

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LA PÉPITE DU RHÔNE

FLEURON DES VINS DE LA VALLÉE, L'APPELLATION VOIT ROULER SES GALETS SUR LE PLUS VASTE ET LE PLUS ANCIEN VIGNOBLE DES CÔTES-DU-RHÔNE.

Par Béatrice Delamotte



Si la culture de la vigne dans la région de Châteauneuf-du-Pape remonte aux Romains, c'est au pape bordelais Clément V que l'on doit la reconnaissance de la richesse des terroirs et à son successeur, Jean XXII, le statut de « vin du pape ». Celui-ci est servi à la table pontificale dans le palais d'Avignon tout proche. Au fil des siècles, le vin gagne en réputation et se vend bien. Une *success story* qui s'arrête net avec le phylloxéra, en 1866. Il faudra attendre plusieurs décennies pour que le vignoble retrouve un élan, sous la conduite de Joseph Ducos, propriétaire du Château La Nerthe. En octobre 1923, le « syndicat des propriétaires viticulteurs » voit le jour et impose des règles de production alors inédites : rendement limité, liste des cépages autorisés, tri de la vendange obligatoire... Ce sera le début de la délimitation de l'aire géographique et du cahier des charges, validé en 1933, avant que Châteauneuf-du-Pape ne devienne la première AOC viticole de France, en 1936. Aujourd'hui, une jeune génération s'attelle à donner un nouveau visage et un nouvel élan à l'appellation. Des trentenaires engagés, qui ne renient pas pour autant le travail effectué par la génération précédente, mais qui tentent d'autres approches que ce soit le bio – qui représente aujourd'hui un tiers des vignes cultivées –, l'agroforesterie, l'écopâturage...

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine de Pignan, Tradition 2018, 26 €.**

Nez assez délicat entre la subtilité des notes florales, le boisé léger grâce à un élevage en foudre, et un fruit gourmand (cassis, griotte, framboise, fraise). Bouche au toucher délicat aux notes de mûre, de cannelle, sur la finesse des tanins, le soyeux, avec une trame acide discrète, mais qui étire la finale sur des notes mentholées.



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine du Banneret, Le Secret tradition 2019, 20,50 €.**

Nez puissant, sur des notes de fleurs miellées (tilleul, acacias), de fruits jaunes avec une touche d'ananas mûr. L'ensemble est très gourmand. La bouche est toute en fraîcheur, avec une tension maîtrisée. On retrouve des notes de fruits exotiques (passion) et d'agrumes doux en bouche. Face au succès des vins du domaine, il faut les réserver...



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine La Durbane, Tradition 2007, 26 €.**

Sous une robe d'un rouge profond, le nez est très fin, élégant, sur des notes de rose poudrée, presque de pot-pourri. Évolue sur des notes plus champignonnées et de griotte. La bouche est d'une incroyable fraîcheur, sur une tension élégante, avec des notes de petits fruits (framboise, cassis). La finale est soyeuse, sur des tanins bien fondus. Un vin complexe, qui procure un plaisir intense.



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Maison Delas Frères, Haute-Pierre Tradition 2018, 40 €.**

À l'œil, la robe est grenat foncé. La cuvée exprime un boisé fin et élégant qui ne dénature pas un fruit brillant. Des notes florales soutiennent l'ensemble, plutôt évanescent. La bouche est à la fois tendre et tendue, sur des tanins soyeux, une trame acide qui sert de squelette. Un très joli vin sur le croquant qui s'apprécie dès à présent.



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine Clef de saint Thomas, La clef de saint Thomas Tradition 2018, 35 €.**

Nez très fin, entre puissance et fruit. On retrouve des notes florales intenses (pivoine, glycine) qui contrebalancent un boisé relativement léger. Bouche très suave, entre fruit très croquant, avec un côté confiture de framboise, une jolie trame acide et des tanins très soyeux. L'ensemble est joyeux, un vrai plaisir.





© Virginie Ouanestian

**COUP DE CŒUR**

LA MÈRE GERMAINE, UNE NOUVELLE VIE AVEC ANTOINE PÉTRUS. Alors que l'institution de Châteauneuf-du-Pape célébrera son 100<sup>e</sup> anniversaire l'année prochaine, La Mère Germaine peaufine son écrin. Si le restaurant a profité des quelques mois d'ouverture l'été dernier pour décrocher sa première étoile au Michelin avec la cuisine de Camille Lacombe et Agathe Richou, c'est aujourd'hui Julien Richard qui reprend les fourneaux. Côté hôtellerie, le printemps a été l'occasion de revoir la décoration des six chambres, mais aussi de faire quelques acquisitions dans le village : six suites ont ouvert, à quelques pas de là, ainsi qu'une brasserie et un bar à tapas. À la tête de ces chantiers, Antoine Pétrus, ex-directeur des Maisons Taillevent et aujourd'hui directeur général du groupe Maisons et Vignobles dirigé par Isabelle Strasser. Une vaste tâche qui incombe au double MOF (sommellerie et maître d'hôtel) qui supervise aussi deux vignobles : La Millière à Châteauneuf (dont 12 ha en appellation) et La Pusterle, dans le Luberon. En attendant d'autres acquisitions.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine de la Côte de l'Ange, Tradition 2018, 23 €.**  
Encore très jeune, cette cuvée s'ouvre sur des notes de boisé doux avant que le fruit et notamment les notes de baies noires ne prennent le dessus, avec une touche de poivre blanc. La bouche offre un bel équilibre entre acidulé, fruit et densité. Les tanins sont soyeux, la matière est fluide, mais sans être inexistante. Finale réglissée agréable.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine Giraud, Tradition 2018, 35 €.**  
Jolie robe cerise. Nez frais et acidulé, sur le croquant du fruit qui évoque la cerise à l'eau-de-vie. Le boisé, léger, est bien intégré. La bouche est ronde et suave, avec une jolie trame acide maîtrisée. L'alcool vient en second, derrière le fruit, et apporte une belle ampleur sans excès. La finale est délicate, sur des tanins très soyeux. Un très joli vin.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Clos du Mont-Olivet, Tradition 2018, 31 €.**  
Nez très croquant, sur les petits fruits rouges très mûrs, presque confiturés (fraise, framboise) et la cerise griotte. Un fruit qui se retrouve en bouche, sous une trame souple, suave et des tanins parfaitement soyeux. Une certaine légèreté se dégage de l'ensemble, même si l'alcool est là, pour structurer le tout.

