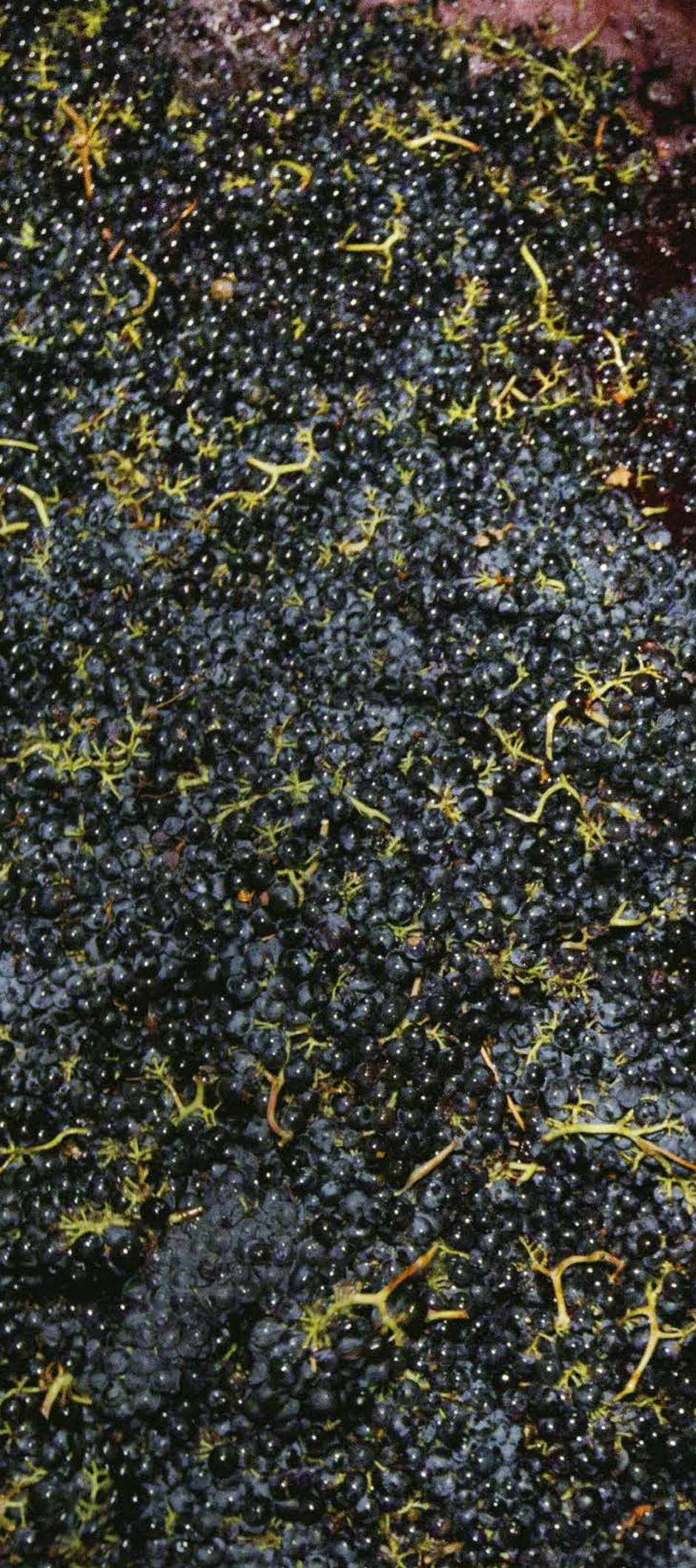




# VIGNOBLES INFOS

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS





## SOMMAIRE

### ÉDITO

**2 DÉBAT**  
*Caviste en ville ou en ligne ?*

**4 ACTUALITÉ**  
*Millésime 2018*

**5 CULTURE**  
*Le vin et l'art*

**6 PORTFOLIO**  
*Le rouge et le noir*

**8 L'ŒIL  
ZOOM**  
*Les appellations monopoles*

**10 FIGURE**  
*Éric Permingeat,  
historien de l'œnotourisme*

**11 LA MAIN  
MÉTHODE**  
*Les labels de la vigne et du vin*

**12 PATRIMOINE**  
*Font de Michelle et Font du Roi*

**14 LES PAPILLES  
DÉGUSTATION**  
*Les champagnes demi-secs*

**16 BALADE**  
*Saint-Émilion*

**ABÉCÉDAIRE**  
*X, Y, Z...*

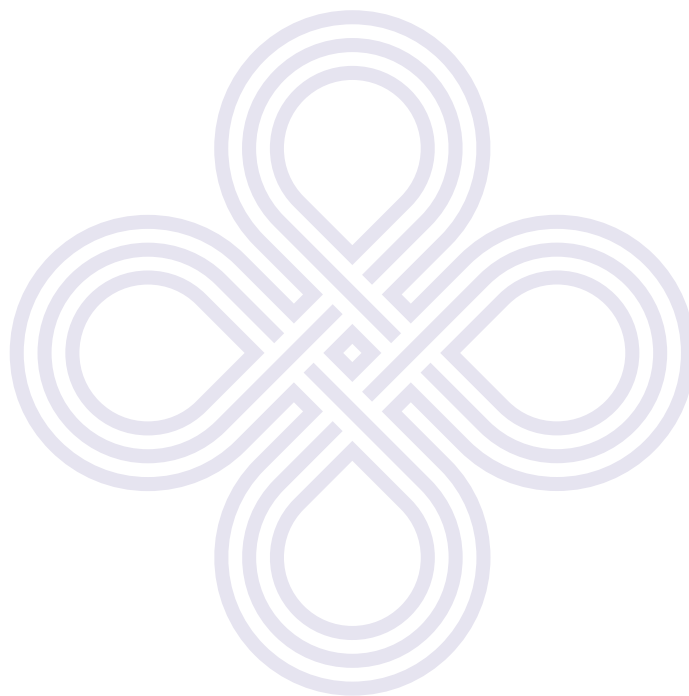
---

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :

Email : [cpgc@lafrancaise-group.com](mailto:cpgc@lafrancaise-group.com)

Le Club des Propriétaires de Grands Crus,  
128 Bd Raspail, 75006 Paris

## 2019, UNE ANNÉE RICHE EN NOUVEAUTÉS



L'année 2018 s'achève, elle fut intense partout, en France comme ailleurs, dans un flot de nouvelles en demi-teintes pour beaucoup d'entre nous. Mais il en est une pour nous réjouir sans bémol : 2018 est sans conteste l'un des plus beaux millésimes de ce début de siècle. Avec cette qualité rare en plus : réunir les vignobles de France dans une même célébration car, même si certains ont subi quelques pressions de maladies, tous au final ont bénéficié des bienfaits de la nature. La récolte a été d'une grande qualité et d'une belle quantité. La production globale en France a augmenté d'environ 27 % par rapport à l'année précédente, de quoi augurer de belles perspectives commerciales en 2019.

