

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE Notre palmarès des rouges 2021

Touraine, Auvergne,  
Bugey, Beaujolais

Nos plus  
beaux  
gamays  
en France

### TURQUIE

Les femmes  
bousculent  
le vin d'Orient

### MARLÈNE SORIA

PEYRE ROSE  
À L'APOGÉE

## ALIGOTÉS DE BOURGOGNE

# ILS SONT ÉBLOUISSANTS!

De Villaine, Pataille, Buisson-Charles, Comte Armand, Girardin, Coche-Dury :  
114 blancs d'identité signés par les plus grands vignerons à partir de... 7 euros



13477-674-F-7.50-€-RD



# Châteauneuf-du-Pape 2021

## Tout en délicatesse

Gel au printemps et grêle entraînant une perte importante de la récolte... 2021 ne s'annonçait pas sous les meilleurs auspices à Châteauneuf-du-Pape. À l'arrivée plus de peur que de mal. Délicieux, les plus beaux vins séduisent par leur finesse et leur profondeur. Par Roberto Petronio

**M**illésime après millésime, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape ne cesse de nous fasciner par la diversité de ses terroirs, le goût de ses vins, mais aussi par son histoire car son syndicat célèbre cette année ses 100 ans. Oublions l'image d'Épinal véhiculée par les galets roulés, qui n'est que la partie émergée de cette appellation méridionale de la Vallée du Rhône, et concentrons-nous sur son sous-sol riche en argile et en safres, véritable réservoir pour maintenir la terre humide, condition indispensable à l'épanouissement du vignoble.

Preuve en est, dans l'un des secteurs les plus chauds de l'appellation, sur la commune de Bédarrides, au lieu-dit La Crau, le célèbre domaine du Vieux Télégraphe a eu la bonne idée de faire creuser une cave sous ses vignes afin de créer un lieu de stockage où quelques milliers de bouteilles pourront vieillir sereinement une à plusieurs décennies. Un endroit parfait pour explorer les entrailles de l'appellation, car en franchissant la porte qui sépare leur chai de cette cave sous forme de galerie, nous avons été saisis par la fraîcheur et l'humidité qui régnaient dans ce lieu. Une température constante de 14° C tout au long de l'année, avec une humidité digne d'une craye champenoise. Une cave creusée dans un matériau compact tel un sable compressé d'une densité incroyable et qui n'a nécessité aucune armature pour soutenir les galeries voûtées, à l'image de celles creusées dans le tuffeau dans la Vallée de la Loire. Oui, sous les galets, la plage ! Une plage de safres et d'argile, une matrice indispensable au service de la grandeur des vins de Châteauneuf-du-Pape.

#### SAINE ÉMULATION

Surtout, il y a les hommes. Il se passe quelque chose d'assez extraordinaire à Châteauneuf-du-Pape. La jeune génération est en passe de prendre la relève, tout doucement mais avec la ferme détermination de faire encore mieux que ses aînés. Parfois sans tenir compte des conseils avisés ni de l'expérience de ces derniers, constate Frédéric Brunier au domaine du Vieux Télégraphe. Des jeunes qui ont aussi l'impression de savoir tout sur tout, s'agace le chef de culture du Clos des Papes, un domaine qui, comme beaucoup, peine à trouver une main-d'œuvre motivée par les métiers de la vigne et du vin. Mais cette génération est mieux formée, elle a voyagé et s'est enrichie d'expériences diverses. À l'instar de Benjamin Gras, du domaine Santa Duc, qui a fait le tour du monde des vignobles au cours de sa formation. Une expérience qui lui a fait côtoyer les vins standardisés du Nouveau Monde dont il ne veut surtout pas reproduire le modèle à Châteauneuf. Au contraire, en créant une multitude de cuvées, c'est la diversité et la singularité des terroirs de l'appellation qui l'animent. Ses vins nous ont littéralement enchantés.

