Un petit tour en …

Luberon

Dégustation des vins du

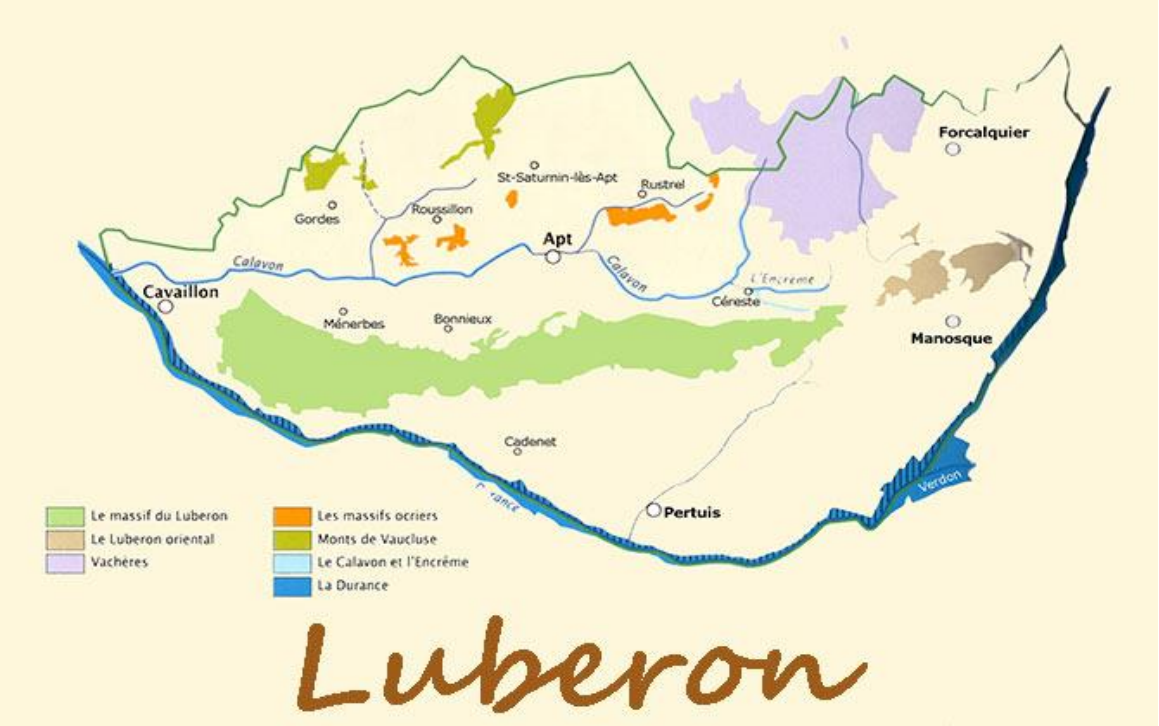
« Domaine de Marie » &

« Domaine de la Citadelle »

Prévu 18/06/2021, présenté le 17/06/2022

Internal

Un massif qui donne son nom à une région :



Département de Vaucluse et des Alpes de Hautes Provence

<u>Situation des domaines :</u>

Village de Ménerbes

« Domaine de la Citadelle »

« Domaine de Marie »

Internal

L’appellation LUBERON :

L’Appellation d’origine contrôlée « LUBERON » a été homologuée par arrêté du 7 décembre 2020. En fait elle reprend et rectifie l’homologation du 26 février 1988.

L’aire pour la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins correspond au territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

L’encépagement :

Les vins blancs sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux :

Bourboulenc, clairette, grenache blanc, marsanne, roussanne, vermentino (localement dénommé Rolle)

- cépages complémentaires : Ugni blanc

- cépage accessoire : viognier.

Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux :

Grenache, mourvèdre, syrah

- cépages accessoires :

Bourboulenc, carignan, cinsaut, clairette, grenache blanc, marsanne, marselan, roussanne, ugni blanc, vermentino, viognier.

Superficie en production : 2532 ha

Taille :

Courte en gobelet, ou en guyot simple

Rendements :

60 hl/H pour les blancs - 55 hl/H pour rosés et rouges

Production annuelle : 97 258 hl

Le climat :

De façon générale le terroir est soumis à un rythme à quatre temps : deux saisons sèches (une brève en hiver, une très longue et accentuée en été), deux saisons pluvieuses, en automne (pluies abondantes et brutales) et au printemps. Sa spécificité est son climat méditerranéen qui constitue un atout exceptionnel :

- le mistral et la tramontane assainissent le vignoble
- la saisonnalité des pluies est très marquée (670 mm annuels)

Internal

- les températures sont très chaudes pendant la journée l'été et relativement fraiches la nuit, ce qui aide à la maturité des raisins (jusqu'à 20°C)
- 90% de la surface plantée est entre 200 et 500 m altitude

http://www.vins-luberon.fr/uploads/co_document/cdc-luberon.pdf

Les caves de l'appellation :

- Cave de Bonnieux … Des vins intéressants
- Cave des Lumières … Bel accueil
- Cave de Sylla … Pas visitée

Les sols :

- Sables récents alluvionnaires
- Marnes sableuses
- Sables sur lauze calcaire
- Eboulis et sables calcaires

Ces sols sont décrits en rapport avec des « clos » spécifiques du domaine de la Citadelle, mais se retrouvent de façon récurrente sur le territoire Lubéron où est implantée la vigne. Les photos expriment la description donnée

« Domaine de Marie » :

Jean-Louis Sibuet, le propriétaire a racheté le Domaine en 2000 et a travaillé à la restructuration du vignoble. Les vieux cépages nobles tels que Grenache et Syrah ont été conservés tandis que les moins qualitatifs ont été arrachés et remplacés par des nouveaux comme Roussanne, Vermentino, Cinsault et Mourvèdre.