En 2019, le *Club des Propriétaires de Grands Crus* innovera aussi. Nous lancerons en mars un Club en ligne pour vos achats de vins primeurs de vos GFV. Comme son nom l'indique, cette plate-forme digitale vous sera exclusivement réservée grâce à un accès confidentiel. Vous recevrez en février un courrier avec toutes les précisions pour un changement en douceur.

Outre la possibilité d'acheter des vins primeurs, vous y trouverez dans une deuxième phase, une version de *Vignobles Infos* entièrement numérique, avec de nouvelles rubriques, plus d'articles, des contenus enrichis, plus d'images...

Pour l'heure, afin de mieux préparer vos fêtes de fin d'année, *Vignobles Infos* vous propose d'y voir plus clair dans les nombreux labels figurant sur les étiquettes ; quelques conseils vous aideront aussi à bien choisir votre caviste en ligne pour trouver les meilleurs flacons ; vous découvrirez enfin que le champagne demi-sec a encore de beaux repas devant lui...

Toute l'équipe de La Française vous remercie pour votre fidélité. Très belles fêtes de Noël !

# CAVISTE EN VILLE OU CAVISTE EN LIGNE ?

*En ville, les cavistes indépendants sont quasiment les seuls commerces de proximité à résister à l'arrivée de la grande distribution. Mais face à internet, pourraient-ils disparaître ?*



EN 2015, 8 % DES FRANÇAIS CONSULTAIENT INTERNET AVANT D'ACHETER DU VIN, 29 % achetaient leurs vins chez un caviste indépendant contre 6 % sur internet.

En 2016, pour s'informer avant d'acheter, internet arrivait en troisième position, derrière l'entourage et les professionnels ; et 32 % des Français confiaient acheter leurs bouteilles sur des sites de cavistes.

En 2018, 28 % des Français ont surfé sur le web pour s'informer et 29 % ont déclaré acheter du vin en ligne. (données SSI)

Bref, la vente de vin, à l'instar des autres produits, gagne du terrain sur la toile. Est-ce à plus ou moins long terme, la fin des cavistes de quartier ?

Moyennes ou grandes villes, toutes ont leur lot de cavistes indépendants : petites boutiques ou caves plus chic, généralistes ou spécialisées, branchées ou traditionnelles. Les cavistes appartiennent à ces commerces de proximité au même titre que le boulanger, le charcutier ou le pâtissier. À cette différence près que, contrairement à ces artisans, les cavistes se portent plutôt bien alors que les autres métiers de bouche ferment les uns après les autres, remplacés par des enseignes de la grande distribution.

Celles-ci, armées d'un puissant marketing et d'une organisation ultra efficace, redistribuent les cartes de la convivialité en centre-ville. Alors que depuis 2016, les ouvertures de caves augmentent en ville de + 2,5 % en moyenne par an. Cette embellie est à rapprocher de celle liée au « food » en général : les métamorphoses de la restauration ont forcément un impact sur le vin, sa consommation et donc sa vente. À l'heure où bistronomie, locavore, bio... essaient partout dans les villes, fleurit aussi toute une catégorie de nouveaux cavistes proposant vins bios, vins naturels, jolis canons, etc. ; ces mêmes vins qu'on retrouve sur les cartes des tables tendances et que le client aime retrouver plus tard chez son caviste de quartier. Il faut dire aussi que ces nouveaux cavistes correspondent avec une approche revisitée du métier. Souvent, ce sont des trentenaires ou des quadras au parcours professionnel déjà bien actif et qui, un beau jour, décident une reconversion pour une vie plus proche de la nature ou en tout cas des produits du terroir. Et force est de reconnaître qu'ils se bougent ! Ils ont compris que caviste, ce n'était pas juste vendre des bouteilles mais apporter aussi tout un éventail de services auxquels est sensible la jeune génération, comme

par exemple des cours de dégustations ou des ateliers cuisine et vins. Sans compter les nouveaux concepts de bar-à-vins et de cave-à-manger où l'on peut, à l'heure de l'apéritif, boire au verre et grignoter sur place avant de repartir dîner chez soi avec ses bouteilles et entre amis. Un relationnel puissant donc qui se traduit à la fois par le lien créé avec la clientèle et par celui créé avec les vignerons. Car le caviste aura en plus une belle histoire à raconter autour de la bouteille, le client adore ça, la moitié de la vente est faite... Souvent d'ailleurs, les histoires sont sensibles et passionnantes car ces nouveaux cavistes, contrairement aux plus traditionnels, ont privilégié les petits vignerons de régions plus accessibles que la Bourgogne ou Bordeaux, où les vins sont chers et identifiés davantage par des marques que par des noms. Régulièrement aussi, les nouveaux cavistes invitent les vignerons pour rencontrer les clients, ils dégustent ensemble et parlent de vin ; le client profite d'un moment privilégié et d'une offre particulière.

Face à cette approche du métier basée essentiellement sur le relationnel et la proximité, face aussi à cette image si particulière du vigneron proche de la terre et de son vin, le caviste « physique » peut-il craindre de disparaître dans les mailles tentaculaires de la Toile du vin ? Certes, comme évoqué au début de cet article, la vente en ligne de vin augmente. Mais elle augmente tranquillement avec cette réalité confirmée par les études : les lieux d'achat de vins restent prioritairement les supermarchés, les domaines et bien sûr les cavistes. Internet reste l'endroit où l'on va faire une belle affaire sur un déstockage ou profiter d'une foire aux vins d'un site en ligne. La vente exclusivement en ligne, ou « pure player », aurait même tendance à marquer le pas face aux frais de port aussi chers que le prix de la bouteille puisque, selon Martin Ohanessian, fondateur du site *Le Petit Ballon* : « 90 % des bouteilles achetées dans le monde valent moins de 5 euros ». Voilà pourquoi *Le Petit Ballon* a ouvert déjà deux boutiques à Paris, l'entreprise compte s'installer aussi en province, elle parle « d'enrichir son expérience-client et de créer de la proximité », tiens tiens... Le métier de caviste serait donc préservé d'une certaine mutation en ligne ?