Depuis leur séparation en 2021 avec leur tante Françoise Roumieux du Clos du Calvaire (ex-Vignobles Mayard et Clos du Calvaire), les frères Mayard, au domaine éponyme, ont fait le chemin inverse, avec une tout autre approche. Pour eux, il n'est plus question d'élaborer des cuvées parcellaires à Châteauneuf-du-Pape, mais un seul et unique vin représentatif de l'appellation. Leur premier millésime est une

pure merveille. Tandis qu'au Clos Saint Michel, l'arrivée de la jeune génération a bousculé les méthodes de vinification du domaine par une diminution drastique du soufre, sans dogmatisme mais en maîtrisant parfaitement le résultat. Les vins y ont gagné en souplesse de tanins et en beauté de fruit. Oui, bon vin ne saurait mentir, car c'est uniquement à la dégustation que nous avons perçu ces petits changements. Comme au Mas de Boislauzon, un domaine qui a toujours produit des vins solides comme le roc. Avec l'arrivée de la jeune génération, sans perdre l'âme des vins du domaine, le 2021 se montre aujourd'hui plus détendu que les millésimes antérieurs. Quant au Clos du Caillou, la transition entre deux générations est une réussite totale : les vins sont somptueux.

La vieille garde n'est pas en reste. Laurent Charvin (domaine Charvin) s'oriente de plus en plus vers des vins fins. D'un classicisme indémodable, le vin du Vieux Donjon reste une valeur sûre, tout comme ceux de la Janasse. S'il y a des actes forts, il y a également des paroles engagées, comme celles de Thierry Sabon (Clos du Mont-Olivet) lors du colloque des 100 ans de l'appellation où il a clamé haut et fort que le vin n'est pas un alcool comme les autres : « *Le vin, c'est le moyen de mettre du dionysiaque dans le monde que certains voudraient exclusivement apollinien, oubliant selon Pascal que "Qui veut faire l'ange fait la bête"*. À ma petite échelle, je participe à la prospérité du Vaucluse, l'un des départements les plus pauvres de France », précise-t-il.

#### FINESSE ET PROFONDEUR

Quant à nous, nous avons pris le temps de déguster ce millésime 2021 par petites séquences afin de mieux cerner chaque vin et voir émerger les nouveaux talents, tel le domaine La Manarine. 2021 est un millésime né dans des conditions climatiques difficiles. 2021, c'est l'année du gel au printemps, avec des températures descendues jusqu'à -6° C. D'après l'œnologue Baptiste Olivier, c'est un millésime hétérogène. Il y a eu une grosse perte de raisins et, surtout, il fallait trier et écarter des raisins pas mûrs au risque d'avoir des tanins verts. Pour Vincent Avril, au Clos des Papes, la perte de 4 % de la récolte à cause de la grêle s'est traduite par une diminution de 7 % de syrah dans un assemblage qui en compte 10 % habituellement. En même temps,

la baisse de récolte a aussi favorisé la concentration dans les raisins lorsqu'on est allé chercher la pleine maturité, comme aux domaines Giraud ou Pierre André. Résultat, ce millésime qui se distingue par sa délicatesse et une acidité honorable a engendré de belles cuvées qui conjuguent finesse et profondeur. Oui, à Châteauneuf-du-Pape, il y a une saine émulation entre générations qui tire indéniablement l'appellation vers le haut. Bonnes dégustations !

#### Conditions de la dégustation

*Les 150 vins ont été dégustés par Roberto Petronio, étiquettes découvertes, domaine par domaine, en juillet 2023, sur quatre demi-journées dont la dernière en regroupant les meilleures cuvées afin de voir leur évolution après ouverture. Nous remercions la Fédération de Châteauneuf-du-Pape pour les conditions optimales de notre dégustation, tant par la température de service que par le choix de verres adaptés aux divers profils de vins.*

Il se passe  
quelque chose  
d'assez  
extraordinaire  
à Châteauneuf-  
du-Pape

