



VINSOBRES MAILLON FORT

de la Vallée du Rhône

Situé dans la Drôme méridionale à 35 km au nord-est d'Orange et à 90 km de Valence, le village de Vinsobres est campé sur une colline à quelques plants de vignes de Nyons l'oléicole. Cru des Côtes du Rhône depuis 2006, le vin rouge de Vinsobres se caractérise d'abord par la fraîcheur qu'apporte la syrah (un quart de l'encépagement) couplée au grenache. En Vallée du Rhône, Vinsobres est le trait d'union entre les crus septentrionaux (Saint Joseph, Côte Rôtie...) et méridionaux (Gigondas, Vacqueyras...). Plus qu'un chaînon manquant, Vinsobres constitue un maillon fort de la carte rhodanienne. La vigne s'est installée ici progressivement aux côtés des oliviers, des chênes truffiers, des arbres fruitiers et de la lavande. Un parfum d'authenticité souffle sur ce village qui compte encore aujourd'hui davantage d'hectares de vignes que d'habitants...

Le Reportage à Vinsobres de Pierre Jamar



Le nom du village Vinsobres épouse celui de l'appellation viticole qui couvre un peu plus d'un tiers (1395 hectares) des 3500 hectares de superficie communale. Le vent souffle ici toujours sobrement, et quand ce n'est pas le Mistral atténué, il s'agit du Pontias, légère brise matinale s'engouffrant dans le sillon du village tout proche de Nyons l'oléicole : ce vent transporte l'humidité hivernale et rafraîchit les débuts de journées d'été. Si la majorité des vignes a aujourd'hui plus de vingt-cinq ans, les plus anciennes furent plantées après le grand gel de 1956 qui ravagea pratiquement l'ensemble des quinze mille oliviers recensés alors. Au rang des producteurs, sous la présidence actuelle de Roger Gleize (en photo), on compte une vingtaine de domaines particuliers et trois caves coopératives : « La Vinsobraise » située sur la commune, ainsi que les deux caves limitrophes « La Nyonsaise » et « Les Coteaux de Saint-Maurice » qui disposent chacune d'un Vinsobres dans leurs gammes respectives.

UN NOM PRÉDESTINÉ POUR UN CRU

Début juillet (voir agenda plus loin), Vinsobres accueillera le Rassemblement annuel national du Groupement des communes aux noms burlesques et chantants... dont fait partie Vinsobres ! En effet, ce « vin-sobre » ne sonne-t-il pas comme un oxymoron pour les amateurs de large soif à la hauteur de la qualité de ce Cru ! D'ail-

leurs, qui l'eût cru que Vinsobres allait devenir un des seize Crus actuels des Côtes du Rhône, le seul situé dans la Drôme provençale. « A l'échelle de notre village, c'est comme organiser les Jeux Olympiques », souligne le dynamique Aurélien Aubert-Autrand, fils de viticulteurs et par ailleurs trésorier du Comité des Vignerons.

QUATRE TERROIRS DÉLIMITÉS ENTRE 200 ET 450 MÈTRES D'ALTITUDE



Protections environnementales et remparts contre l'urbanisation, les 900 hectares de bois (25% de la surface de la commune) ont été volontairement exclus de la délimitation de l'appellation viticole qui se découpe en quatre terroirs. La première terrasse (en orange sur la carte) longe la vallée de l'Eygues et la route départe-



Le terroir des collines avec, en avant-plan, des vignes soixantennaires

mentale 94 qui file nord-est depuis Bollène jusqu'à Gap. Le coteau (en brun sur la carte) remonte vers le village. Les collines (en vert sur la carte), pittoresques, sont une mosaïque de valons où il fait bon se promener, à l'écart des bruits de la circulation. Dernière facette particulière du terroir de Vinsobres, le « grand » plateau



Gailloutis mêlé à de la terre argileuse sur le terroir du grand plateau



Le grand plateau vu du ciel



(en violine sur la carte) culmine entre 350 et 450 mètres d'altitude. Vaste étendue de cailloutis mêlés à de la terre argileuse, il a l'avantage de retenir partiellement l'humidité. Uniforme sur une épaisseur impressionnante, ce terroir préserve la vigne du stress hydrique. Depuis le ciel, la découpe est impressionnante (voir photo).



TANINS, QUAND TU TIENS LE VIN...