Pas si sûr. Car aujourd'hui, en matière de vin, la proximité avec le client ainsi que la qualité du conseil commencent à exister sur internet. S'il existe pléthore de sites de vins e-commerce dont le seul objectif est de « faire du chiffre », on voit apparaître une qualité de services capable de rivaliser avec la bonne cave de quartier. Un site comme *Sommelier Particulier* a frappé fort tout de suite en matière de relation client et d'écoute. Caroline Furstoss (voir notre précédent *Vignobles Infos*), meilleure sommelière

2014, a entraîné dans son sillage des sommeliers de grandes tables pour un service sur-mesure. Le client est régulièrement en lien avec le sommelier de son choix grâce à des rendez-vous téléphoniques. Via une Web TV, une multitude de courtes vidéos le plonge dans la vie du vin : domaines, dégustations, cuisiniers, halles, accords...

*Millésimes.com*, co-fondé par Aubert Bogé, avec l'aide de la start-up lyonnaise *Vinovae*, propose à ses clients des échantillons de leurs bouteilles « coups de cœur », ils peuvent ainsi découvrir le vin et s'engager en toute connaissance de cause et non sur la simple foi d'un joli commentaire juste bien tourné pour vendre.

Il faut parler aussi des cavistes « physiques » qui ont compris l'intérêt du web pour renforcer leur visibilité sans être, comme leurs concurrents en ligne, de simples vendeurs. Ils apportent, signe distinctif par excellence, une sélection de qualité : choix des régions, des domaines, des styles... Comme on est plus fort ensemble que seul, certains se sont regroupés sous la bannière « Caviste authentique » qui propose « le meilleur des vins sélectionnés dans chaque boutique d'un caviste, en apportant une garantie sur la qualité et la disponibilité des flacons », avec une attention particulière aux détails, notamment une collerette à chaque bouteille proposant des accords mets et vin. En appui du site internet, une communauté s'est déployée sur tous les réseaux sociaux avec images, vidéos et commentaires, de quoi alimenter la parole autour du vin, une parole authentique et respectueuse du vigneron, du vin et, in fine, du client !

Enfin, parmi les cavistes indépendants, il reste une famille, celle essentiellement tournée vers les vins naturels, bios et biodynamiques. Goutte de vin dans un océan de bouteilles et très terre à terre, elle a vite compris qu'internet serait pour elle un outil de choix pour se faire connaître et vendre des vins d'artisans en faible production. Beaucoup de ces petits cavistes « indés » ont créé leur propre site de vente en ligne et, via Facebook, Twitter et Instagram, ils ont attiré toute une jeune clientèle. Citons, entre autres, *La Cave des Papilles*, *Ardoneo*, *Les Jardins de St-Vincent*, *Les Zinzins du Vin*.

Sur internet, le vin peut aussi se partager et offrir de l'émotion : les preuves existent : le caviste en ligne ne remplace pas le caviste en ville, il en est le prolongement. Il est en quelque sorte un caviste de quartier du web qui existe bel et bien à côté des géants du e-commerce. Exactement comme les petites boutiques de vin existent à côté des grandes enseignes de la distribution. L'internaute, lui, sait faire la différence entre un service et un prix, pour le vin comme pour le reste. ❁

«  
LE CAVISTE EN  
LIGNE NE REMPLACE  
PAS LE CAVISTE EN  
VILLE, IL EN EST LE  
PROLONGEMENT.  
»

# 2018, QUELLE ANNÉE ET QUELS VINS EN PERSPECTIVE !

**2018 est une excellente année pour le vin français**, enfin un millésime qui met tout le monde d'accord ! Tous les vignobles, certes avec des nuances, se félicitent d'une récolte de grande, voire de très grande qualité, conjuguée avec des quantités en hausse. En somme, l'équation quasi parfaite.

**La Champagne** arrive en tête des régions qui promettent des vins exceptionnels. Après une année 2017 difficile, elle peut user de tous les superlatifs pour 2018 : elle restera dans la mémoire collective des grandes années. Beaucoup de pluie et de douceur en hiver avec une offensive neigeuse et du froid en février ; un mois de mars froid puis un cycle végétatif rapide pour la vigne avec une floraison fin mai pour le Chardonnay et début juin pour les Pinots Noir et Meunier ; un ensoleillement record en juillet et août ; les vendangeurs étaient prêts dès le 20 août, du jamais vu ! Résultat : des raisins aussi parfaitement mûrs que sains, le rendement fixé par l'interprofession à **10 800 kg/ha** est largement atteint. Gageons que beaucoup de maisons et de domaines livreront des millésimés 2018.

**En Vallée du Rhône**, après un début de cycle précoce avec pluies et chaleurs à la fin du printemps, le mistral arrivé en juin a empêché la pression des maladies, hormis à Châteauneuf-du-Pape où il fallu combattre le mildiou. Mais l'été caniculaire, entrecoupé de pluies salvatrices, a permis partout une récolte aussi abondante que belle, avec une maturité



homogène pour les cépages blancs et rouges et un caractère solaire propre à la région. Assurément un grand millésime du Rhône.

**En Bourgogne**, on est tout sourire aussi avec une récolte grande en blanc comme en rouge. Et pourtant, il y eut bien quelques frayeurs : des incidents climatiques dans le Mâconnais et le sud de la Côte de Nuits et comme partout un manque de précipitations estivales mais au final, tout est là : équilibre, couleur et gourmandise pour les rouges ; minéralité et fraîcheur pour les blancs que l'on estime exceptionnels.

**À Bordeaux** enfin, on a craint le pire un moment avec les risques de gel et un printemps très humide. Mais heureusement, la chaleur est arrivée presque sans interruption jusqu'à fin octobre ! Les vendanges ont donné des raisins magnifiques aux couleurs

éclatantes, les vins se montrent déjà très expressifs avec une structure présente sans agressivité. Les Sémillons vont donner des liquoreux d'anthologie, les blancs secs seront grands également. Bref, un bilan très positif pour tous les vins de cette région, rive gauche et rive droite.

**La France**, toutes régions viticoles confondues, enregistre un niveau de production particulièrement élevé, qu'elle n'avait pas atteint depuis bien longtemps. Les chiffres ne sont pas encore confirmés mais on parle d'une hausse de **25 %** avec une récolte qui devrait s'élever à près de **47 millions** d'hectolitres.

# LE VIN ET L'ART : DEUX VALEURS AJOUTÉES

*De plus en plus de propriétaires misent sur l'art pour soigner leur image et attirer la clientèle. Mini tour de France.*



## CHÂTEAU LA COSTE (PROVENCE)

Le domaine est entièrement en culture biodynamique, il a été repris en 2002 par la famille Mckillen. Dans un lieu d'une beauté à couper le souffle, on peut admirer un inventaire contemporain exceptionnel : Louise Bourgeois, Franck Gehry, Tadao Ando, Ai Weiwei... Ajoutons que la propriété s'est dotée aussi d'un hôtel de luxe et d'un restaurant gastronomique menée par le chef triplement étoilé Gérard Passédat.