## Les Dégustations

# Le délicat millésime 2021

à la pêche de vigne. Une aromatique élégante, véritable prélude à un fruit sensuel en bouche grâce à une texture au toucher de velours. Un vin de corps et profond bâti pour durer dans le temps. Grande réussite. 55 €

### 97-98/100

#### ② Les Safres

Entre thym et laurier, cette cuvée née sur sable déploie une belle complexité olfactive. Intense, nuancée, elle possède une chair profonde tout en restituant la délicatesse des safres par son toucher gracieux. Un vin majeur du millésime. 36 €

### 97-98/100

#### ③ La Réserve

Les épices et les notes de maquis donnent ici une sensation de fraîcheur. C'est un vin dense à la matière concentrée et solide, confortée par tanins fermes qui auront besoin de temps pour se détendre. S'il campe aujourd'hui sur sa structure, il ne révélera pas toutes ses nuances avant cinq ans au minimum. Patience. 98 €

## DOMAINE DE LA JANASSE

### 98/100

#### ① Chaupin

Véritable concentré de fruit et d'épices au nez, il tire légèrement vers le fruit plus macéré que frais. Une aromatique qui nous séduit car elle précède une bouche charnelle, onctueuse et ample, mais profonde. Avec un petit souffle chaud qui lui va comme un gant, d'où ses tanins souples et sa qualité de texture. Un vin vivant et généreux. 59 €

### 98/100

#### ② Vieilles vignes

Riche, concentré, il embaume les épices douces et le fruit noir bien mûr. C'est une véritable boule de fruit en bouche, tenue par des tanins gras et souples.

## Domaine du Vieux Télégraphe, à Bédarrides

# Leurs trois rouges brillent par leur équilibre



Daniel et Frédéric (à g.) Brunier ont fusionné leurs deux domaines.

À Bédarrides, les frères Daniel et Frédéric (le cadet) Brunier ont regroupé leurs deux domaines du Vieux Télégraphe et de la Roquette en une seule entité, déclinée en trois rouges : Télégramme, un vin issu de jeunes vignes mais aussi de vieilles vignes du domaine de la Roquette, Piedlong, une cuvée parcellaire, et Vieux Télégraphe, le vin icône. Ils travaillent avec leurs enfants respectifs depuis dix ans. Lorsqu'on demande à Frédéric ce qu'apporte la jeune génération, il répond sans détour : « *De l'emballement, de l'impatience, mais surtout plus de technique de manière générale* ». Bref, une transition générationnelle aboutie et des vins mieux équilibrés, à l'instar de leurs somptueux 2021. R. Petronio

Il flirte avec une touche de figue. Après trois jours d'ouverture, ce vin sphérique, doté de tanins fins, n'a fait que se bonifier. Grande réussite. 77 €

### 93/100

#### ③ Tradition

Avec une touche de fruit lacté à l'ouverture, ce vin possède du fond et du soyeux. À l'air, il évolue sur une sensation de richesse par une touche de raisin de Corinthe. Un rouge classique, de bonne facture, qui manque un rien de magie olfactive en début de vie. Oubliez-le deux ou trois ans en cave. 35 €

la bouche nous enchante par sa sève aux tanins soyeux. Ce vin de chair, pulpeux et raffiné, est une pure gourmandise. 32 €

## FAMILLE ISABEL FERRANDO

### 97/100

#### ① Colombis

Ce pur grenache paraît réservé, voire timide à l'ouverture. Il se révèle par une attaque douce et soyeuse avec un cœur de bouche à l'assise affirmée, bien que nourri par un fruit gourmand. Derrière sa masse tannique imposante, on décèle un fruit juteux et plein, même si, à ce stade, il se montre surtout solide comme un roc. Après trois jours d'ouverture, son cœur de bouche s'est entrouvert. 150 €