La structure tannique du Vinsobres lui confère un excellent potentiel de garde. Pour preuve, notre sélection de ces trois millésimes anciens sortis des sacs des vignerons lors d'un dîner partagé avec quelques-uns d'entre-eux à Vinsobres. Une cuvée 60% grenache et 40% syrah sur le millésime 1999 de la cave La Vinsobraise, alors étiquetée en Côtes du Rhône Villages, surprend par la finesse de ses tanins fondus, un velouté de fruits noirs en bouche sur une longueur très appréciable sans aucune agressivité. La cuvée « Charles-Joseph » 1991 du Domaine du Moulin, est restée exceptionnellement jeune, toujours sur le fruit avec une superbe fraîcheur. Atout : le domaine

tenu par la famille Vinson possède une cave de conservation enterrée et décorée digne des domaines bourguignons. Un exploit dû aussi à un tri sévère des raisins : femme et fils veillent au grain au moment des vendanges ! Quant à la cuvée « Les Oliviers » 1999 du Domaine de Deurre, 100% syrah, il s'agit ici d'une expression pure de ce cépage féminin. Certes, ce n'est pas là la cuvée étalon de Vinsobres, mais elle a le mérite de montrer, à l'instar de son versant masculin « Les Rabasses », 100% grenache du même domaine, comment vieillissent ici les vins sous la conduite de vignerons authentiques.



DES BLANCS DE PERSONNALITÉS



L'avenir du Cru Vinsobres passera-t-il aussi par le vin blanc ? « Il y a quelques années, nous étions quatre à en produire et tous les vins étaient différents... », souligne Pascal Jaume du domaine éponyme. A l'origine, une demande dans ce sens avait été initialement couplée à celle du Vinsobres rouge, mais le manque d'homogénéité a eu raison de ce projet. « Ce refus nous a quelque peu pénalisé pour la commercialisation », se souvient ce

producteur de vins blancs classés pour l'instant en Côtes du Rhône (cuvée « La Friande ») ou en Villages (cuvée « Référence »). **En attendant une prochaine demande à l'INAO, les blancs produits à Vinsobres resteront des vins de personnalités.** Pour preuve, ces deux vins blancs commentés ici par Gérard Voisin, Président du Comité de Dégustation Vins&Gastronomie (voir photo). Assemblage de viognier (60%) et de clairette (40%), le Côtes du Rhône Villages blanc 2011 du Domaine du Moulin, « une spécialité » créée il y a quarante ans dévoile sous sa robe éclatante des arômes délicats au nez (pêche blanche) portés (et non masqués !) par un léger boisé bien intégré. La bouche grasse développe une palette fruitée appréciable (abricot en tête), avec un équilibre parfait pour ce vin délicat en vente au domaine au tarif de 7,90 euros (tél. : 04 75 27 65 59). Je vous invite à découvrir leur deuxième vin blanc classé en Côtes du Rhône, où l'ugni blanc vient s'ajouter aux deux

cépages précités, que j'ai eu l'opportunité de déguster sur place au salon des vins 2012. Apprécies par la clientèle locale, les blancs du Domaine du Moulin atteignent aujourd'hui près de 20% de la production totale du domaine... la même proportion que leur vin rosé ! Quant au pilier majoritaire de l'appellation, la cave coopérative La Vinsobraise propose un Côtes du Rhône blanc au tarif compétitif de 4,10 euros (tél. : 04 75 27 64 22). Avec sa base de Grenache blanc (50%), complétée par du viognier (30%) et de la marsanne (20%), le millésime 2011 de ce vin révèle un caractère plus nerveux que le vin précédent, qui s'accordera davantage sur les tellines, huîtres et les poissons grillés. La robe jaune paille, d'une limpidité exemplaire, s'ouvre sur un nez fin, arômes floraux en note de fond. Vivace dès l'attaque, la mise en bouche présente du volume et de l'ampleur en milieu de bouche marquée par les notes de viognier, pour une finale nerveuse.

LA BOUTEILLE SYNDICALE « VINSOBRASE »

Depuis 2012, le Vinsobres a sa bouteille digne de son rang de Cru ! Ce flacon commun à tous les vignerons de l'appellation reprend sobrement l'identité du village avec son nom et une esquisse en relief sur l'épaule de la bouteille. A l'instar de Tavel ou Châteauneuf-du-Pape, autres crus rhodaniens à disposer d'une bouteille syndicale, cet habillage identitaire réunit les producteurs et

marque l'esprit des consommateurs. Cette bouteille représente un jalon dans la constitution identitaire des vins de Vinsobres. En termes d'image, un prochain chantier pour l'appellation est la participation au futur Parc Naturel Régional des Baronnies Provençales dont Vinsobres constitue une des portes d'entrée.



