

Au pied des Dentelles de Montmirail, dans le secteur du Cayron, les raisins puisent leur minéralité dans les éboulis calcaires.

Photo: R. Petronio

VALLÉE DU RHÔNE SUD

Gigondas : le cadet de Châteauneuf dévoile ses atouts

Encore méconnu, c'est le deuxième plus beau cru du Rhône sud. Ici, les vins portent en eux l'empreinte sauvage et originale du calcaire des Dentelles de Montmirail. Ils méritent tout notre intérêt.

Un reportage et une dégustation de Roberto Petronio

Dans le sud de la vallée du Rhône, les amateurs rîent souvent d'yeux que pour Châteauneuf-du-Pape. Pour l'instant... Situé entre Avignon et Vaison-la-Romaine, le magnifique site des dentelles de Montmirail abrite l'un des vignobles les plus enthousiasmants de la région : Gigondas, cru des Côtes du Rhône depuis 1971.

Fait unique en France et probablement en Europe, le vignoble de Gigondas repose sur

des substratums allant de l'ère secondaire à l'ère quaternaire. De cette riche géologie exploitée à profit par les vignerons naissent des vins au tempérament très contrasté, avec dans certains cas, de véritables merveilles. Georges Truc, éminent géologue, a étudié ce superbe vignoble rhodanien. Pour lui, l'appellation Gigondas se découpe en cinq grandes familles de terroirs.

La finesse des vins de safres

Partons du bas de l'appellation, de la rivière Ouvèze qui marque la limite occidentale de

Gigondas. Là se trouve le terroir de plateaux (voir carte ci-contre). C'est le cœur historique de Gigondas. À l'origine, les vignerons qui redoutaient le manque de maturité se sont concentrés dans ce secteur. Sur cette terrasse qui domine la rivière, les sols sont riches en alluvions et galets roulés (calcaire). Ils donnent naissance à des vins à la fois amples et opulents.

Juste au-dessus de cette première zone se situe le terroir du cône de la Font des Papes datant du Quaternaire. Les sols sont constitués de colluvions des roches issues de l'érosion des

Dentelles et déposés par le ruissellement. Ce secteur donne des vins profonds et généreux.

En remontant aux abords du village de Gigondas, apparaît un troisième terroir, celui des safres, des dépôts gréseux et sableux de Eocène tertiaire. On retrouve ces fameux safres à Châteauneuf-du-Pape. Les vins nés sur ces sols se distinguent par leur grande finesse, tels les gigondas du domaine Les Treyssonnières.

Puis vient le terroir des reliefs (Grande Montagne) et vallons (La Romane) où alternent roches de nature calcaire et marnes du Jurassique et du Crétacé (ère secondaire), mais aussi des colluvions. Situé au nord-est de l'appellation, ce secteur est très boisé. Le raisin y mûrit plus lentement. Résultat : les vins se montrent peu charnus mais tendus.

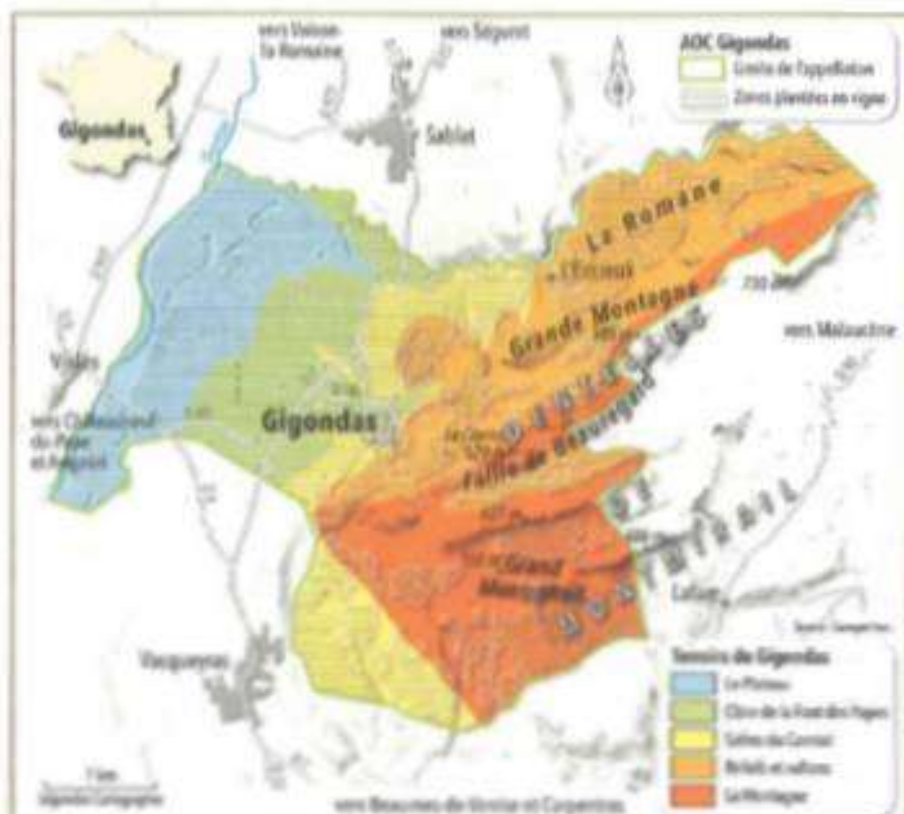
Plus en altitude, au pied des Dentelles de Montmirail, le géologue Georges Truc identifie un cinquième et dernier terroir très composite (marnes et calcaires). Haut perché sur la faille de Beauregard, dans le secteur du Cayron, il fa baptisa "la montagne". La maturité y est souvent tardive en raison de l'altitude. "La montagne" donne des vins à caractère minéral et salins, comme par exemple les vins du domaine La Boulière.