Arnaud Bressy est le maitre de Chai

Sur la commune de Ménerbes et à quelques kilomètres du célèbre village de Gordes, les 23 hectares de vignes du Domaine de Marie sont répartis et soigneusement cultivés en 3 terroirs différents.

Les microclimats, la diversité des sols et leur exposition au couchant sont des atouts naturels déterminant afin que s'expriment naturellement les arômes et les particularités de chaque cépage. Sur le Domaine viticole de la Bastide de Marie, les vins blancs, rouges et le rosé sont élaborés à partir de 11 cépages.

Le chai du Domaine de Marie utilise les dernières innovations technologiques :

La réception de vendanges est effectuée par gravité. Elle permet une arrivée en douceur du raisin pour en préserver la qualité. Celui-ci est ensuite éraflé et foulé.

La cave de vinification est dotée de cuves en inox et en bois, toutes thermorégulées, pour une parfaite maîtrise des températures de fermentation ainsi qu'un nouveau chai avec des cuves ovoïdes en béton pour la vinification des blancs, elles aussi sous contrôle des températures.

Le chai situé en sous-sol, contre la roche naturelle permet d'obtenir une température et une hygrométrie optimale. Les rouges de garde peuvent alors s'affiner dans les meilleures conditions en fût de chêne.

Petite histoire :

Très bel endroit, au pied du village de Ménerbes, côté ouest.

Accueil très frais, midi n'étant pas l'heure de déranger le personnel, mais elle se justifie pour déguster

Le soleil de plomb en ce mois d'août 2020, dans cette petite vallée encaissée, fait ressortir la couleur verte des vignes ; franchement belle propriété ; vraiment dommage pour l'accueil

Internal

Blanc « N°1 » IGP 2019 13.5% 13.5€

80% Viognier

10% Muscat petits grains blanc

10% Gewürztraminer

Sol, Argilo-sableux avec petits cailloux

Exposition, nord-ouest

Rendement, 40 Hl/ hectare

Couleur jaune vert paille

Nez intense aux notes d'ananas, agrumes et fruits tropicaux.

En bouche le vin est gras, acidulé avec une bonne persistance du fruit.

Rouge « M » (*Marie*) AOP 2019 14.5% 9.5€

50% Grenache Noir

35% Syrah

15% Cinsault

Sol, Argilo-sableux avec cailloux

Exposition nord-ouest

Robe rubis pourpre soutenue

Nez aux fruits rouges et noirs ainsi qu'aux notes florales et de café.

En bouche le vin est dense

Rouge « N°1 » AOP 14.5% 14.5€

40% en cuve bois chêne

35% en demi-muid de 600 litres

15% en fût de chêne de 225 litres

10% en jarre en terre cuite de 160 litres

Exposition sud-ouest

Rendement, 35 Hl/ hectare

Robe pourpre soutenue

Nez expressif de fruits noirs, de menthe, d'épices ainsi que des notes de cacao.

En bouche le vin est ample aux tanins enveloppés. On retrouve les notes du nez avec un léger caractère salin.

NB : Nous n'avons pas fait les mêmes commentaires de dégustation que ceux indiqués par le domaine ; jusqu'à croire à l'inversion par rapport à la cuvée « N°1 ». Pourtant ceux indiqué dans ce dossier sont bien ceux évoqués par le domaine et dans l'ordre indiqué (voir les commentaires de la soirée sur notre site)

Internal

« Domaine de la citadelle » :

En 30 années, avec patience, et travail, grâce à un choix très sélectif de parcelles, Yves Rousset-Rouard a créé un des domaines références de l'appellation du Luberon.

Yves Rousset-Rouard, originaire de Marseille acquiert cette demeure historique. Il quitte une vie consacrée au cinéma et au théâtre et se passionne pour la viticulture et achète la ferme entourée de 8 hectares. Nous sommes en 1990 : le Domaine de La Citadelle vient de naître…

La variété de sols tels que, argilo-calcaire, argilo-sableux, éboulis caillouteux et marnes, mais aussi des expositions et des cépages sont la typicité du Domaine. Il compte aujourd'hui 14 cépages différents. Syrah et Grenache constituent la base du Domaine où depuis 1990. D'autres cépages comme la Roussanne, le Viognier, le Mourvèdre, ou le Cinsault ont été introduits.

Le climat de type méditerranéen avec le Mistral en toile de fond, participent à la maturité. Les nuits fraiches en été et l'exposition naturelle sur les pentes nord du massif du Luberon rendent ce secteur particulièrement tardif comparé aux autres appellations du Rhône méridionales.

