

N° 211 MARS - AVRIL 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

84
RECETTES

**LA CUISINE
CREOLE**
RÉGALE NOS PAPILLES

**SUR LA ROUTE
DU POIVRE**
LE GRAIN
AUX 1000 FACETTES

DÉPAYSEMENT
EN 12 NUANCES
DE CURRYS

**CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE**
PÉPITE DES
CÔTES-DU-RHÔNE



GASTRONOMIE D'ICI ET D'AILLEURS

• RIZ FRIT AUX CREVETTES ET NOIX DE CAJOU • ROUGETS AUX FRUITS DE LA PASSION • BŒUF AU CURRY JAPONAIS • FISH AND CHIPS • GÂTEAU À L'ANANAS • CAKE AU THÉ MATCHA ET SÉSAME...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 211 - F: 4,20 € - RD



CHÂTEAUNEUF- DU-PAPE

SE PARE DE BLANC

LES BLANCS ONT LE VENT EN POUPE DANS LE MONDE ENTIER ET LES AMATEURS DE VINS FRAIS ET EXPRESSIFS REDÉCOUVRENT LES CUVÉES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE. ENCORE TROP RARES, ELLES POURRAIENT ÊTRE L'AVENIR DE L'APPELLATION. Par Béatrice Delamotte

Si Châteauneuf-du-pape est internationalement réputé pour ses vins rouges, ses blancs n'ont rien à leur envier même si leur production ne représente qu'une faible partie des volumes. Et que ceux qui craignent qu'ils ne soient lourds et trop opulents se rassurent : « C'est un vrai challenge de garder la fraîcheur, mais la diversité des cépages du cahier des charges de l'appellation nous permet d'obtenir des vins à la minéralité et à la tension préservées », explique Amélie Barrot, présidente de l'appellation et à la tête des vignobles Mousset Barrot (châteaux des Fines Roches et La Sousto, Jas de Bressy).

Une palette de cépages

Une bonne nouvelle pour les amateurs de vins blancs, de plus en plus nombreux en France et à l'international, qui poussent les vignerons à planter plus de parcelles en cépages blancs pour répondre à la demande. Mais cela prend du temps, car pour satisfaire tout le monde, il faudrait que le vignoble en blanc passe des 7 % de la superficie de l'appellation actuellement, à 30 %... Un vrai challenge, mais pas insurmontable pour nombre de propriétés qui ont la chance d'avoir non seulement des terroirs qui s'y prêtent, mais aussi des sources qui permettent à la vigne de ne pas trop souffrir de la sécheresse et des vagues de chaleur de plus en plus intenses. Et les cépages à disposition des vignerons sont un véritable atout pour élaborer des vins complexes et ronds avec la roussanne pour la puissance, mais à la fraîcheur préservée grâce à la clairette et son caractère juteux et au bouboulenc pour la tension. Non seulement ces cépages donnent des vins exquis et qui se gardent de longues années, mais l'appellation mène une vraie réflexion sur l'augmentation de leur plantation. « Assemblés avec des cépages rouges, ils pourraient apporter de la fraîcheur à nos rouges », précise Michel Blanc, directeur de la Fédération des syndicats de vignerons de Châteauneuf-du-Pape.

COUP D'ŒIL

- **AOC** : Châteauneuf-du-Pape (1936).
- **COULEUR** : blanc (7 %) et rouge.
- **CÉPAGES POUR LES BLANCS** : grenache (blanc et gris), clairette (blanche et rose), bouboulenc, roussanne, picpoul (blanc, gris).
- **CLIMAT** : méditerranéen.
- **ALTITUDE** : 120 m.
- **À TABLE** : selon l'âge de la cuvée,

le châteauneuf-du-pape blanc peut aussi bien s'apprécier à l'apéritif avec de l'anchoïade ou une salade de poulpe pour un vin jeune qu'avec des volailles crémeuses, un risotto à la truffe ou une tartelette aux champignons sauvages lorsqu'il est plus âgé. Pour les plus anciens, un très vieux comté ou un dessert au chocolat sera le bon accord.



Guillaume Kessler

À Châteauneuf-du-Pape, le vignoble en blanc occupe 7 % de la superficie de l'appellation.



NOTRE SÉLECTION

CHÂTEAU DE LA GARDINE

**Cuvée des Générations
Marie-Léoncie 2013, 110 €.**

Robe à l'or intense, aux légers reflets verts. Le nez hésite entre des notes agrestes qui évoquent l'estragon, le laurier frais, des arômes plus fruités (abricot, coing) et une gourmandise assumée comme une baie de raisin gorgée de soleil et de jus. En bouche, la matière est ample et tendue à la fois. On y retrouve une trame tout en fraîcheur, presque acérée qui transperce un jus rond, savoureux et élégant. Précision et éclat pour un vin assez superbe, à la longue finale qui s'étire sur la minéralité.