Un tempérament septentrional

Vault dessinée dans les grandes lignes la physiognomie de Gigondas. Si l'on y regarde de plus près, chaque terroir de ce cru rhodan en recèle en effet à son tour une mosaïque de sols propices aux cuvées particulières. Une voie encore inexploitée par la plupart des vigneron locaux, contrairement à leurs confrères de Châteauneuf-du-Pape. Car, comme le dit justement le nouveau président de l'appellation et propriétaire du château de Saint Cosme, Louis Barruol : « Nous sommes loin de connaître parfaitement le potentiel de tous nos terroirs ».

Orienté nord-est/sud-est, le vignoble de Gigondas regarde en grande partie vers le nord-ouest, excepté le secteur du Grand Montmirail sur le versant sud des Dentelles. Cette orientation, tout comme l'étagement des vignes en altitude, retarde la maturité des raisins. En grande partie couverte de bois, l'appellation Gigondas offre enfin un biotope d'une grande richesse et un microclimat frais. D'où la singularité et le caractère parfois septentrional des vins de Gigondas.

Une singularité que ces rouges puisent également dans le calcaire omniprésent sur l'appellation. Les vins tirent de ce calcaire leur



LES GRANDS TERROIRS DE GIGONDAS

1971 : année de l'obtention de l'appellation Gigondas cru des Côtes du Rhône.

Superficie : 1 230 hectares. Surface cultivée en 2015 : 1 213 hectares.

Cépages principaux : grenache, syrah, mourvèdre. Production en 2015 : 40 004 hectolitres (dont 80 % produits en caves particulières et 20 % en caves coopératives). Rendement moyen en 2015 : 33,5 hectolitres par hectare.

colonne vertébrale et leur fraîcheur gustative, même dans les années chaudes aux acidités pourtant faibles, mais aussi, parfois, un tranchant difficile à dompter.

Puissants, souples, profonds, charnels...

À Gigondas, comme ailleurs, plus que le terroir c'est le style du vigneron qui influence encore profondément le profil des vins. Il y a les gigondas classiques, puissants et longs à se lire, comme ceux des domaines Raspail-Ay ou Saint Gayan. Ils côtoient les vins souples et immédiats du domaine La Bastide Saint Vincent, par exemple, ou les vins charnels et profonds du domaine d'Ouria, dont les raisins proviennent du secteur sud (Grand Montmirail). On les oppose aux vins du domaine Les Pallières qui tirent leur austérité du secteur nord (non loin du lieu-dit L'Encieu), où la maturité est plus longue à venir.

Pour illustrer cette diversité de profils, nous avons choisi de déguster le jeune et atypique

millésime 2013. Le grenache n'étant pas arrivé à pleine maturité, les assemblages comportent cette année-là des parts plus importantes de syrah et de mourvèdre. Nous avons également demandé aux producteurs de nous présenter un millésime plus âgé de leur choix afin d'observer l'évolution dans le temps de ces vins, leur aptitude au vieillissement et leur capacité à se complexifier avec l'âge. Les surprises sont au rendez-vous. R. P.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Tous les vins ont été dégustés en mai 2016 à La Revue du vin de France par Roberto Petronio, étiquettes découvertes. La dégustation s'est opérée en deux temps, d'abord le millésime 2013, puis les millésimes anciens. Cette dégustation a été complétée par la visite de dix-sept domaines en juillet 2016.

FRANCK ALEXANDRE (DOMAINE LES TEYSSONNIÈRES)

Une alchimie unique entre safres et vendanges entières




Vigner discret, Franck Alexandre a longtemps été président de l'appellation Gigondas. Il vend une grande partie de sa production à la famille Perrin (château de Beaucastel). Son domaine implanté sur un magnifique terroir de safres possède des vignes préphyloxériques. Un patrimoine unique qui lui permet de produire un vin fin mais dense. S'il pratique des élevages traditionnels en cuves béton, Franck Alexandre a longtemps élaboré ses vins à partir de raisins vinifiés en grappes entières. Puis, pour plaire à la critique, il a opté pour des vins colorés produits avec des raisins éraflés. Certes, les millésimes récents y ont gagné en volume de fruit mais son splendide 1998, vinifié en grappes entières, prouve que ce style exprime au plus juste toute l'élégance de ce terroir de safres. **R. P.**

16-16,5/20

**DOMAINE
LES TEYSSONNIÈRES**

Issu d'un terroir de sable où l'on trouve des vignes préphylloxériques, ce vin exprime bien la finesse de son sol avec une matière à la fois délicate et élancée, au fruit très pur. Finement épicé et gracieux, ce très beau gigondas retranscrit l'élégance des Dentelles et du sol de sable. Grand vin.

15 € //  2016-2030


Bouteilles/an : 6 830

**2009, le millésime
de la maturité**

16,5-17,5/20

**DOMAINE
LES TEYSSONNIÈRES**

Le vin a besoin d'air pour s'exprimer. Cela sent le cuir et le tabac brun. Derrière un sentiment de richesse au nez, on découvre une bouche certes grasse mais qui possède la finesse du terroir des sables. On a du volume, de la longueur. La marque du millésime est bien là. Il faut le laisser grandir en cave.

 2025-2040

**2005, il s'entrouvre
à peine**

14,5-15/20

**DOMAINE
LES TEYSSONNIÈRES**

Vin un rien sec, on est entre deux âges même si la finesse du terroir est là. Il a besoin de se patiner un peu plus. Il est encore d'un bloc.

 2025-2035