### 96/100

#### ② Tradition

Isabel Ferrando a regroupé ses cuvées Charles Giraud et Auguste Favier dans sa cuvée Tradition. Cela donne ce vin à la robe soutenue, avec un parfum somptueux qui évoque l'orange sanguine, la fraise des bois et la bergamote. Dense, il possède une matière serrée malgré l'épaisseur et la générosité de son fruit. Ce vin construit sur un milieu de bouche compact et tramé par des tanins solides aura besoin de quelques années pour sortir de sa gangue. 95 €

## CLOS DU CALVAIRE

### 97/100

#### ① Père Pape

Ce pur grenache né sur safres sent la cerise noire au chocolat. Une aromatique gourmande qui annonce un vin de volume et de chair, avec une colonne vertébrale sérieuse qui le tient de bout en bout. Il ne faudra pas l'aborder avant au moins cinq ans. 54 €

### 96/100

② Le parfum somptueux de ce vin évoque l'orange sanguine et la gelée de framboise. Dans un esprit similaire,

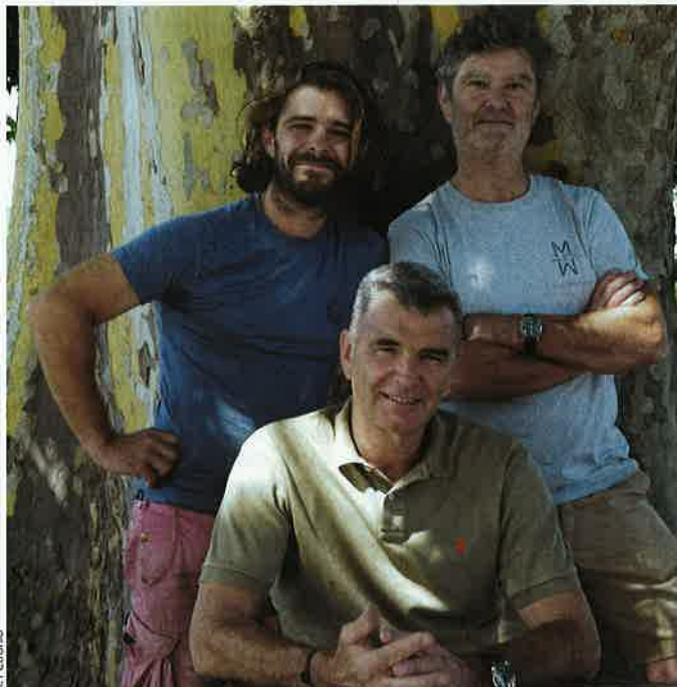
## CLOS SAINT MICHEL

### 97/100

#### ① Grand Vin

Sa grande maturité olfactive nous fait basculer vers un parfum qui évoque le pruneau et la datté. Charnu, son fruit bien mûr donne une sensation de largeur et de volume, avec une texture et un grain de tanins fins. Puis arrive une note de cerise à l'eau-de-vie et de chocolat, comme si l'on avait un vin à la maturité solaire mais parfaitement équilibré. 59 €

Clos Saint Michel, à Sorgues  
**Maitres dans l'art  
de l'élevage**



Thomas Mousset a rejoint son père Franck et son oncle Olivier (assis).

Ensemble depuis 1994, Olivier et Franck (l'ainé) Mousset ont été rejoints par Thomas, le fils de Franck, il y a deux ans. Dans ce domaine certifié bio en 2020, Thomas, œnologue de formation, a dès son arrivée diminué considérablement le soufre et banni les levures. Son but : obtenir des vins francs et une meilleure expression des terroirs. Au cours de notre visite, Olivier a plongé une pipette dans un fût usagé pour nous faire déguster une syrah avant assemblage ; nous avons ressenti une telle symbiose entre le jus et le fût que, de toute évidence, en matière d'élevage (la clé de voûte des grands vins), les Mousset maîtrisent leur sujet. D'où des 2021 ouverts, généreux et magistralement équilibrés. **R. Petronio**

