



RHÔNE NORD Blanc

Le vignoble s'étend sur une bande étroite de Vienne à Valence, située sur la rive droite du Rhône, sauf pour Hermitage et Crozes-Hermitage situés rive gauche.

C'est un très petit vignoble (2000 ha, comparable en taille au vignoble Jurassien), majoritairement planté en rouge.

Le terroir est assez complexe : la couche principale est granitique de l'ère primaire, mais on y trouve aussi quelques couches calcaires et de silice.

Les trois grands cépages de la région sont :

- Marsanne caractérisé par sa finesse.
- Roussanne caractérisé par sa puissance.
- Viognier.

Les vins blancs du Rhône sont des vins de gastronomie.



Vin d'accueil : **CÔTES DU RHONE 2010. Domaine Jamet**

Terroir situé aux alentours de Côte-Rotie (hauteur de Vienne).

Cépage : Marsanne 60 % - Viognier 30 % - Roussanne 10 %

Millésime : 2010 est un immense millésime dans la région.

Bouche : Amande douce, des amers, une pointe de vivacité en finale. Une belle structure, un vin ample avec du volume, généreux.

SAINT JOSEPH. Silice 2011. Domaine Coursodon

Marsanne et Roussanne sont les deux cépages autorisés dans cette appellation. Bien qu'historiquement cette appellation utilise un assemblage, certains vigneronns réalisent des monocépages. C'est le cas du Domaine Coursodon.

Cépage : 100 % Marsanne.

Millésime : 2011 est un millésime frais, moins riche que 2010 et 2009, mais très agréable et qui peut être consommé plus rapidement.

Nez : Floral, fruits blancs (pêche blanche), facile d'accès.

Bouche : Élégant, fin. Finale sur les amers.

Idéal pour accompagner des poissons, des sauces crème, beurre...

CONDRIEU. La Bonnette 2010. Domaine Rostaing

Le viognier est le seul cépage autorisé dans cette appellation. Les élevages sont courts (moins d'une année), sur lie.

Il s'agit ici de la cuvée d'anthologie du domaine.

Nez : Ouvert et opulent. Fruits exotiques, rose.

Bouche : Explosion de rose, géranium (fait penser à un Gewurtz sec). Une finale avec beaucoup d'amers.

Vin de gastronomie idéal sur les poissons et les fromages.

CONDRIEU. Chery 2007. Domaine Perret

Domaine historique de l'appellation qui s'est battu pour qu'elle ne meure pas (en 1960, 15 ha seulement restaient dans l'appellation). Le terroir est constitué de terrasses difficiles à travailler (mécanisation quasi-impossible).

Le domaine possède des parcelles particulièrement remarquables au cœur de ce terroir historique.

Nez : Plus riche et plus puissant que le précédent. Fruits jaunes, abricot mûr.

Bouche : Attaque franche. Opulent, floral (violette), très équilibré. Les arômes secondaires commencent à apparaître (à ce stade de l'évolution, le terroir commence à s'exprimer). Quasiment plus d'amers en finale qui est très riche.

CONDRIEU. La Loye 2004. Domaine Gerin

Millésime : 2004 est un millésime de grande fraîcheur.

Nez : Fumé, lardé. Minéral (arômes tertiaires), soufre de l'allumette.

Bouche : Frais, tout en finesse et en longueur. Moins puissant et plus pur, plus cristallin que le précédent. Un côté citronné (grande acidité).

CONDRIEU. Les Chaillées de l'Enfer 2004. Domaine Vernay

Domaine mythique. Un des plus beaux terroirs de Condrieu.

Georges Vernay a été le plus combatif des défenseurs de l'appellation. C'est sa fille Christine qui gère maintenant le domaine.

Nez : Floral, fruits jaunes.

Bouche : Large, puissant (arômes secondaires). Fruits jaunes et une petite pointe de cire qui commence à apparaître après une grande longueur. Encore quelques années pour passer sur le registre minéral...

HERMITAGE. Chante Alouette 2004. Domaine Chapoutier

Le vignoble Hermitage (126 ha) est un des plus beaux de France (ces vins sont pourtant souvent sous-estimés). Les blancs (15 ha) sont en hauteur. Marsanne et Roussanne sont les deux cépages autorisés. Ce sont les vins les moins acides de la production française et sont d'une très grande garde.

Michel Chapoutier est à la tête d'une très grande maison de négoce qui travaille des vins du monde entier. Son domaine familial est entièrement travaillé en biodynamie.

Cépage : 100 % Marsanne (Michel Chapoutier n'apprécie guère la Roussanne : « c'est de la m... » !)

Nez : Présence de l'alcool perceptible (très peu d'acidité).

Bouche : Puissance phénoménale, malgré la finesse. Très grande longueur. Miel, réglisse, un peu sur le registre oxydatif.

Pour accompagner des plats safranés, des morilles ou des crustacés (homards).

HERMITAGE. Chante Alouette 1999. Domaine Chapoutier

Nez : Oxydatif (arômes tertiaires).

Bouche : Le vin s'est affiné : plus longiligne, plus fin. Toujours une belle longueur. En finale : champignons, terre.

Pour accompagner une poularde aux morilles ou des fromages à pâtes cuites ou pressées.

HERMITAGE. Chevalier de Stérimberg 1999. Domaine Jaboulé Aîné

Maison beaucoup plus traditionnelle : culture conventionnelle de la vigne et assemblage pour la production.

Cépage : Marsanne 65 % - Roussanne 35 %

Nez : Moins oxydé que le précédent. Fruits jaunes, miel.

Bouche : Semble un peu plus jeune que le précédent.

Pour accompagner une poularde aux morilles ou des fromages à pâtes cuites ou pressées.