

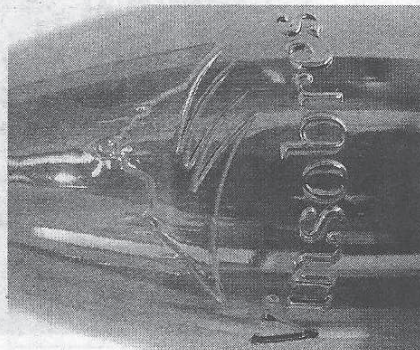
Vinsobres. Dégustation en lever de rideau du concours des crus de la Vallée du Rhône.

La naissance d'un millésime

■ Le charmant petit village de Vinsobres en Drôme Provençale est résolument tourné vers le sud. Perché sur sa colline, il peut couvrir du regard son avenant vignoble planté sur des coteaux et terrasses de marnes caillouteuses. Il bénéficie d'un relief protecteur contre les influences alpines et d'un bel ensoleillement. Depuis 2006 les qualités de son terroir ont été officiellement reconnues par l'accession au plus haut niveau de la hiérarchie : « Cru de la Vallée du Rhône ». Un vignoble de haute qualité aux dimensions modestes : Quelques 500 hectares répartis, entre cave coopérative et 21 producteurs indépendants.

L'année 2011

Sous le vocable de « Naissance d'un millésime » les vignerons offrent à la découverte les premiers résultats de la vendange 2011. Une trentaine de professionnels œnologues, courtiers, négociants dégustent 23 échantillons représentatifs d'un terroir Vinsobres raisonnablement ho-



mogène. « Des vins frais avec de la matière » remarque Raymond Saumier, négociant, « on y trouve du gras et une certaine sucrosité. ». Pour Andrée Jovine, œnologue du centre de recherche œnologique : « Ce sont des vins fructueux, très aromatiques avec déjà des notes d'évolution secondaires et une belle concentration. Des vins bonheurs ! » On remarque égale-

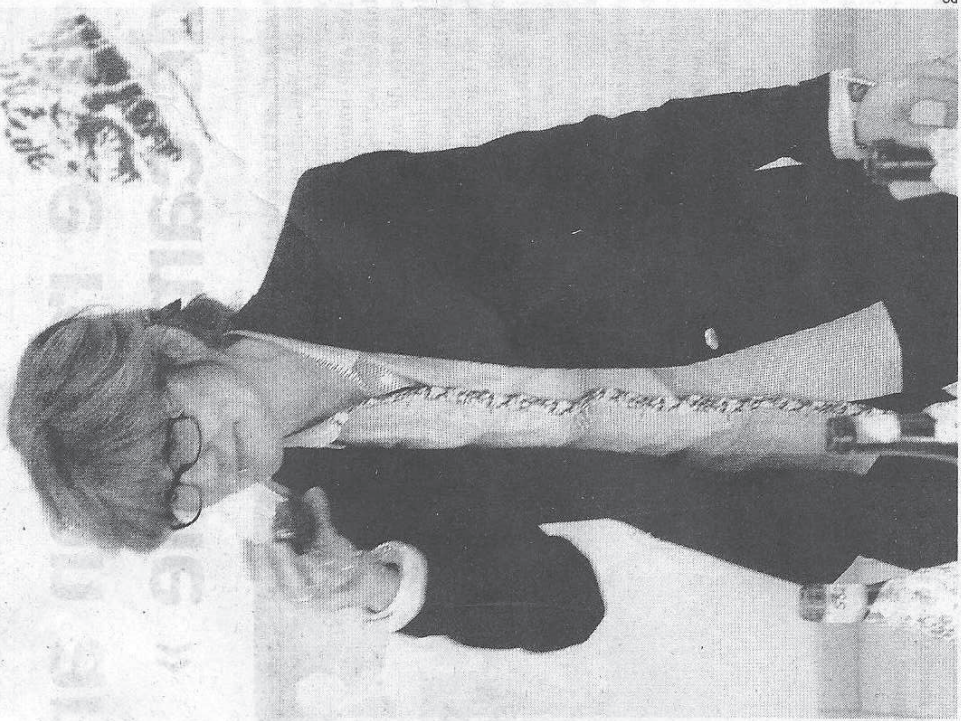
ment une intensité colorante et une structure présente plus rare sur les autres appellations méridionales. Roger Gleize est le tout nouveau Président de l'appellation.

Le concours

Il porte l'accent sur la nouvelle bouillie qui renfermera désormais le cru Vinsobres. Un bien beau flacon qui reprend en relief la silhouette du village et le titre « Vinsobres ». Samedi le village connaîtra la fièvre de sa foire agricole annuelle et verra le concours des crus de la Vallée du Rhône se dérouler ici même. En attendant les résultats, jetons un œil indiscret sur cinq Vinsobres à prix accessibles issus d'un heureux mariage de grenache et syrah. Deux cépages qui rétrocedent ici toutes les richesses du terroir.

