presque lévurienne, finale élégante et acidulée.

Tension calcaire, sapide, puis encore une réminiscence de fruit sur la prunelle acidulée. Beau vin avec une inattendue jeunesse !

Vin n.5 - Hermitage blanc « Chevalier de Sterimberg » 1994 - Domaine Jaboulet Ainé

Robe or riche.

Vin fluide, svelte, notes de cire et céréale toasté, caramel et beurre salé, pêche et fruit à noyaux. Dans le verre il oxyde assez rapidement (banane, acetone, puis pomme cuite).

Bouche déliée, un gras subtile - huileux, amertumes fines rappelant la sève, puis un boisé granuleux qui vient en évidence quand le vin commence à perdre de consistance. Léger umami en finale.

SERIE 3 : Un regard au sud - Bases Grenache & Clairette

Vin n.6 - Châteauneuf-du-Pape blanc « amphora 1 » 2014 - Rotem & Saouma

Or riche, baroque.

Nez sur le riz soufflé, popcorn, légère réduction et oxydation fine au même temps. Sensation de pomme et écorce d'agrumes, puis sel de mine, allumette.

Cela reste constant, sans se dégrader pendant 4-5 jours après l'ouverture.

Bouche définie, portée par une oxydation maîtrisée, une trame tannique ferme et finement tissée, tonique. Le sapide émerge en finale une sensation « basique » de béton brut. Évanescent, intéressant et déroutant!

Vin n.7 - Châteauneuf-du-Pape blanc 1991 - Domaine de Terrefont (Groupe Boisset)

Or baroque.

Nez sur une légère oxydation, un brin de rancio, pomme blette et notes lactique - caramel.

Bouche lisse et un peu mince / longiligne, porté par des amertumes fines et un léger boisé.

Finale svelte et un peu vague mais malgré tout il garde du jus.

Vin n.8 - Palette blanc 2000 - Château Simone

Or riche et baroque.

Nez salé-boisé embelli par des sensations musquées - terpénique

Grande intégrité, jeunesse. Le vin est solide - concret, taillé pour la longue garde.

Bouche précise, portée par l'élevage dans une linéarité monolithique. Étiré et profond, calcaire en poudre sur la finale.

MICHELE CAIMOTTO

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



SERIE 4 : Nord & Sud en frisant la 50aine

Vin n.9 - Châteauneuf-du-Pape blanc 1969 - Château Beaucastel

Robe or brunâtre

Nez sur la chaleur porté par oxydation, rancio, boisé, malt, légère dilution, champignon, brou de noix, coing mur, livèche.

La bouche est largement plus intègre avec un joli gras, une graine amère fine et définie et une allonge calcaire qui le maintient cohérent jusqu'en finale.

En retro-olfaction la patine reste « liquoreuse », caramel et cognac.

Vin n.10 - Hermitage blanc « Cuvée du Boys LXXVIII » 1978 (?) - Domaine Chapoutier

Robe or riche au reflet orangé.

Nez sur le popcorn, le céréale malté, la pomme golden, sauge, verveine, tonique et encore légèrement réducteur.

Bouche subtile, boisée et portée sur des amertumes nobles qui marient l'onctuosité. Il s'affirme cohérent avec des accents acidulés et balsamiques.

La finale longue, saline et granitique lui confère une caractère assez cérébral...quelle beauté !

SERIE 5 : Deux formes de beauté intemporelle

Vin n.11 - Hermitage blanc 1994 - Domaine Jean-Louis Chave

Robe or riche

Nez défini, sapide, sur des nuances mentholées, boisé fin, mycelium, truffe blanche,

Bouche huileuse et tout de même élancée et tonique. Le tannin est fin et intégré dans une remarquable densité.

Simplement un grand vin, serein et pleinement dans le plateau de la maturité.

Vin n.12 - Châteauneuf-du-Pape blanc 1974 - Château Nalys

Robe or pale

Nez sur la cire et le cédrat, citronnelle fraîche en feuille, mélisse, cendre froide, suave et élégante réduction.

Profil défini dans un équilibre froid de grande jeunesse.

Bouche élégante, tenue par une graine fine et sapide. L'acidité centrée lui confère linéarité, le calcaire allonge la finale.

Très beau sujet !

LE REPAS QUI A SUIVI

« Stew » de choux en déclinaison (choux noir, kale, rouge) et noix de cajou toastées

Fromage primo sale et nero di Sicilia par le Caseificio Salvatore Cucchiara

Accompagné par un resplendissant Cornalin cuve 2009 élaboré par Ferdinand Betrisey

MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS ET REMERCIEMENTS

Blancs du Rhône, entre passé et avenir

Le panel d'échantillons était des plus variés. Comme chacun le sait, lorsqu'on débouche un vieux flacon, on ne peut qu'espérer que la bouteille recèle toute la magie du temps et de son lieu d'origine. Les terroirs étant si divers entre le Rhône nord et le sud, la comparaison directe entre les échantillons n'était pas au cœur de l'exercice, d'autant plus que la diversité des cépages employés ajoutait une complexité supplémentaire. Cette soirée se voulait donc avant tout « introductive » à la découverte des blancs du Rhône au fil du temps.

La colline d'Hermitage

Nos propos, tout de même assez ambitieux, visaient à comprendre premièrement si les vins les plus « jeunes / modernes » traversent des phases de fermeture ou de « tunnel ».