**96-97/100**

② *Cuvée Réserve*

Cette cuvée quasi à parts égales de grenache, de mourvèdre et de syrah provient d'une sélection de vieilles vignes dont le jus a été élevé dans des barriques usagées. On monte ici à la fois en soyeux et en profondeur. Un vin charnel aux tanins gras, doté d'un toucher soyeux grâce à une vinification avec peu ou pas de SO<sub>2</sub>. Une cuvée

pour épicurien en quête d'un vin profondément méridional. 40 €

**94-95/100**

③ *Tradition*

Issue d'un secteur de galets roulés du sud de l'appellation, cette cuvée Tradition se montre dense mais riche, pleine de sève, avec un fruit qui paraît presque sucré. Un vin tout en gourmandise de bouche qui sent la cerise au chocolat, dont

on apprécie tout autant la souplesse des tanins que le profil de son fruit. 28 €

**M. CHAPOUTIER**

**97/100**

① *Barbe Rac*

Nous sommes ici sur un pur grenache né sur galets roulés. Si la robe est peu soutenue, elle n'entrave nullement l'élégance du vin. Son fruit paraît riche et doux, mais équilibré. Véritable boule de fruit tenue par des tanins solides mais souples, son cœur de bouche est marqué par une pointe de virilité. 135 €

**96-97/100**

② *Croix de Bois*

Ce pur grenache offre un parfum somptueux sur la fraise des bois. Un vin doté d'un fruit très expressif et aérien, tout en finesse de texture. Raffiné. 72 €

**95-96/100**

③ *Pie VI*

Composée de syrah et de grenache, cette cuvée se montre riche, sentant la figue, voire la gelée de fruit, puis évoluant vers le zeste et l'orange sanguine. Une richesse olfactive qui prend forme par un cœur de bouche plein et généreux, avec un fruit vif et une foule de petits tanins qui lui donnent une allure plus élancée et musclée que charnelle. 36 €

**DOMAINE  
LA BARROCHE**

**97/100**

① *Pure*

Tout en élégance aromatique, il mêle des senteurs de fruits et de garrigue. Un pur grenache sur sable au toucher de bouche fin grâce à des tanins souples, un jus délié et surtout un fruit très pur. Il porte bien son nom. 98 €

**93/100**

② *Julien Barrot*

Expressif et pur au nez, il sent le maquis, voire la ronce.

Dense, il possède des tanins serrés mais mûrs. Encore dans sa gangue, il faudra l'oublier au moins deux ou trois ans en cave afin qu'il se détende. 39 €

**DOMAINE  
BOIS DE BOURSAN**

**96-97/100**

① *Cuvée des Félix*

Cette cuvée issue à parts égales d'un terroir de safres et de galets roulés se démarque de la cuvée Tradition par un apport plus important de mourvèdre. Ce cépage lui confère un jus plus dense et concentré, avec une colonne vertébrale tenue par des tanins fermes mais bien intégrés et un fruit très pur, grâce à un élevage en barriques anciennes plus harmonieux que par le passé. Belle réussite. 39 €

**95-96/100**

② *Tradition*

Il embaume la gelée de fruits rouges, suivie d'une touche florale. Si son cœur de bouche paraît plein et charnel, son assise est bâtie sur des tanins présents mais mûrs. Ce vin a du fond et de la gourmandise, même s'il demandera un peu de temps pour révéler toutes ses nuances et assagir son jus concentré. Un rapport prix/plaisir exceptionnel. 22 €

**DOMAINE  
DE BEAURENARD**

**96/100**

① *Boisrenard*

Derrière une robe sombre, on découvre un vin à la matière pleine gorgée de douceur, bien que la pulpe de son fruit se montre concentrée. Il y a une gestion de l'élevage bien plus fine que par le passé. De la droiture et une jolie finale sur la cerise au chocolat. 59 €

**96/100**

② *Beaurenard Le Lieu-Dit*

Provenant uniquement d'un secteur calcaire, cette cuvée se démarque par