Gérard et Jean-Louis CHAVE

Le domaine Jean-Louis CHAVE fait partie des plus prestigieux domaines de France. Vigneronne depuis plus de six siècles, la famille CHAVE est implantée à Mauves, sur la rive droite du Rhône. Jean-Louis CHAVE, fils de Gérard, est aujourd'hui à la tête du domaine de 16,5 ha dont la majorité des vignes sont situées sur la colline de l'Hermitage. Le domaine produit aussi un excellent Saint Joseph.

Superficie : 16,5 ha dont :

- Hermitage rouge : 10 ha
- Hermitage blanc : 5 ha
- Saint Joseph : 1,5 ha

Terroir : Granitique majoritairement.

Rendement : 30-40 hL/ha

Viticulture : Raisonnée, travail des sols, labours, palissage en échalas.

Vendanges : Manuelles, avec tri à la vigne.

Le vignoble à vin rouge comprend une parcelle de très vieilles vignes « Les Roucoules », une autre de 80 ans d'âge « Les Bessards », des vignes relativement jeunes à l'Ermite, extrêmement vieilles à Péléat et aux Beaumes, et des vignes de 50 ans au Méal. Chacun de ces vignobles produit un vin aux palettes d'arômes, de texture et de saveurs légèrement différentes, mais la "somme des parties" est nettement plus intéressante que chaque cuvée prise individuellement. L'exception pourrait être celle des Bessards dont, les meilleures années, une partie est élaborée dans la très rare Cuvée Cathelin. Le travail d'assemblage, mais aussi de sélection, demeure d'une extraordinaire minutie, démontrant toutes les nuances d'une colline où les CHAVE possèdent de nombreux vignobles.

La qualité des vins d'Hermitage blancs n'a cessé d'augmenter tout au long des année 90 et ceux-ci s'imposent actuellement, par leur fraicheur, leur équilibre, leur finesse, et leur allonge, nettement au-dessus de tous les autres. Quant aux vins d'Hermitage rouges ils demeurent d'une insurpassable finesse de texture et d'une profondeur élégante, constituant un modèle absolu de grand vin.

Pour la petite histoire :

L'Hermitage, appellation de 126 ha, doit son nom à un ermite. En effet, le chevalier Gaspard de Sterimberg, lassé et repentant, rentré de la terrible croisade contre les Albigeois, au XIIIème siècle, vint s'installer sur ce coteau qui domine le Rhône. Il éleva une chapelle où il se retira et se mit à cultiver la vigne. Ici la Syrah pour les vins rouges, la Marsanne et la Roussane pour les blancs, sont les rois de l'appellation, pour produire l'un des plus grands vins de la vallée du Rhône.

La dégustation concerne des vins du domaine, mais aussi des vins élaborés par Jean-Louis CHAVE à partir de raisins de négoce.

La différence est clairement identifiée, montrant l'importance de la culture de la vigne !...

Saint Joseph, Domaine Chave 2010

Nez : Poudre de cacao.

Bouche : Graphite. Tanins poudreux. Elégant et long.

Hermitage. Farconnet, Sélection Chave 2010

Nez : Fruits rouges.

Bouche : Tanins moins fins que pour le précédent, moins long et de l'amertume en finale. Ce vin n'est pas encore prêt.

Saint Joseph, Offerus, Sélection Chave 2005

Millésime chaud et de grande puissance avec une grande garde.

Bouche : Pas très complexe. Fruits rouges. Finale acide. Prêt à boire néanmoins.

Saint Joseph, Domaine Chave 2005

Nez : Graphite.

Bouche : Très complexe. Chocolat. Finale légère et fraiche : griotte.

Ce vin est bien supérieur au précédent : on a ici l'effet de la qualité de la culture de la vigne ! Ce vin peut d'ailleurs encore vieillir contrairement au précédent…

Saint Joseph, Domaine Chave 2003

Nez : Complexe avec des arômes secondaires et même des débuts d'arômes tertiaires. Choux frisé.

Bouche : Puissant, massif, avec des tanins encore très présents. Menthol, poivre. Un vin magnifique qui peut encore attendre (malgré le millésime).

Hermitage, Domaine Chave 1997

Millésime de grande chaleur avec peu d'acidité et d'évolution rapide.

Nez : Superbe avec des arômes tertiaires (cuir, écurie, grillé, torréfié).

Bouche : Tanins totalement fondus. Belle acidité (groseille, citron) et belle longueur. Parfaite maturité.

Un superbe vin très agréable et facile à boire en fait !

Hermitage blanc, Domaine Chave 1995

On ne trouve que 15 ha de blanc sur les 126 ha de la colline d'Hermitage ! Les vignes sont situées en hauteur, au dessus de la chapelle. Ces blancs sont caractérisés par une absence d'acidité et donc des arômes oxydatifs marqués.

Nez : Bonbon au miel. Pâte de fruits.

Bouche : Beaucoup moins d'arômes oxydatifs qu'au nez ! Grandes complexité et longueur. Fleur blanche, tarte tatin, endives caramélisées. Un vin extraordinaire !!!