

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Enquête

Mieux comprendre
les terroirs français

**Enfin des
bordeaux
abordables !**

Notre sélection inédite

Espagne
Le nouvel
âge d'or

Les 1600
plus grands vins
du millésime 2007

**NUMÉRO
SPÉCIAL**
272 pages

Les bonnes surprises du Millésime

2007

■ Nos coups
de cœur

■ Nos conseils

■ Tous les prix

■ Toutes les
adresses

Les meilleurs vins de France dans chaque appellation

M 08279 - 522 S - F. 7,30 €



Châteauneuf dans la cour des grands

Chacun s'est réjoui pour la famille Avril lorsqu'il y a quelques mois, le jury de la revue américaine *Wine Spectator* a classé "premier vin du monde" son Clos des Papes 2005. On a invoqué la variété des terroirs d'un domaine qui s'étend sur des calcaires, des argiles rouges, des molasses et les fameux galets roulés. On a rappelé les conditions climatiques idéales du millésime 2005. On a loué le talent d'une famille qui élabore du vin depuis 400 ans et l'expédie en bouteilles depuis le début du XX^e siècle.

Le mode de sélection des 15 000 bouteilles issues du monde entier dégustées à l'aveugle lors de cette compétition n'est pas connu. Manquaient peut-être les plus grands domaines mondiaux qui ont renoncé à cette manifestation, tant leur notoriété est universelle et, en Bourgogne, par exemple, leur production insuffisante face à la demande. Néanmoins, parmi les cinquante premiers, se trouvent quatre châteauneuf-du-pape et un vacqueyras élaboré à Châteauneuf, ce qui réjouira celui qui connaît la paradoxale histoire de ce vignoble.

S'appeler "du pape" ne signifie rien d'autre que d'avoir été une possession de Jean XXII qui y faisait cultiver quelques arpents produisant au XIV^e siècle... cinq tonneaux par an ! Son prédécesseur Clément V avait sans doute bu du graves lorsqu'il était évêque de Bordeaux et possédait le futur château Pape-Clément, mais pas de châteauneuf. Les papes d'Avignon se régalaient des vins de Saint-Pourçain et de Bourgogne, pas de ceux des environs de leur cité qui ne servaient qu'à abreuver le petit peuple. Ils regretteront d'ailleurs la délicatesse du vin de Beaune lorsqu'ils auront regagné la Ville éternelle.

Le vignoble ne jouit d'aucun prestige jusqu'au milieu du XVIII^e siècle. Certains propriétaires commencent alors à exporter. Néanmoins, pendant tout le XIX^e siècle et la première moitié du XX^e, les négociants bordelais et surtout bourguignons continueront à venir s'approvisionner à Châteauneuf, comme à Tain-l'Hermitage, pour acquérir leurs vins de coupage destinés à renforcer le corps et la couleur de leurs plus pâles millésimes et à corriger leur acidité. À un négociant bourguignon croyant lui faire plaisir et disant à madame Le Saint, propriétaire du château Fortia : « Vous êtes devenue à Châteauneuf notre succursale », celle-ci répondit avec malice : « Vous vous trompez, monsieur, nous sommes la maison-mère ».

Il faut attendre 1919 pour que le châteauneuf commence à être bu pour ses qualités.

Il faut attendre l'œuvre du futur cofondateur de l'Inao, le baron Le Roy, à partir de 1919, pour que le châteauneuf commence à être bu pour ses qualités propres. Celles-ci sont reconnues par une AOC en 1929, et en 1939 par l'adoption de la bouteille estampée aux armes papales.

Ainsi va la planète des vins, comme d'ailleurs celle des restaurants ou de toutes les œuvres humaines. Les réputations se font et se défont en fonction des talents qui s'y déploient. Les consommateurs sont versatiles et suivent parfois les modes lancées par les critiques, mais un jour ou l'autre, tout le monde finit par reconnaître l'excellence d'un domaine ou d'une appellation, même dépourvus de notoriété, ou, a contrario, leur médiocrité, quel que soit le prestige de l'étiquette. C'est à la fois rassurant pour les amateurs et exigeant pour les producteurs invités à toujours donner le meilleur d'eux-mêmes pour tirer les plus justes accents de leurs terroirs. ●



Jean-Robert Pitte est professeur de géographie à la Sorbonne et membre de l'Institut. Parmi ses derniers ouvrages, *Le Vin et le divin* (Fayard, 2004) et *Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales* (Hachette, 2005).

Vallée du Rhône

Châteauneuf brille

La météo a favorisé le sud, et plus particulièrement Châteauneuf-du-Pape, qui enchaîne les très bons millésimes. Au nord, Hermitage et Côte Rôtie offrent des "vins de terroir" élégants. **PAR ROBERTO PETRONIO ET OLIVIER POELS**

Pour beaucoup, 2007 restera une année à l'été maussade et pluvieux. Mais le vignoble français a la chance d'être réparti en trois grandes zones climatiques : une atlantique, une autre continentale qui influence le nord de la vallée et la dernière méditerranéenne qui fait la pluie et plus souvent le beau temps sur le sud de la vallée. Le vignoble rhodanien a connu des fortunes diverses en 2007. D'Ampuis à Cornas, on peut dire que la catastrophe a été évitée. Tout d'abord, il y a eu cette grêle le 20 juin, affectant une partie de la récolte de la Côte Rôtie dans le secteur de la Côte brune. En août, pluie et faible ensoleillement n'auguraient pas d'une bonne récolte. Pour obtenir des raisins dotés de bons équilibres, il fallait mettre en place une maîtrise des rendements. Enfin,

septembre est arrivé, clément. Il a favorisé la concentration des baies et une belle vendange.

Dans la partie méridionale de la vallée du Rhône, le schéma est différent. Ici, les pluies de mai et de juin et les différences de température entre le jour et la nuit au mois d'août ont profité au raisin. Les vendanges se sont donc déroulées en douceur 120 jours après la fleur, ce qui est suffisamment rare pour être souligné.

Millésime de maturité froide au nord, 2007 a produit des vins plus élégants que virils offrant une belle lecture des terroirs. Au sud, les vins sont d'une grande amabilité, très soyeux, avec souvent des bouches qui paraissent presque sucrées et surtout dotées d'un fruité juste dissimulant des tanins ronds aussi abondants qu'en 2005 et garants d'un bon potentiel de garde. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2007 EN VALLÉE DU RHÔNE

<p>Les réussites par couleur</p> <p>17/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p>	<p>L'homogénéité du millésime</p> <p>16/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p>	<p>Le potentiel de garde des vins</p> <p>17/20 en rouge</p> <p>15/20 en blanc</p>	<p>Le caractère du millésime</p> <p>Tendre, avec de la structure, 2007 est un millésime aux tanins abondants, mais fins et soyeux. Avec des acidités basses et des pH élevés, les bouches sont très sucrées. Maturité et minéralité équilibrent les vins.</p>	<p>Les meilleures appellations</p> <p>Châteauneuf-du-Pape pour sa complexité, Vaqueyras pour sa puissance, Rasteau pour sa générosité, Condrieu et ses blancs minéraux, Côte Rôtie pour sa finesse remarquable et Hermitage pour sa douce puissance.</p>
--	---	---	---	--