2750, route de la Cride 13610 Le Puy Ste-Réparate  
Tél. : 04 42 61 92 92 – [chateau-la-coste.com](http://chateau-la-coste.com)



## MAISON ACKERMAN (LOIRE)

La Maison a bâti sa réputation avec ses vins à bulles de Loire. Elle a eu l'excellente idée d'associer son talent au génie du lieu de l'abbaye royale de Fontevraud. Ensemble, elles organisent dans les spectaculaires caves troglodytes du domaine de Saumur des expositions photographiques, des performances autour du land art, des vidéos.

19, rue Léopold Palustre Saint-Hilaire Saint-Florent  
49900 Saumur  
Tél. : 02 41 53 03 10 – [tourisme@ackerman.fr](mailto:tourisme@ackerman.fr) – [ackerman.fr](http://ackerman.fr)



## CHÂTEAU D'ARSAC (BORDEAUX)

Philippe Raoux a racheté une ruine en 1996. Aujourd'hui, les 30 hectares du vignoble sont jalonnés d'œuvres de Niki de Saint-Phalle, César, Jan Fabre et bien d'autres. Des visites Art & Vin sont organisées en plus des dégustations.

1, allée du Comte 33460 Margaux  
Tél. : 05 56 58 83 90 – [Chateau-arsac.com](http://Chateau-arsac.com)



## MAISON RUINART (CHAMPAGNE)

En 1896, André Ruinart commandait une affiche au peintre Alfons Mucha, pour vanter les qualités de son champagne. D'autres artistes lui ont succédé. Aujourd'hui, la maison a rouvert ses archives et demande à des artistes une réinterprétation de son patrimoine. En 2017, le plasticien catalan Jaume Plensa livrait une sculpture en hommage à une figure historique de la famille Ruinart, Dom Thierry Ruinart. En 2018, le Chinois Liu Bolin était l'artiste de l'année.

4, rue des Crayères 51100 Reims  
Tél. : 03 26 77 51 51 – [ruinart.com](http://ruinart.com)



## LE ROUGE ET LE VOIR...

Une fois la vendange déposée dans les cuves, les levures agissent telle une infusion douce. La macération démarre. Le moût se réchauffe et commence à libérer les tanins du vin ainsi que d'autres matières essentielles contenues dans les pépins, les grains et leur pellicule. Rouge sang, les jus sont aussi flamboyants que sauvages. Ils bouillonnent sous l'action de la fermentation et produisent une mousse qui déborde, on dirait de la barbe à papa !





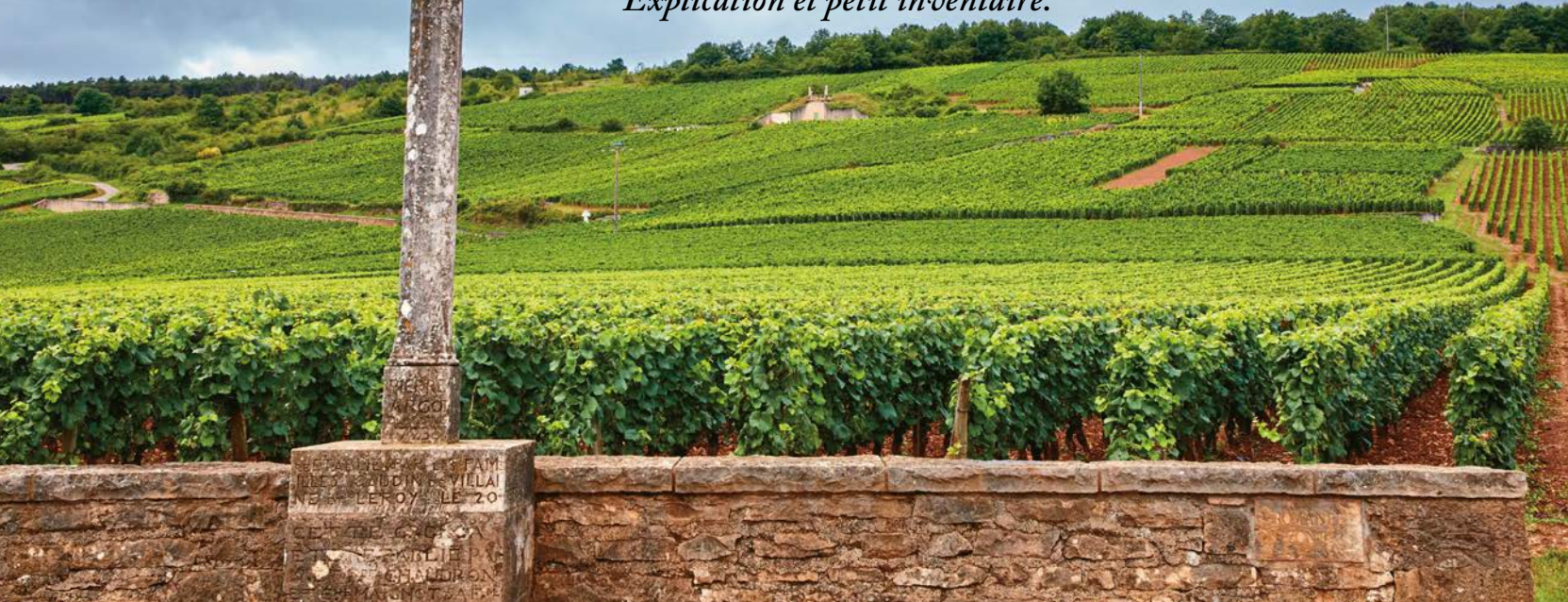


De chaque cuve, on tirera deux jus. Le jus de goutte, le plus important, est généreux et profond. Le jus de presse, qu'on extrait des baies une fois tout le jus de goutte écoulé, est plus massif et plus rustique, il représente environ 15 % d'une cuve. L'écoulage achevé, le vin sera mis dans des barriques, c'est l'entonnage. Un nouveau temps démarre alors pour un élevage plus ou moins long et auparavant peut-être, une fermentation malolactique. L'intensité du millésime et le bon vouloir du vigneron décideront de la suite à donner...



# DES VINS RARES QUI VALENT DE L'OR

*Une appellation monopole est une rareté  
que très peu de domaines peuvent revendiquer.  
Explication et petit inventaire.*



Les vignes du Domaine de la Romanée Conti

UN MONOPOLE, SELON LA DÉFINITION DU LAROUSSE, est « un privilège de droit ou de fait dont dispose un individu ou une entreprise de fabriquer ou de vendre seul certains biens ou certains services à l'exclusion de tout concurrent ».