UNE PREMIÈRE À PARIS

Vinsobres, le Cru qui monte... à Paris ! Pour la première fois en avril 2012, l'appellation Vinsobres a fièrement présenté ses vins dans la capitale. Une date qui s'inscrit dans l'histoire des vignerons vinsobrais. Pratique depuis que le TGV a placé la Drôme à moins de trois heures de Paris ! Dans un lieu choisi (le show-room de la marque La Cornue) une quinzaine de journa-

listes parmi lesquels David Cobbold (BFM/In-Vino, l'Amateur de Vins et Spiritueux, Régali...) et Frédérique Hermine (La Revue Vinicole Internationale) sont venus à la rencontre des huit domaines « ambassadeurs » de Vinsobres. L'occasion pour eux de découvrir l'actualité de Vinsobres et d'approfondir leurs connaissances de l'appellation.



AGENDA 2013



VENDREDI 8 MARS

« Naissance d'un Millésime » par le Comité des vignerons : le millésime 2012 fraîchement dégusté !

SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 MARS

58^e Journées Agricoles, 53^e Concours des Vins de Vinsobres ouvert aux vins AOC Villages et Crus de la Vallée du Rhône (samedi), Salon des vins et marché de producteurs locaux (dimanche)

DIMANCHE 19 MAI

« Balade gourmande des terroirs » par le Comité des vignerons et l'Office de tourisme

SAMEDI 6 ET DIMANCHE 7 JUILLET

11^e Rencontre national des noms de villages burlesques, pittoresques et chantants

JEUDI 18 JUILLET ET JEUDI 8 AOÛT

« Nuits diviniques » par le Comité des vignerons : musique, Vinsobres et Clairette de Die en invitée spéciale !

EN PRATIQUE

COMITE DES VIGNERONS DE VINSOBRES

Tél : 09 61 59 48 14

comite-vignerons-vinsobres@orange.fr

www.vinsobres.fr

OFFICE DE TOURISME DE VINSOBRES

Tél : 04 75 27 36 63

ot.vinsobres@orange.fr

www.paysdenyons.com

SEJOURNER

Labellisée Bistrot de Pays, l'Auberge du Petit Bistrot est une institution tenue de main de maître par Claudette et Pierre Delhome, et leurs deux fils. Chambres d'hôtes et gîtes, petit-déjeuner pris dans la lumineuse salle de restaurant du bistrot, magnifique rénovée avec ses larges baies vitrées, terrasse ombragée près de la fontaine du village.

Tél : 04 75 27 61 90. www.aubergedupetitbistrot.fr



Domaine Jaume - 26110 Vinsobres
www.domainejaume.com

AU TEMPO :

accords parfaits sur l'agneau pascal

Ces deux Vinsobres rouges du Domaine Jaume, aux caractères bien différents malgré leur habillage presque similaire, s'associeront parfaitement avec l'agneau des Pré-Alpes (Sisteron) à l'honneur lors des fêtes de Pâques : un gigot d'agneau aux épices ou tout simplement des côtes d'agneau grillées qui sentent bon le printemps ! Ils peuvent se boire dès maintenant et dans les 10 ans. Le Domaine Jaume s'étend sur 80 hectares à Vinsobres et a fêté son centenaire en 2005 !

Boutique en ligne sur www.domainejaume.com.

« Altitude 420 » 2011



Cette cuvée mentionnant l'altitude des parcelles est un assemblage de Grenache (60%) et de Syrah (40%) qui a passé quatre mois en barriques pour 1/3 du volume total de la cuvée. Sa robe grenat d'intensité moyenne, aux reflets rubis, ouvre la

voie à une jolie expression fruitée au nez sur des petites fruits rouges, framboise en tête. Amplitude en bouche dès l'attaque fruitée qui devient gourmande en milieu de bouche pour terminer sur une belle fraîcheur et un fond épicé (baies roses).

Tarif : 11,10 euros

« Référence » 2010

D'un assemblage Syrah (50 %), Grenache (40%) et Mouvèdre (10%), Elevé 12 mois en barriques, dont 1/3 neuves, dans des chais climatisés, ce vin plus corsé, d'une robe pourpre d'une grande profondeur présente un nez à dominante griotte sur un tapis de toasté légèrement vanillé. Vive dès l'attaque, la mise en bouche ample sur les fruits rouges confiturés possède des tanins qui vont se fondre avec le temps, révélant progressivement les notes épicées. Potentiel de longue garde.

Tarif : 8,40 euros.

Existe aussi en fontaine à vin de 5 litres (30 euros).

CONSEILS DE SERVICE : entre 16 et 18°C. Ouvrez « Altitude 420 » une heure avant le service et le « Référence » deux heures avant et carafez si désiré.