

le reste est végétal, sec. Alors que, sur un vin obtenu à partir de raisin mûr, on aura des tanins ronds, du moelleux, et l'on ne sentira pas de brûlure. » Reste que, réchauffement climatique oblige, tout le monde réfléchit à une meilleure utilisation des cépages secondaires, comme la counoise, le terret, le muscardin ou le cinsaut, moins producteurs de sucre et donc d'alcool. « Indéniablement, il y a eu du retard sur les recherches pour ces cépages. Les gens étaient trop axés sur le syrah. On les avait mis de côté, car ils sont difficiles à conduire, capricieux. Ils ne produisent pas régulièrement. Nous sommes en train de monter un observatoire au Domaine de l'Étang, à Courthézon, qui sera ouvert au public. Nous allons faire un vignoble expérimental, un conservatoire de ces vieux cépages, dans le but de sélectionner, comme cela s'est fait il y a vingt ans pour le grenache. »

Autre solution, l'irrigation. Celle-ci est autorisée jusqu'au 15 août dans le sud de l'appellation, là où le manque de terre condamne la vigne en période de sécheresse. Cette autorisation date de 1936 et de la création de l'appellation contrôlée. Elle se pratique à la diable, sans que l'apport pour chaque plante soit bien calculé. L'arboriculture a mis au point de nouvelles techniques plus précises. Le goutte-à-goutte, par exemple. Il permet à la plante de disposer de la quantité nécessaire d'eau pour mener à bien sa croissance. Il pourrait, bien utilisé, favoriser un rapprochement de date entre la maturité des sucres et celle des tanins, freinant ainsi la montée en alcool. Sujet délicat, sinon tabou dans un vignoble français qui vit l'irrigation comme un procédé juste bon à faire du volume (c'est ainsi qu'il fut utilisé autrefois pour les vins de table dans le Midi). Pourtant, encore une fois, la grimpe climatique risque de relancer le débat. Comme le dit un vigneron, « cela doit se faire dans le cadre d'un débat serein autour de la recherche de qualité, et non pour passer de 25 hectolitres à 40, comme cela s'est fait en Espagne. » Olé ! ■ JACQUES DUPONT

Châteauneuf-du-pape 130 vins (rouges) dégustés à l'avougle. Sélection.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2004

17 - Clos des Papes - Paul Avril
13, av. Pierre-de-Luxembourg,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.70.13.

Très expressif, boisé discret, frais, tendre et savoureux, persistant, tout en finesse ; très beau potentiel. 33 €.

16,5 - Château des Fines Roches
1, av. du Baron-Leroy,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.51.73.

Chocolat, poivre, joli nez bouche souple, bien équilibrée, matière de qualité, fraîcheur, belle longueur. 14,50 €.

Dans la famille Barrot-Moussat, ce sont désormais les deux filles, Amélie et Gaëlle Barrot, qui prennent le relais des parents. On reconnaît de loin le château dans un style kitsch médiéval. En fait c'est seulement la façade, tournée vers la vallée, qui est crénelée. « Elle a été construite au XIX^e pour attirer le client. »

16,5 - Château de Vaudieu
Route de Courthézon,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.70.31.

Expressif, humus, épices, élégant, matière dense, profond, long sur les fruits rouges des bois. 20 €.

16 - Domaine de Beurenard
Av. Pierre-de-Luxembourg,
84231 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.71.79.

Nez fermé, bouche onctueuse, ample, bonne matière, tanins onctueux, beaucoup de saveurs, bel équilibre entre tanins et alcool. Long. 22 €.

16 - Domaine Bosquet des Papes
BP 50, 84232 Châteauneuf-du-Pape Cedex
04.90.83.72.33.

Tradition. Confiture de mûres, bigarreau, fruit éclatant, charnu, tanins denses, savoureux et sé-

16 - Domaine du Galet des Papes

15, route de Bédarrides,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.73.67.

Complexe, épices douces, fraîcheur mentholée, très joli fruit, savoureux, séduisant, racé. 14 €.

16 - Domaine de la Janasse
27, chemin du Moulin,
84350 Courthézon
04.90.70.86.29.

Fruits noirs très mûrs, sureau, mûre, tanins serrés, matière dense, harmonieux, beau potentiel. 19 €.

15,5 - Domaine de la Charbonnière
26, route de Courthézon,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.74.59.

Poivre, tabac, bouche soyeuse, tanins fondus, bon équilibre, les saveurs épicées sont rehaussées par un élevage de qualité. 19 €.

15,5 - Domaine des Chansaud
Quartier Cabrières,
84100 Orange
04.90.34.23.51.

Cuvée Classique. Groseille, fruits rouges, note tabac ; bouche ronde et tendre, poivrée, bien fruitée, élégante, finesse et fraîcheur des tanins. 14,50 €.

15,5 - Ferraton Père et Fils
13, rue de la Sizeranne,
26600 Tain-l'Hermitage
04.75.08.59.51.