Les sols à tendances calcaires (lauze ou éboulis caillouteux) procurent de la fraicheur soulignant ainsi le fruit et conditionnent la garde. La syrah s'est imposée comme un élément indispensable des grandes cuvées du domaine, telles « Le Gouverneur » ou les « Artèmes » allant parfois jusqu'à 90% de l'assemblage. On y retrouve souvent des accents des côtes du Rhône.

Le vignoble principalement est situé sur la commune de Ménerbes, sur le versant nord du Luberon. Le Domaine de la Citadelle s'étend sur onze lieux-dits, quatre terroirs et climats et est divisé en 74 parcelles. ; les altitudes allant jusqu'à 300 mètres. Il est certifié bio depuis 2016. La vigne est palissée et son rendement est limité par divers travaux allant d'une taille courte à un ébourgeonnage sévère, voir certaines années à une vendange en vert.

A la cave toutes les opérations, de la réception des vendanges jusqu'à la mise en bouteille, se font par gravité. Les baies tombent directement dans les cuves de vinification. L'ensemble des cuves est en inox thermorégulé, permettant un contrôle constant des températures pendant les fermentations.

Une extraction douce des tanins est favorisée. Le pressurage des vins blancs et des rosés est réalisé avec un pressoir pneumatique à membrane. Les cuvées des « Artèmes » et du « Gouverneur Saint-Auban », sont élevées en moyenne pendant 12 mois en 50% neuves

Petite histoire :

Superbe propriété. Du parking, un accueil génial, des beaux bâtiments. Les vignes sont tout près de la bâtisse. On peut déjeuner. On peut visiter, notamment un superbe musée du tire-bouchon, avec des modèles vieux de 300 ans et de toutes, mais vraiment toutes les formes. De plus, c'était gratuit, en contre partie de la note laissée au comptoir. Les vins sont chers, mais le moment est beau au pied du village de Ménerbes, côté ouest.

Le village est superbe, comme tous les villages de la région. Propriétés choisies « au pif », mais bonne pioche

Internal

Blanc « Les Arthèmes » 2019 AOP 14% 13.25€

Clairette, Rolle, Roussanne et Marsanne

Terroir tardif d'altitude (300 mètres) exposé sud sur des sols de molasses et des sous-sols de lauzes calcaires. Macération pelliculaire de 12 à 24 heures et pressurage pneumatique. Fermentation à basses température Elevage en cuve inox pendant 5 mois minimum sur lies fines, 10% en fût de 500l et 10% en cuve œuf béton.

Robe jaune pâle aux reflets verts de jeunesse.

Nez intense et complexe de pêche de vigne, d'abricots et de poires, d'aubépine et de notes minérales. Bouche ronde et équilibrée, saline s'ouvrant sur des senteurs de fruits frais et de fleurs blanches. Finale rafraichissante.

Rouge « Les Arthèmes » 2018 AOP 14% 14€

70% Syrah, 30% Grenache.

Vendange égrappée en totalité. Vinification traditionnelle en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid, remontages et pigeages. Durée de macération de 25 à 28 jours.

Elevage12 mois en barriques de (50%) de 1 à 3 vins et en Foudre (50%).

Robe rouge rubis, intense et brillante.

Nez fermé sur des fruits mûrs, des épices poivrées et des notes délicatement boisées. Franc et mur sur des parfums de cerise et griotte, des senteurs balsamiques, des notes de cèdres et de vanille.

Bouche aux tanins amples

Rouge « Gouverneur Saint Aubin » 2018 AOP 14.5% 26€

90% Syrah et 10% Grenache

Issu de vendanges entières pour 30%. Vinifiées en cuve inox avec pré-fermentation à froid. Pigeages et remontages alternés. Cuvaison de plus de 25 jour. Elevé pendant 12 mois en fûts neufs à 60% et 40% en fûts de 1 an. L'assemblage se fait à la fin de l'élevage, la mise en bouteille se fait en lune descendante. Ce vin est non filtré.

Robe rouge rubis sombre et profonde.

Nez intense aux notes de mûres, de cassis et de réglisse assorties de touches vanillées et grillées.

Bouche à l'attaque

Rouge « Les Ultimes » 2016 IGP 14.5% 42€

60% Syrah, 40% Cabernet-sauvignon

Issu de deux parcelles cultivées en agriculture Biologique, sur terroir de grave calcaire. Elles sont situées au lieu-dit les "Faysses"

Fermentation à basse température sans sulfite et sans thermorégulation. Les cuves sont pigées manuellement et macèrent en infusion durant 30 jours. Les jus de presse et de gouttes sont assemblés et élevés en fûts neufs, durant 24 mois.

Assemblage en fin d'élevage, mise en bouteille en lune descendante. Ce vin est non filtré

Robe rouge rubis sombre et profonde.

Nez intense de pain grillé, violette et fruits noirs. Les tanins intenses et murs, volume et longueur avec une finale suave. L'équilibre entre sa puissance et son élégance est remarquable. Promesse de garde >> 2030

Internal