En matière de vin, une cuvée en appellation monopole est issue d'un domaine et/ou d'une ou de plusieurs parcelles appartenant en intégralité à un seul propriétaire. Si la mention n'est pas obligatoire sur l'étiquette, il est facile de comprendre l'intérêt de la mentionner systématiquement par les heureux propriétaires. Car il s'agit bien de cela, du bonheur de la valeur ajoutée incontestable du mot « Monopole » en termes de notoriété et bien sûr de commerce. Riche de cinq appellations monopoles, la Bourgogne est de loin la mieux dotée, ce qui a incontestablement contribué à sa notoriété. Toutes situées sur la Côte-de-Nuits, cette partie nord du vignoble n'a eu de cesse, au XIX<sup>e</sup> siècle et par le biais de successions familiales, de procéder à des regroupements parcellaires pour atteindre le nirvana du vin avec tout à la fois un « vin-appellation-monopole ». Notons au passage que le Clos de Vougeot, lui, a fait l'exacte démarche inverse en passant d'un seul propriétaire à une multitude. Si La Grande Rue a obtenu seulement en 1992 le précieux sésame de l'Institut national des appellations d'origine, elle a bénéficié sans nul doute possible de la grande histoire séculaire de son vignoble.

Bernard Arnault a racheté en 2015 Le Clos des Lambrays autour de 101 millions d'euros pour 8,66 hectares. En 2017, François Pinault a repris les 7 hectares du Clos de Tart à plus de 280 millions d'euros ! Pourquoi une telle différence pour deux vins issus d'une même excellence de terroirs et de vinification ? Le Clos des Lambrays n'est pas un monopole car, tel David contre Goliath, l'une des propriétaires des parcelles constituant le cru a refusé de vendre et patatras, envolé le monopole et la plus value faramineuse du vin, par ailleurs déjà très cher. Alors que le Clos de Tart est devenu l'entière propriété de François Pinault et donc une marque puissante en terme d'image et donc de retombées commerciales.

À Bordeaux, les choses sont bien différentes. Le Château Le Puy, devenu star du vignoble grâce au manga *Les Gouttes de Dieu*, risque d'attendre fort longtemps une décision positive de l'Inao pour une appellation « Le Puy » dont elle a fait la demande en 2013. Et, même si la famille Amoreau est vigneronne depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, elle aura bien du mal à convaincre de la singularité absolue d'une parcelle de sa propriété.

Quant au Château Margaux, il a donné son nom à l'appellation générique lui donnant une notoriété mondiale qui a profité à l'ensemble des châteaux de l'AOC. Mais c'est une autre histoire...

## BOURGOGNE

### • DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

*Romanée-Conti, Appellation Romanée-Conti Contrôlée*



Minuscule appellation de 1,8140 hectare, monopole depuis toujours, elle produit entre 3 500 et 7 500 bouteilles de vin rouge issu de Pinot Noir, les plus chères au monde. Cultivé en culture

biodynamique sur des terroirs calcaires fortement argileux, ce vignoble d'exception est considéré comme l'un des fleurons du patrimoine immatériel français. Récemment, une bouteille de Romanée-Conti 1945 a trouvé acquéreur aux enchères au prix fou de 480 000 euros ! C'est le seul vin de Bourgogne et la seule appellation de France à porter le nom d'une famille.

*La Tâche, Appellation La Tâche Contrôlée*



Autre propriété du domaine de la Romanée-Conti, La Tâche occupe une surface de 6,0620 hectares plantée de Pinot Noir sur un sol argilo-calcaire. Cette appellation produit de 15 000 à

25 000 bouteilles en fonction des années.

### • DOMAINE FRANÇOIS LAMARCHE

*La Grande Rue, Grand Cru Monopole, Appellation Contrôlée*



Le domaine François Lamarche est installé à Vosne-Romanée, comme celui de la Romanée-Conti. Il possède ce monopole de 1,65 hectare qui produit entre 6 000 à 7 000 bouteilles

en moyenne. Les vignes de Pinot Noir reposent sur des terroirs argilo-calcaires. Mais contrairement à sa célébrissime voisine, la parcelle n'a obtenu la précieuse reconnaissance qu'en 1992.

### • DOMAINE DU COMTE LIGER-BELAIR

*La Romanée Grand Cru Monopole, Appellation Contrôlée*



Ce Grand Cru Monopole est aussi la plus petite appellation de France. D'une surface de 0,8452 hectare, la parcelle est installée sur un coteau de 10 à 12°. Elle repose sur un sol de marnes couvertes de cailloutis, de

calcaires et de limons. Elle produit environ 4 000 bouteilles.

### • CLOS DE TART

*Clos de Tart Grand Cru Monopole, Appellation Contrôlée*



C'est le deuxième Monopole acquis par la famille Pinault en 2017. Et c'est aussi la plus importante des appellations monopoles avec une superficie de 7,3 hectares pour un production moyenne d'environ 25 000 bouteilles. Située en milieu de

coteau, à une altitude variant de 269 à 302 mètres, la parcelle est fermée par un mur de 1,2 kilomètre en pierres d'où le nom du Grand Cru et de la propriété. Le sol argilo-calcaire est composé de différents types de calcaires définissant ainsi 6 sortes différentes de climats, noms donnés aux lieux-dits en Bourgogne et classés au Patrimoine mondial de l'Unesco.

## LOIRE

### • DOMAINE DE LA COULÉE DE SERRANT

*Clos de la Coulée de Serrant, Appellation Savennières-Coulée de Serrant Contrôlée*



D'une superficie de 7 hectares, pour une production oscillant entre 20 000 et 25 000 bouteilles, le vignoble surplombe la Loire de ses coteaux pentus composés de schistes et de quartz.

Reconnue comme AOC en 2015, elle figurait auparavant comme lieu-dit de l'AOC Savennières. Le domaine de la Coulée de Serrant appartient à Nicolas Joly, précurseur de la viticulture biodynamique. Le vin blanc, issu du seul cépage Chenin, est vendangé en plusieurs fois étalées sur plusieurs semaines, afin de permettre au botrytis de se développer sur les raisins tout en conservant ensuite au vin son caractère sec.

## RHÔNE

### • DOMAINE DU CHÂTEAU GRILLET

*Château Grillet, Appellation Contrôlée*



Petite appellation de 3,5 hectares, enclavée au cœur d'une autre appellation, Condrieu, elle produit autour de 5 000 bouteilles. Son mésoclimat à l'abri du vent chaud et ensoleillé lui a valu dès 1936 son statut d'AOC. Le vin

est issu du cépage Viognier, il donne un vin blanc sec et aromatiquement puissant. Les vignes sont installées sur des pentes impressionnantes entre 150 et 250 mètres d'altitude, réparties entre 87 terrasses ou « chaillées ». On y trouve des sols de granite et de dépôts de loess. En 2011, le domaine a été racheté par la famille Pinault.

