

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas

Vallée du Rhône, les blancs montent en gamme (2)

Les côtes-du-rhône valorisent les terroirs frais et se déclinent de plus en plus en blanc.

Dans certains vignobles, le blanc est une évidence. Pas dans la vallée du Rhône, car le climat est chaud dans la partie méridionale où foisonnent les côtes-du-rhône rouges qui régalaient entre 3 et 6 euros. Bien sûr, on peut produire les trois couleurs, mais le blanc – à peine 5 % des volumes – a longtemps été « un complément de gamme », raconte Laurent Cornud, œnologue-consultant. Le spécialiste du secteur viticole de Beaumes-de-Venise l'affirme : « Ici, les vignes sont situées entre 200 et 500 mètres d'altitude, avec une importante amplitude thermique nuit/jour. C'est primordial pour la maîtrise des maturités et pour élaborer des blancs vifs et équilibrés. » La demande en blanc est croissante. Richard Olivero est vigneron sur la commune de Suzette, dans les dentelles de Montmirail. Ses vignes de blancs sont

situées à 450 mètres et le viognier, cépage exubérant, donne ici un vin délicat : « Je fais aussi des rouges, mais les blancs présentent pour moi le plus d'intérêt. » Essentiellement à base de grenache, clairette, marsanne, roussanne, bourboulenc et viognier, les blancs de la région peuvent être facilement lourds et rassasiants. Julien Latour, du Domaine de l'Espigouette, à Violès, se souvient : « En Bourgogne, j'ai côtoyé des gens de toutes les régions, chacun apportait ses vins et on faisait des dégustations à l'aveugle ; les côtes-du-rhône étaient les préférés, mais c'étaient aussi ceux qu'on ne finissait jamais ! » Très parfumés, mais manquant de légèreté. Les temps ont changé. Avec son frère Emilien, ils prennent la suite de leurs parents et relancent les blancs, que leur père avait cessé de produire. Ils en vinifient la moitié en demi-muids, gros contenants en chêne qui confèrent du volume au vin, mais l'élevage de la totalité de la cuvée se fait en cuve Inox, pour préserver vivacité et fraîcheur aromatique : « Dans la région, pour les blancs, il faut tout mettre en place. La notion de terroir va devenir primordiale, on est seulement au début de l'aventure » ■ O. B.



Richard Olivero (Demoiselle Suzette) : « Partage, générosité et plaisir, voilà ma définition du vin. »

✓ SÉLECTION

16 - Demoiselle Suzette

Suzette (84). 04.90.62.95.92.

Frisson intense. Floral, violette, fruits blancs, riche, frais, net, bien typé, tendu, savoureux. 9,60 €.

16 - Domaine de l'Espigouette

Violès (84). 04.90.70.95.48.

Fruits mûrs, coing, cire, riche, expressif, dense, frais, équilibré, bon vin de repas, finale nette. 8,50 €.

15,5/16 - Dauvergne Ranvier

Laudun-l'Ardoise (30). 04.66.82.96.57.

Vin gourmand. Fruits blancs, pomelo, amande amère, rond, végétal frais, très fin, long, finale fraîche, épicée. 6 €.

15,5 - Père Anselme

Maison Brotte, Châteauneuf-du-Pape (84). 04.90.83.59.44.

La Fiole. Nez fin, fruits jaunes, mangue, menthe, séveux, équilibré, fin, onctueux, délicat. 18,95 €.

15/15,5 - Domaine de la Janasse

Courthézon (84). 04.90.70.86.29.

Fleurs blanches, pomelo, frais, pulpeux, très juteux, fin, gourmand, bon amer, fin, long. 10 €.

15,5 - Domaine

des Roches-Fortes

Vaison-la-Romaine (84). 06.18.32.34.93.

Expressif, très violette, noyau, net, droit, riche, équilibré, bon vin de repas. 5 €.

15,5 - Domaine de Dionysos

Uchaux (84). 04.90.40.60.33.

Charline. Nez discret, fin, note de fenouil, fenouil, très frais, délicat, bien équilibré. 9,10 €.

15 - Domaine de la Charité

Saze (30). 06.07.60.83.41.

La Trilogie. Fruits jaunes, exotique, onctueux, fenouil, équilibré, juteux, du fond, sapide. 6,50 €.

15 - Laudun Chusclan Vignerons

Chusclan (30). 04.66.90.11.03.

Enfant terrible. Nez fin, aubépine, mandarine, rond, tout en longueur, frais, précis, délicat. 5,30 €.

14,5/15 - Ferraton Père & Fils

Tain-l'Hermitage (26). 04.75.08.59.51.

Samorëns. Fruits blancs, poire, pamplemousse, très juteux, fruité frais, miel, onctueux, gourmand, bien équilibré. 7,50 €.

14,5/15 - Brunel Père & Fils

Châteauneuf-du-Pape (84). 04.90.83.57.33.

Brunel de la Gardine. Aromatique, prune, exotique, note mentholée, onctueux, bien frais, harmonieux, juteux. 8,90 €.