DOMAINE FONT DU VENT

Étienne Gonnet 2014, 180 €.

La terre et le ciel se marient dans cette cuvée (uniquement en magnum) aux arômes à la fois pierreux et au fruit chatoyant. Une pointe de poivre blanc relève la pulpe de la pêche et de la poire d'été. La bouche n'est que fruit, avec une trame sur les amers qui évite toute lourdeur et entraîne la matière dans une nouvelle dimension, ronde, extravertie, intense et pleine. La finale est légèrement saline et fait saliver comme pour se souvenir du délice que l'on vient de savourer.

DOMAINE DU GRAND TINEL 2020, 28 €.

La pêche écrasée, le jus qui coule entre les doigts encore marqués par le romarin frôlé un peu plus tôt... Le nez est très poétique tandis que la bouche est plus intense. On retrouve cette sensation de fruits frais écrasés (poire), une note agreste (estragon) dans une matière plus sphérique, joyeuse et élégante.

XAVIER VIGNON

Cuvée Anonyme 2020, 33 €.

Fraîcheur et intensité, fruit blanc et notes agrestes composent un nez très plaisant, qui rend joyeux sans savoir pourquoi. La bouche est à la fois intense, avec une matière chatoyante, et délicate avec ses arômes de poire à peine cueillie, de nectarine blanche. Un vin immédiat pour un plaisir immédiat, mais qui saura vieillir.

FRANÇOISE ROUMIEUX

Château-neuf-du-Pape 2021, 29 €.

Doré comme la robe du vin, le nez dévoile des arômes de fruits jaunes, de fleurs des champs et comme un parfum très léger de viennoiserie fraîche. La bouche est franche et droite, on retrouve ce côté cristallin comme une eau de montagne, adouci par des notes plus juteuses de fruits blancs et jaunes. Finale minérale, légèrement amère comme pour appeler un verre suivant. Un vin dans le contrôle, mais tellement séduisant.

MAISON OGIER EDOUARD GUÉRIN

Il a vinifié en Turquie et en Australie, dans le Languedoc aussi, mais c'est à Château-neuf-du-Pape qu'Edouard Guérin, natif d'Orange, a choisi de poser ses valises en 2015. Le vinificateur des vins de la Maison Ogier est un hyperactif qui parcourt le vignoble pour s'assurer de la meilleure qualité possible des raisins qu'il bichonnera dans le nouveau chai du Clos de l'Oratoire des Papes. Là, il vinifie blancs et rouges en cuves bois avant d'entamer le vieillissement en barriques et en jarres de céramique. Ces jours-ci, il attend avec impatience le troupeau de moutons qui va nettoyer les parcelles de vigne enherbées, ce qui permet également d'apporter de l'engrais. Ce long travail à la vigne lui permet d'élaborer une cuvée absolument magnifique, le Clos de l'Oratoire des Papes. Le 2015 en blanc (80 €), premier millésime élaboré dans la nouvelle cave, dévoile des arômes frais de cédrat et de fleur d'aubépine qui réveillent un bouquet légèrement pétrolé. La bouche est puissante, avec des notes de fruits jaunes et exotiques, avant une finale sapide et saline.



CHÂTEAU DE NALYS RALPH GARCIN

Déjà mentionnée sur le cadastre communal à la fin du XVI^e siècle, cette propriété est l'une des plus anciennes de l'appellation et doit son nom à son premier propriétaire, fermier général de l'archevêché d'Avignon. Une longue histoire dont le dernier épisode remonte à 2017, avec l'acquisition de la propriété par la Maison E. Guigal. Sur les 75 hectares du château, dix sont dédiés au blanc, un pourcentage légèrement supérieur à celui de l'appellation, ce qui permet à Ralph Garcin de produire deux cuvées issues de sols différents : sableux pour la cuvée Saintes Pierres, argileux pour le Grand vin. Dans le millésime 2020, les Saintes Pierres de Nalys (29 €) est un vin tout en finesse, plus floral que fruité. Marqué par la fraîcheur, il offre des notes douces d'agrumes qui marquent une matière énergique, avant une finale saline qui donne envie d'en reprendre un verre. Quant au Grand vin 2020 (54 €), il dévoile un bouquet plus exotique (mangue, ananas rôti) qui offre un contraste saisissant avec la fraîcheur de la matière, marquée par les fruits blancs.

DOMAINE DE LA CÔTE DE L'ANGE

2014, 38 €.