# « JE CONTE LE VIN AUTHENTIQUE, TRADITIONNEL ET CULTUREL. »

*Conte moi un Terroir est né en 2018 en Vallée du Rhône septentrionale. À travers balades et récits documentés, Éric Permingeat, historien et fondateur, revisite l'oenotourisme.*



## CHRONOLOGIE : 5 DATES QUI COMPTENT

- 2002** : Éric Permingeat reprend des études d'Histoire à Montpellier. Un module sur l'histoire du Languedoc viticole allume la première petite lumière.
- 2006** : obtention d'un poste au sein de Metro Cash and Carry de Montpellier, rayon Cave. L'idée d'associer Histoire et vin émerge doucement...
- 2007** : obtention d'un Master II en Histoire. Éric poursuit des travaux de recherches autour de la toponymie en Ardèche et Lozère. Étudier et transmettre l'Histoire locale résonne de plus en plus fort en lui.
- 2017** : diplôme professionnel de Concepteur-Animateur en Oenotourisme à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.
- 2018** : naissance officielle de « Conte-moi un Terroir ». Éric propose une triple activité : des circuits et balades oeno-touristiques, des recherches historiques viti-vinicoles, des formations sur « l'Histoire au service des Activités Oenotouristiques ».

## VIGNOBLES INFOS :

*Comment est née l'idée de « Conte-moi un terroir » ?*

**É.P.** : Quand je travaillais chez Metro, un haut responsable de l'entreprise m'a proposé, sous forme de boutade, d'écrire « une histoire du vin » dans le cadre de l'entreprise. Le projet d'écriture n'a jamais vu le jour mais j'ai su à ce moment-là que j'avais un réel potentiel à exploiter. L'idée devenait un projet. D'échanges en échanges, avec des amis producteurs, le projet a grandi. Il se structure aujourd'hui autour d'une idée phare : promouvoir notre territoire et notre terroir via son histoire, son vin, ses traditions et ses métiers.

**V. I.** : *Cette nouvelle démarche est-elle bien accueillie par les vignerons ?*

**É.P.** : Oui, non seulement par les vignerons mais aussi par les professionnels du tourisme. Il résonnait comme une évidence pour eux. Mais les vignerons manquent de temps et de moyens pour raconter l'histoire de leur terroir. C'est un métier à part entière. L'Ardèche et la Drôme sont d'une telle richesse patrimoniale ! Nos terres sont généreuses, travaillées par des femmes et des hommes de caractère, qui participent chaque jour à la production locale, riche et goûteuse. Enfant du pays, je conte à mes clients le vin authentique, traditionnel et culturel.

**V. I.** : *Qui sont vos clients ? La clientèle française se distingue-t-elle de l'internationale et en quoi ?*

**É.P.** : Nous n'avons pas encore assez de recul pour nous prononcer. Néanmoins, aujourd'hui, ma clientèle est majoritairement française. À court terme, je souhaite accueillir davantage de clients internationaux via des partenariats avec des agences de voyages, des compagnies fluviales et des propriétaires étrangers de vignobles français. Concernant mon activité recherches historiques, elle intéresse vivement les AOC, syndicats de vignerons et autres structures viti-vinicoles ou non (collectivités territoriales, ADT, OT, ...) qui souhaitent communiquer autour de l'Histoire de leur vignoble et valoriser leur terroir.

[contemouiunterroir.com](http://contemouiunterroir.com) / [bienvenue@contemouiunterroir.com](mailto:bienvenue@contemouiunterroir.com)  
Éric Permingeat : 06 73 54 03 24

# VERT ET VERRE...

*Conventionnelle, raisonnée, biologique, biodynamique... :  
il y a de quoi se perdre dans la jungle des pratiques viticoles et  
leurs logos. Le moment est venu de faire le point, histoire de bien  
acheter son vin.*

## VITICULTURE RAISONNÉE :

### UNE CERTIFICATION HVE ET LABEL TERRA VITIS

Elle privilégie au maximum les solutions naturelles. Elle traite la vigne contre les maladies et certains nuisibles dévastateurs seulement quand elle ne peut pas faire autrement pour sauver une vendange. D'où son nom de raisonnée.

Deux certifications l'attestent :

- La certification HVE (Haute Valeur Environnementale), issue du Grenelle de l'Environnement.
- Terra Vitis est un réseau de plusieurs centaines de vigneron. Leur cahier des charges comprend trois volets : un écologique, un social et un économique.

**En savoir plus :**

[terravitis.com](http://terravitis.com) et [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

- Les vignes et l'exploitation doivent être localisées hors de zones exposées aux pollutions industrielles ou issues de l'agriculture et de l'élevage intensifs.
- Les grands axes routiers doivent être éloignés de plus de 500 m.
- Elle bannit pour la fertilisation des sols les produits d'abattoirs comme la poudre d'os et de sang et la farine de viande.
- Ses adhérents s'engagent, entre autres, à vendre en circuits courts.

**En savoir plus :** [natureetprogres.org](http://natureetprogres.org)



## VITICULTURE BIOLOGIQUE :

### LE LOGO AB ET L'EUROFEUILLE

Elle bannit pesticides et engrais chimiques. En vinification, elle restreint aussi l'usage de matières premières bio comme les sucres et les levures ajoutées, elle abaisse aussi la dose maximale de sulfites.

Deux labels l'attestent :

- Le label AB propriété du Ministère de l'Agriculture, aligné sur le cahier des charges européen, car les pays ne sont plus autorisés depuis 2009 à avoir leur propre réglementation concernant l'agriculture biologique. Encore autorisé mais pas obligatoire.
- Le label bio de l'Union Européenne, représenté par l'Eurofeuille, il doit obligatoirement apparaître sur l'étiquette.

**En savoir plus :** [agencebio.org/la-marque-ab](http://agencebio.org/la-marque-ab) et [agencebio.org/le-logo-bio-europeen](http://agencebio.org/le-logo-bio-europeen)



## VITICULTURE AVEC LE LABEL PRIVÉ :

### « NATURE & PROGRÈS »

Cette certification, mouvement citoyen, augmente d'un cran l'exigence en matière de bio :

- L'intégralité du domaine doit être en bio.

## VITICULTURE BIODYNAMIQUE :

### LABELS DEMETER ET BIODYVIN

Certifié bio au préalable, ce mode de production renforce la qualité et la fertilité des sols, grâce à des préparations spécifiques :

- Demeter, label le plus connu, concerne tous types de produits avec en plus un cahier des charges précis et très strict pour la vinification, interdisant deux fois moins de produits qu'en bio.
- Biodyvin, label délivré par le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique (SIVCBD), concerne exclusivement le vin et s'intéresse surtout à la production des raisins.