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine Saint-Préfert, Classique tradition 2018, 40 €.**  
Pour cette cuvée composée à 85 % de grenache, on retrouve un fruit gourmand, éclatant et chaleureux, sur des notes poivrées et un boisé léger. La bouche est très ronde, croquante, avec un toucher soyeux aux tanins parfaitement fondus, sur une trame délicatement acidulée. La finale est très gourmande, appétitive.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Dauvergne-Ranvier, Du soleil à la terre 2019, 29,90 €.**  
Cet assemblage de grenache (60 %), syrah (20 %), mourvèdre et counoise (10 % chaque) offre un nez très gourmand, entre fruit très mûr, presque pâtissier, et sensation de gras. La bouche est assez intense, avec un alcool maîtrisé, des tanins très sages, une belle matière qui s'étire dans une finale longue et gourmande.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine du Père Caboché, Elisabeth Chambellan 2019, 24 €.**  
Le nez est caractéristique des terroirs de galets roulés avec des arômes intenses de framboise écrasée, des notes florales et de réglisse douce. La bouche est très élégante, avec de petits tanins qui vont s'estomper très vite, une belle matière avec de la densité, des notes florales assez marquées. Finale est longue et onctueuse.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**La Sousto, Tradition 2016, 32 €.**  
Élevé 80 mois en fûts, ce 2016 libère des arômes complexes de fruits très mûrs, d'herbes de garrigue, puis des notes florales (pivoine, rose rouge) et épicées (poivre). La matière suave est délicate en bouche, les tanins sont fins et ronds. On retrouve les petits fruits rouges et la chair de fruits blancs, avec cette persistance poivrée. De la gourmandise liquide.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine Galévan, Tradition blanc 2018, 38 €.**  
Sous une robe dorée, comme un jeune sauternes, on trouve un nez évolué sur les agrumes confits, l'ananas, la mangue. À l'inverse, la bouche est plus sur la fraîcheur, même si on retrouve quelques notes de fruits exotiques, d'épices douces avant une touche de moka. Un ovni avec une finale longue, acidulée, très appétant.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Le Moulin des saints, Tradition 2017, 21 €.**  
Sous une belle robe rubis, le nez est charnu, sur le croquant du fruit, avec une sensation de jus de viande. Le boisé est bien fondu, sans agressivité. Très jolie matière en bouche, qui se fait satinée, avec une trame acide juste ce qu'il faut pour tirer le vin vers un futur certain. Des notes florales s'ajoutent au croquant du fruit. Finale sapide, sur la réglisse.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Château Maucoil, Privilège 2017, 40 €.**  
Robe rubis intense. Nez entre fruits noirs, olive, épices douces et boisé léger. La bouche est très suave entre petits fruits rouges écrasés (framboise, fraise) et baies noires, acidulé de la groseille et un côté poudré sur des tanins patinés. L'ensemble est charnu, avec une matière intense. Finale mentholée qui s'étire en longueur.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**La Bastide Saint-Dominique, Secrets de Pignan 2018, 39 €.**  
Robe pourpre cardinalice. Fruit très croquant au nez, avec des notes de sureau, de baies noires, de fleurs épanouies et de garrigue. On sent le boisé, mais en arrière-fond, sans agressivité. Bouche très fraîche, sur le croquant du fruit, avec une belle acidité, de la longueur et des petits tanins très sympathiques.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Clos Saint-Antonin, Tradition 2018, 33 €.**  
Le nez hésite entre notes florales intenses (pivoine, rose) et petits fruits noirs, avec une touche poivrée. Le bois reste discret. Bouche intense, avec une matière dense, des tanins ronds, une minéralité grandissante et une belle texture. Il faudra le laisser s'assagir un peu et le regoûter dans quelques années. Le résultat devrait être superbe.

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine de la Janasse, Tradition 2018, 33 €.**  
Nez de framboise écrasée, de petites baies noires (mûre, cassis) avec un bois encore jeune. La bouche est aussi sur le fruit associé à des arômes de violette, avec un joli croquant et une trame acidulée agréable. La finale s'étire sur la minéralité. On l'imagine bien avec un gigot aux herbes de la garrigue ou une daube à la provençale.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Domaine Julien Masquin, Montplaisir 2018, 30 €.**  
Cette cuvée, issue de l'unique parcelle en blanc, au cœur du bois de Rayas, développe des notes herbacées et d'agrumes, sur une belle tension. La bouche est franche, droite, avec une incroyable minéralité, presque tranchante, mais tempérée par des notes de fruits blancs. Une matière d'une incroyable densité, avec de la profondeur et de la tension.



**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Château de Vaudieu, Tradition blanc 2018, 34 €.**  
Ce 80 % grenache blanc s'ouvre sur des notes florales (tilleul, acacias) et fruitées de chair de fruits jaunes, bien mûrs. Une sensation chaleureuse, sur une matière intense, gourmande et croquante. La bouche est très délicate, sur la fraîcheur avec une jolie tension. L'ensemble est suave, très agréable. L'attendre cinq ans pour qu'il s'assagisse.