Fraîcheur et minéralité explosent dès les premiers arômes. On découvre le galet mouillé, les fruits blancs et une tension appréciable. En bouche, la fraîcheur domine et la matière enrobe le palais. On retrouve des notes de fruits jaunes et blancs, une rondeur gourmande mais aucune lourdeur. Une amplitude droite qui s'étire longuement et fait saliver jusqu'à la dernière goutte.

CHÂTEAU GIGOGNAN

Lieu-dit Terre Ferme 2019, 49 €.

Nez un peu timide, qui n'ose pas exploiter à fond le fruit qui transparaît pourtant, frais, juteux (poire, pêche, abricot). Changement en bouche, où la fraîcheur et l'amertume dominant. Les notes agrestes se déploient (estragon, fenouil sauvage, menthe) et perdurent longuement, dans une finale tout en fraîcheur et intensité.

CHÂTEAU SIMIAN

Le Traversier 2020, 26 €.

Un nez frais, pimpant, plein de gaieté et de fruits jaunes. La bouche est droite, tendue mais sans être acérée. On retrouve cette sensation de petits fruits jaunes (abricot, mirabelle), bousculée par une trame sur les amers qui fait saliver. La puissance est là, mais sans excès.

CHÂTEAU LA GENESTIÈRE

2021, 29 €.

Nez très plaisant qui évoque aussi bien les fruits jaunes (abricot, pêche) que blancs (poire), avec une pointe de croûte de pain. La bouche est droite, franche avec une belle minéralité et une fraîcheur soutenue qui s'étire dans une finale très longue et gaie.

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

2021, 31 €.

Fraîcheur minérale pour ce vin posé, franc et vif qui dévoile des arômes floraux délicats et de fruits blancs d'été (poire). La bouche est aussi dans la vivacité, plus marquée par des notes mentholées et une amertume maîtrisée. Finale sur l'acidité qui devrait s'assagir.

DOMAINE JEAN ROYER

Spéciale N° 1 2021, 84 €.

Rondeur du fruit, douceur florale et fraîcheur tendre, pour un nez complexe et déjà mature. La bouche est ample, ronde et mûre. On retrouve des arômes de fruits jaunes, d'ananas et de fleur d'orange avant une finale pimpante, portée par de petits amers. Seulement 150 bouteilles.

DOMAINE SAINT-PAUL

2021, 31 €.

Des notes champignonnées disparaissent rapidement pour laisser place à des arômes bien plus fruités. La bouche est précise, délicate avec une forme de suavité ronde. Les amers reprennent le dessus, juste le temps de faire saliver.



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX BERNARD TRANCHECOSTE

Sur les 26 hectares du domaine, propriété de la famille Cazes (Château Lynch-Bages à Pauillac), seulement trois sont consacrés au blanc. Pas de quoi répondre à la demande, de plus en plus intense alors que la production ne dépasse pas les 12 000 bouteilles, surtout auprès des clients étrangers qui représentent 90 % des ventes des vins du domaine. Prudent, Bernard Tranchecoste, qui est là depuis près de vingt ans, a su constituer des réserves de vieux millésimes, bien sûr en quantités limitées. Le 2021 (45 €) est tout en fruit mûr et fleur d'orange. En bouche, la matière est volumineuse, mais avec une race incontestable et élégance. Le 2020 (45 €) est très frais et fringant, à la fois fruité et floral. La bouche s'étire sur une trame minérale qui étire une matière à la texture soyeuse. Les amateurs de millésimes plus anciens apprécieront le 2012 à la fraîcheur intacte. L'amande grillée, le citron confit apportent leur douceur à une matière racée, pleine de gaieté avant une finale saline.



CHÂTEAU LA NERTHE RÉMI JEAN

Déjà en 1560, les premiers propriétaires de ce qui deviendrait le Château La Nerthe avaient pressenti tout le potentiel de ce terroir, alimenté par des sources. Et même s'il faudra attendre le XVI^e siècle pour que soient creusées dans la roche les premières cuves rudimentaires, la propriété fait aujourd'hui partie des stars de l'appellation. Et son histoire est intimement liée à sa création puisque c'est le commandant Ducos qui a sélectionné les cépages qui seront repris dans le cahier des charges, établi par le baron Leroy en 1936. Propriété de la famille Richard depuis 1986, le Château La Nerthe a converti 10 % de son vignoble au blanc (9,8 ha sur 92) et c'est aujourd'hui Rémi Jean qui s'occupe des vignes. Grâce à la présence d'eau peu profonde, il obtient des blancs très purs et frais comme le Château La Nerthe 2020 (44 €), tout en finesse et en élégance. Un vin éclatant qui marie harmonieusement rondeur et fraîcheur, avec des amers qui servent de trame.