PIERRE GALAUD

▲ Comité des vignerons de Vinsobres 26110 Vinsobres Tél : 04.75.26.60.45. Attention : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



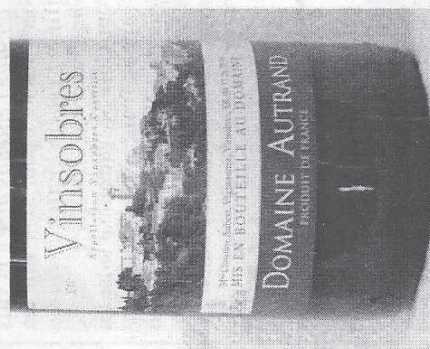
Andrée Jovine œnologue conseil au centre de recherche de Suze la Rousse entreprend la dégustation de 23 échantillons de Vinsobres.



Diamant noir Cave la Vinsobraise

■ La Cave coopérative de Vinsobres produit à elle seule quelque 55% des volumes. Son impact sur la notoriété de l'appellation est essentiel. De nombreuses cuvées haut de gamme sont ici réalisées. Diamant noir est de celle-là. La référence de son nom à la tuberculeuse mélanosporum est rappelée par un sobre habillage noir. Ce vin 2010 concocté à partir d'un assemblage de 60% de grenache et 40% de syrah a bénéficié d'une longue cuvaison et d'un élevage en cuve béton. Une robe sombre et dense. Un nez frais mêlant des arômes de fruits rouges à des notes plus complexes de garrigue. La bouche bien structurée est soutenue par de jolis tanins persistants... Pour le plaisir ! (6,10 euros)

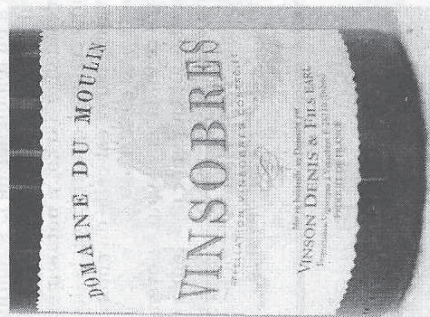
▲ Tél : 04 75 27 64 22



Millésime 2010 Domaine Autrand

■ Aurélien Aubert s'occupe du Domaine avec sa mère. Cette exploitation est ainsi appelée, parce que Christine Aubert est née Autrand et conserve de cette façon le nom du patrimoine familial. Aurélien est jeune, vif, plein d'allant et s'investit abondamment pour la reconnaissance de l'appellation. Cette cuvée, 2010, a obtenu une médaille d'or au concours de Macon. Un assemblage de 55% de grenache pour 45% de syrah. La vinification a été réalisée afin d'en extraire la quintessence. On y trouve un équilibre agréable entre fruité noir et puissance. La bouche est ample et fruitée. Elle évolue doucement vers une finale veloutée qui sait se faire respecter... Harmonieux. (6,30 euros)

▲ Tél : 04 75 26 57 05



Vieilles Vignes Domaine du Moulin

■ Denis Vinson exploite le Domaine du Vieux Moulin de façon traditionnelle. Les ceps sont taillés en gobelet selon les habitudes ancestrales et la vendange y est faite manuellement. Le vignoble en coteaux se situe à 300 m d'altitude. Pour cette cuvée 2010 « Les vieilles vignes de Jean Vinson » Denis propose un assemblage très majoritaire de grenache (70%) qu'il marie à 30% de syrah. Un élevage en barriques de 5 à 10 vins affinera le vin sans le marquer. Une robe profonde, un nez intense exhalant des parfums fruités soulignés d'un trait d'épices. Des saveurs racées dans une bouche ample et structurée. A boire dès maintenant ou oublier en cave encore 2 ou 3 ans... Superbe ! (6,90 euros)

▲ Tél. 04 75 27 65 59



Altitude 420 Domaine Jaume

■ Deux frères, Pascal et Richard exploitent ce Domaine centenaire de 80 hectares. Très impliqués dans le devenir de cette appellation, ils œuvrent pour sa reconnaissance et pour une recherche permanente de qualité. Pour cette délicate cuvée « Altitude 420 » de 2009, les vignerons ont choisi de vinifier de façon à conserver toutes les possibilités de fraîcheurs. L'élevage en barrique de 1 vin sera de courte durée. Les possibilités du grenache semblent infinies. Avec 60% qu'assagissent 40% de syrah né en altitude, le Domaine Jaume obtient un vin étonnant, tout en finesse à dominance de fruits, aux arômes fleuris très légèrement épicés... Un vin plein de personnalité ! (8,20 euros)

▲ Tél : 04.75.27.61.01



L'Ancienne Ecole Vignoble Thorburn

■ Une anglo-saxonne imprégnée d'une forte culture française est à la tête de ce Domaine. Un petit vignoble de 13 hectares en exploitation, le Vinsobres n'y représente que le quart de la production. Particulièrement versé dans l'œnotourisme, Anna Thorburn a créé au Domaine une structure d'accueil ouverte à la villégiature ! Son Vinsobres 2007 est le fruit d'un assemblage de 60% de grenache pour 40% de syrah. Ce millésime est le premier du Domaine, arrivé aujourd'hui à pleine maturité il offre des arômes de fruits mûrs rehaussés de notes de sous-bois. La bouche est ample, élégante aux saveurs délicieuses de petits fruits noirs parfumés à la farigoule... Un vin séducteur ! (10 euros)

▲ Tél : 04 75 26 39 05