**En savoir plus :**

[demeter.fr/biodynamie](http://demeter.fr/biodynamie) et [biodyvin.com](http://biodyvin.com)

## VINS NATURELS : LABELS AVN ET VINS S.A.I.N.S.

Les vigneron sont d'abord en culture biologique ou biodynamique. Ils revendiquent manipuler le vin le moins possible. En vinification, ils laissent faire la nature et s'interdisent donc tout produit ajouté, excepté du soufre à des doses homéopathiques. Il n'existe actuellement ni définition ni certification officielle pour les vins naturels.

Les adhérents à l'Association des Vins Naturels (AVN) et aux Vins S.A.I.N.S. (Sans Aucun Intransit Ni Sulfite) s'engagent à respecter un cahier des charges.

**En savoir plus :** [lesvinsnaturels.org](http://lesvinsnaturels.org) et [vins-sains.org](http://vins-sains.org)



## FONT DE MICHELLE ET FONT DU ROI, VALEURS SÛRES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

*Successivement GFV en 1991 et en 1994,  
Font du Roi et Font de Michelle représentent le fleuron  
de nos acquisitions en vallée du Rhône. Tour d'horizon.*

### L'APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape comprend 3 200 hectares qui dominent la plaine du Comtat, entre Avignon et Orange. Le village éponyme abritait autrefois dans son château du XIV<sup>e</sup> siècle la résidence papale. C'est aussi là qu'est née la notion d'AOC,

imaginée par le baron Leroy, propriétaire viticole. Châteauneuf-du-Pape est incontestablement l'appellation phare de la vallée du Rhône méridionale. Secteur le plus sec des Côtes-du-Rhône, le mistral, vent dominant, y souffle quasiment en permanence avec un ensoleillement d'environ 2 800 heures par an.

### DES TERROIRS UNIQUES

On trouve trois types de sols pour l'appellation : le socle, constitué de dépôts calcaires d'un blanc pur ; il est recouvert de sables puis d'argiles rouges sédimentés ; en surface, les fameux galets roulés charriés par le Rhône au fil des millénaires. Ils emmagasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit.

### 13 CÉPAGES POUR UNE AOC

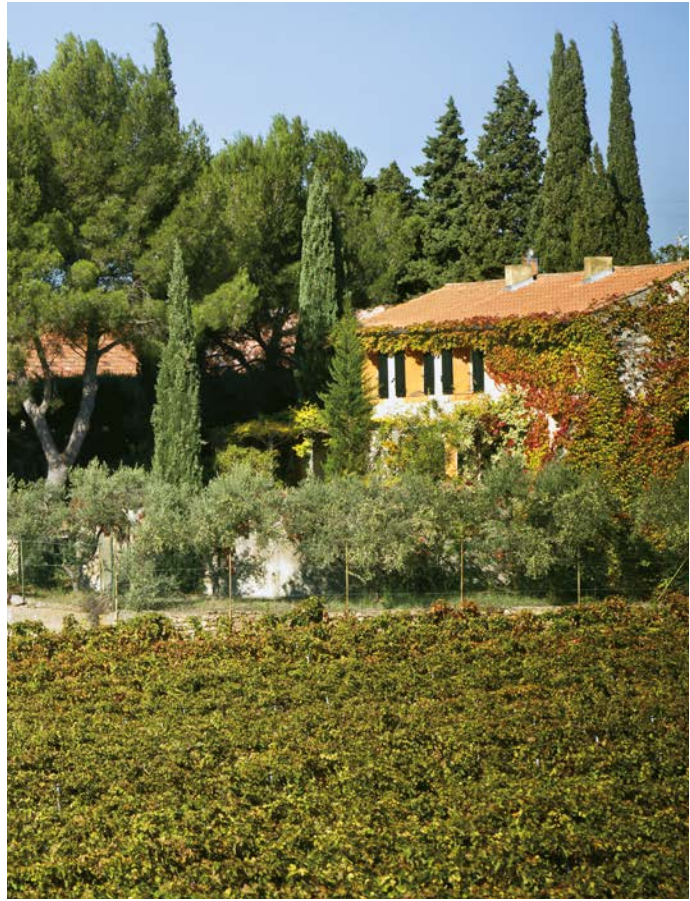
Treize cépages sont traditionnellement autorisés par le décret d'appellation. Aujourd'hui cependant, on retrouve dans les vins le Grenache et le Cinsault pour leur chaleur et leur moelleux, le Mourvèdre, la Syrah et le Muscardin pour leur structure, leur couleur et leur fraîcheur, la Counoise, la Clairette et le Bourboulenc pour leur vinosité, leur fraîcheur et leur bouquet.

## FONT DE MICHELLE L'ESSENTIEL

- **Superficie du vignoble** : 24 hectares et 10 ares
- **Sols** : galets roulés, texture silico-argileuse
- **Cépages rouges** : Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault.
- **Cépages blancs** : Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc.

## UNE EXPLOITATION TENUE DE MAIN DE MAÎTRE

Située au sud-est du village de Châteauneuf-du-Pape, la propriété étend ses vignes sur la commune de Bédarrides. Les parcelles qui la composent s'étirent sur une même et grande terrasse exposée plein sud. Les frères Jean et Michel Gonnet, puis leurs fils respectifs, descendants d'une longue lignée de viticulteurs gèrent le domaine de main de maître. Aucun engrais chimique n'a été apporté à la vigne depuis vingt ans, les sols sont travaillés mécaniquement. On retrouve la même excellence à la cave avec peu d'interventions et des élevages longs des vins en barriques et foudres.



## FONT DU ROI : L'ESSENTIEL

- **Superficie du vignoble** : 16 hectares
- **Sols** : Terrasses de texture silico-argileuse associée à une très forte proportion de galets roulés.
- **Cépages rouges** : Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Muscardin.

## UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE

Le domaine installé à Bédarrides, sur le plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape est proche de propriétés renommées telles que Vieux Télégraphe, Château la Nerthe ou Château des Fines Roches. Son vignoble, d'un seul tenant, forme une bande de terrain allongée selon un axe nord-sud. Divisée en deux par la route départementale, sa déclivité est douce vers le sud et l'exposition est-ouest variable. L'exploitation des vignes est rigoureuse et très qualitative. C'est ainsi qu'environ 30 % du vignoble a été renouvelé en 2009. Jeunes vignes et parcelles plus âgées de 40 à 50 ans assurent la pérennité du domaine.