Le seul vin qui, malgré l'oxygénation reçue lors de l'élevage en fût, a montré un comportement capricieux fut l'Hermitage Faurie. J'y ai retrouvé des similitudes avec le Chapoutier 1978. Bien que trente ans séparent ces deux millésimes, ils partageaient une matrice plus « granitique », marquée par un jeu de réduction qui leur est propre. Bernard Faurie faisait partie des rares à posséder des Marsanne sur le bas des Bessard (granite + un peu d'argile).

Pour Chapoutier à cette époque, je n'ai pas de sources certaines ; il s'agissait probablement d'achats de raisins, peut-être issus du domaine Chapoutier lui-même à l'époque, ou encore de raisins venant de Crozes-Hermitage.

Les autres Hermitage ont apporté d'autres pièces au puzzle, notamment le Louis Belle. Ses vignes, situées sur un mélange de moraines, de loess et de calcaire, ont été maintenues « au propre » tout au long de l'élevage, limitant ainsi l'effet réducteur des lies. L'apport en oxygène a été favorisé par l'utilisation de fûts partiellement neufs.

Le Chave a été dégusté en fin de séance car il symbolisait, au-delà de la qualité intrinsèque de la bouteille, l'unification de toutes ces composantes : ouverture et « résistance », amertumes nobles et texture huileuse, salinité et profondeur. Il est probable que, sans ce parcours préalable, nous n'aurions pas pu l'apprécier à sa juste valeur. Vive les petits millésimes !

Divergences structurelles : Nord granitique contre Sud sédimentaire

Afin de vous faire « transiter » vers le sud de la vallée, je me sens tenu de faire quelques remarques : de façon plus ou moins marquée, tous les Hermitage blancs ont connu un passage sous bois. Ce n'est pas le cas pour tous les blancs de Châteauneuf-du-Pape, où certaines cuvées ont été élevées uniquement en cuve, tandis que d'autres ont connu un mix bois et béton. Au nord, la dominante est toujours la Marsanne (de 60 à 100 % selon la cuvée). Une fois passés au sud, on trouve autant de bases Grenache que Clairette, qui ont visiblement des courbes d'évolution divergentes, sans parler des cépages complémentaires.

Cela dit, le premier facteur structurel à retenir est qu'au nord, on recherche avant tout la maturité phénolique ; le degré d'alcool qui l'accompagne n'est bien souvent pas un problème. Les vins ne sont pas construits sur une colonne vertébrale acide, mais plutôt sur l'amertume, la texture et l'équilibre redox garanti par le genius loci. Les décennies en bouteille feront leur travail de sculpture... c'est un bloc qui connaît le scalpel du temps.

Au sud, l'acidité reste manifestement un paramètre clé recherché (le Picpoul, le Bourboulenc et la Clairette jouent entre autres ce rôle !). En parlant d'équilibre redox, la nature des sols fluviatiles et sédimentaires du sud ne favorise pas l'installation de milieux réducteurs dans les vins. De ce fait, la préservation de la fraîcheur - pourtant impérative si l'on souhaite des vins digestes face aux chaleurs ambiantes - réside dans la maîtrise des rendements, des dates de récolte et des choix d'élevage.

MICHELE CAIMOTTO

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



Évolution des styles sur les blancs de Châteauneuf : De la fraîcheur historique à la quête d'élégance

Nous avons constaté que par le passé (années 1970-1980), où les rendements étaient certainement supérieurs et le climat plus clément qu'aujourd'hui, les vins étaient encore brillants dans leur robe aux reflets verts, titrant 12,8-13 % abv, d'une définition et d'une jeunesse insolentes. Nous n'avons pas de certitudes sur les élevages de l'époque, mais nous pouvons affirmer qu'il s'agissait vraisemblablement uniquement de cuves inox. Le saut temporel nous amène ensuite aux années 1990-2000, avec des boisés plus ou moins « efficaces » sur le plan de la garde.

À ce titre, l'échantillon de Mounir Saouma, qui utilise l'amphore, est révélateur. Au vu de la robe ambrée, l'échange avec l'oxygène semble avoir été significatif, mais le vin ne montrait aucune fatigue. Au contraire, il reposait sur une salinité stable, presque « minéralisée » par le contact même avec l'oxygène.

Nous saluons donc, pour le sud, des vendanges plus « généreuses » favorisant une maturité plus tardive, ainsi que l'utilisation de contenants plus réducteurs (inox ou, encore mieux, grès vitrifié) pour maintenir l'élégance et l'expression de la sève de Châteauneuf-du-Pape !

Synthèse et perspectives

Voici quelques considérations surgies des commentaires des participants, des apports techniques et rétrospectifs de Ferdinand et Adrienne Betrisey, ainsi que de quelques jours de « digestion » du contenu.

S'agissant de « déductions » que l'on pourrait assimiler à des spéculations, je me ferai un plaisir de partager ce rapport avec les producteurs concernés afin que toute imprécision puisse être rectifiée.

Voilà pour cette nouvelle session qui, comme d'habitude, nous laisse avec plus de questions que de réponses fermes... mais comme l'a justement dit un bon ami : « Le doute est une certitude en devenir ». Il faut croire que l'avenir nous éclairera.

Encore un grand merci à Ferdinand, Adrienne et à tous les participants pour leur concentration, leur curiosité et leur implication !

À votre santé et à la prochaine !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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