Le Parris. Epices, grillé, bouche tendre, élégante, bien fruitée, dense et savoureux, un style classique bien interprété. 18,50 €.

15,5 - Château Gigognan
Chemin du Castillon,
84700 Sorgues
04.90.39.57.46.

Très expressif, frais, boisé agréable, baies sauvages, épices, tanins savoureux, long et séveux. 30 €.

15,5 - Clos du Mont-Olivet
15, av. Saint-Joseph,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.72.46.

Nez très aromatique, notes épicées, suave, séveux, long sur les fruits rouges bien mûrs. 11,50 €.

15,5 - Domaine des Sénéchaux
3, rue de la Nouvelle-Poste,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.73.52.

Fruits rouges et épices, frais, net, bien parfumé, bouche ronde, onctueuse, délicate, bien équilibrée. 14,30 €.

15 - Clos du Caillou
Chemin Saint-Dominique,
84350 Courthézon
04.90.70.73.65.

Nez frais, mentholé, cerise, kirsch, tanins vifs et serrés, long sur une note de réglisse. 20,50 €.

15 - Domaine Eddie Féraud
Impasse Martial-Imbart,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.50.98.

Epices, fruits noirs, boisé, gras, plein, dense, puissant, charnu, agréable déjà en vin jeune, style moderne. 13 €.

15 - Domaine du Grand Tinel
Vignobles Rüe Jeanne
BP 58, 84232 Châteauneuf-du-Pape Cedex
04.90.83.70.28.

Fruits noirs, note boisée, plein, gras, dense, épicé, riche, saveurs chocolatées persistantes en finale. 15,64 €.

15 - Clos Saint-Jean
18, av. du Général-de-Gaulle,
84231 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.58.00.

Tradition. Tabac, boisé, grillé, bouche dense, puissante, bien équilibrée. Tanins et boisé demandent à se fondre.

De garde. 18 €.

15 - Domaine de la Solitude
Domaines Pierre Lançon
BP 21,
84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
04.90.83.71.45.

Nez kirsch, bouche ronde, bien fondue, puissante, onctueuse, bon équilibre, du gras, des saveurs soulignées par un léger boisé, de la matière. 17,50 €.

15 - Domaine Pierre Usseglio et Fils
Route d'Orange,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.72.98.

Nez fermé, grillé, réducteur. Bouche puissante, serrée, tendue, beaucoup de matière et des tanins vifs. Un vin boudeur à ce stade, mais très prometteur. 15,50 €.

14,5 - Clos des Brusquières
Route d'Orange,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.74.47.

Boisé fin, frais, fruité délicat, savoureux, tanins encore marqués, vin charmeur. N.C.

14,5 - Domaine de Pignan
17, av. des Bosquets,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.55.38.

Fruits rouges et épices, délicat, bien équilibré.

Joli nez épicé, riche, aromatique, superbe fruit, sur une matière dense et veloutée. 13 €.

14,5 - Domaine de la Présidente
Route de Cairanne,
84290 Sainte-Cécile-les-Vignes
04.90.30.80.34.

Grands Classiques. Epices, chocolat, poivre, gras, plein, chocolaté. Un vin qui se livre facilement ; gourmand. 17,50 €.

14 - Bastide Saint-Dominique
Chemin Saint-Dominique,
84350 Courthézon
04.90.70.85.32.

Épicé, poivre, plein, dense, vin de caractère aux tanins vigoureux. 16 €.

14 - Gabriel Mefre
Le Village,
84190 Gignondas
04.90.12.30.22.

L'Orme chaulé. Nez fermé, bouche tendre, bien fruitée, souple, tanins doux, joli vin de grenache. 18,70 €.

CUVÉES SPÉCIALES 2004

17 - Domaine de la Janasse
27, chemin du Moulin,
84350 Courthézon
04.90.70.86.29.

Vieilles Vignes. Nez de fruits noirs confits, fraîcheur mentholée, tapenade, tanins suaves, souples, séduisant. 50 €.

16 - Chaupin.
Joli fruit très pur, expressif, riche et savoureux, note boisée séveuse, cède, tendu, long sur la mûre. Vin de garde. 34 €.

17 - Domaine Roger Sabon
Avenue Impériale,
84232 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.71.72.

Prestige. Nez puissant, épicé et kirsch, bouche ample, du gras, tanins onctueux, serrés. Beaucoup de volume sans sacrifier l'élégance. 27,80 €.

16,5 - Château Beauchêne
84420 Piolenc
04.90.51.75.87.

Vignobles de la Serrière. Fruits rouges, laurier, caractère méridional, tanins savoureux, typé grenache, long et séveux. 15 €.

16,5 - Bosquet des Papes
Route d'Orange,
84230 Châteauneuf-du-Pape
04.90.83.72.33.

Chante le Merle. Nez délicat et aromatique, garrigue, cuir, cerise, profond et équilibré, long et kirsché. N.C.