## FÊTES EN DOUCEURS...

*Autrefois, le champagne se buvait au dessert et plutôt sucré. Une tradition perdue aujourd'hui, hélas. Pourtant, les champagnes demi-secs et doux offrent de belles alliances qui sont loin de tourner court. Les fêtes de fin d'année sont une excellente occasion de revoir nos classiques.*



### UNE HISTOIRE DE GOÛTS

Vers 1855, il n'existe pas encore de catégorie officielle indiquant le dosage. Les champagnes sont alors distingués en termes de goûts. En 1882, le champagne « goût français » contient de 165 à 200 grammes de sucre par litre. Pour les Anglais – c'est le « goût anglais » – le même champagne est dosé à 66 grammes : on le consommait alors tout au long du repas d'où une demande pour des champagnes moins sucrés. Le « goût américain » correspondait à des cuvées comportant environ 165 grammes de sucre par litre. Dans les années 1900, le « goût russe » consacre des champagnes avec 275 à 330 grammes de sucre par litre !

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, deux catégories de champagne cohabitent : celle des vins secs moyennement dosés et celle des vins largement édulcorés sans dénomination particulière sauf en pays anglo-saxons. En 1927, l'appellation contrôlée Champagne est reconnue. Avec le dosage, les maisons de champagne vont créer leur style à travers un goût spécifique à chacune d'entre elles. Les cuvées demi-secs sont devenues rares donc recherchées. On les évoque non plus pour leur sucrosité mais pour leur équilibre, leur suavité et leur vinosité.





## APÉRITIF ET ENTRÉE

### CHAMPAGNE « RICH » ROSÉ VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, DOUX

À l'origine, la célèbre Maison a imaginé ce champagne pour la mixologie, autrement dit pour en faire des cocktails rafraîchissants, loin d'une image parfois compassée du vin. Issu d'un assemblage de 45 % de Pinot Noir, de 40 % de Pinot Meunier et de 15 % de Chardonnay, auxquels on ajoute 16 % de vin rouge tranquille issu de Pinot Noir. Ce dernier apporte des notes marquées de petits fruits rouges.

Ce Rosé Rich pourra tout à fait démarrer un soiré grâce à son style très accessible et frais, qui conviendra à tous. La touche onctueuse apportée par le dosage de 60 grammes de sucre par litre, offre bien des possibilités d'accords, de l'apéritif à l'entrée.

- Cuvée au prix de 60 €, disponible sur internet et chez certains cavistes indépendants.

#### ACCORDS GOURMANDS

Foie gras aux baies de cassis, en tranches ou en toasts  
Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux pistaches et citron vert  
Huîtres Gillardeau

#### LE DOSAGE, LA JUSTE MESURE

Le dosage est la dernière opération dans l'élaboration d'un champagne. Sa quantité de sucre en grammes par litre déterminera sa catégorie. La plus basse est celle de « brut nature » avec moins de 3 g/l, la plus haute est celle du doux avec plus de 50 g/l. Un champagne demi-sec contient entre 33 et 50 grammes de sucre par litre. Il faut remonter aux années 1830 pour parler de dosage systématique des champagnes. Le dosage consiste en l'ajout de la « liqueur d'expédition » apportée au vin avant son bouchage, elle a pour vocation d'adoucir l'acidité naturelle des vins de Champagne. Sucre de canne, candy ou betterave, vin d'un vieux millésime, réserve de grands vins en fûts ou en bonbonnes, assemblage de plusieurs vins... : maisons ou vigneron, tous ont leur secret de fabrication.



## PLAT

### MOËT & CHANDON, ICE IMPÉRIAL DEMI-SEC

Ce champagne a également été spécialement imaginé pour renouer avec un mode de consommation plus fantaisiste et ludique. On retrouve les Pinots Meunier et Noir pour respectivement 50 % et 40 % de l'assemblage. Les 10 % du cépage Chardonnay rehausse le vin de sa vivacité. Le vin offre davantage une sensation de charnu que de sucrosité (45 grammes de sucre par litre). Par son caractère à la fois structuré, généreux et frais, il tiendra dignement sa place au cœur du repas.

- Cuvée au prix de 55 €, disponible sur internet et chez certains cavistes indépendants.

#### ACCORDS GOURMANDS

Tajine aux citrons confits  
Dinde aux agrumes  
Volaille et purée de butternut au lait de coco



## FROMAGE ET DESSERT

### CHAMPAGNE MALARD DEMI-SEC

Élaborée à partir des trois grands cépages de la Champagne, respectivement 20 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Meunier et 50 % de Pinot Noir, cette cuvée très fruitée est sans doute la plus gourmande de notre sélection. La rondeur est apportée naturellement par le Pinot Meunier, la fraîcheur par le Chardonnay et la vinosité par le Pinot Noir. La richesse du dosage en fait un vin à réserver plutôt pour la fin du repas.

- Cuvée disponible chez Nicolas au prix spécial de 19,55 €.

#### ACCORDS GOURMANDS

Si vous servez du fromage avant le dessert, un Chaource crémeux à souhait fera des merveilles aussi.  
Bûche chocolat-pistache, gratin de fruits au sabayon, crème brûlée, macarons



## CITÉ-PHARE EN GIRONDE !

*Saint-Émilion, perchée au sommet d'une colline, a été la première commune de la juridiction éponyme classée en 1999 au Patrimoine mondial de l'Unesco. Village religieux, militaire, viticole, gourmand : la capitale de la rive droite du vignoble bordelais regorge de richesses et de curiosités. Sélection.*

### • VENIR À SAINT-ÉMILION •

**En voiture :** A10 (Paris - Bordeaux) - Sortie Saint-André-de-Cubzac — A62 (Narbonne - Toulouse - Bordeaux) - Sortie La Réole ou Langon — A89 (Bordeaux - Périgueux - Clermont Ferrand) - Sortie Libourne

**En train :** TGV Bordeaux - Paris avec arrêt à Libourne  
**Par avion :** L'Aéroport International de Bordeaux-Mérignac. — bordeaux.aeroport.fr

### • L'EMBARRAS DU CHOIX ! •

#### LE CHOIX DES VISITES NE MANQUE PAS :

- Le vignoble bien sûr avec le circuit des grands crus classés mais aussi le vignoble insolite : en wine bike tour, en Harley-Davidson ou en montgolfière.
- Un patrimoine souterrain incroyable en plongeant au cœur de la pierre calcaire.
- La cité médiévale, centre de pèlerinage et ville monastique

**OFFICE DE TOURISME  
DU GRAND SAINT-ÉMILIONNAIS**  
Le Doyenné Place des Créneaux 33330 Saint-Émilion  
Tél. : +33 05 57 55 28 28  
saint-emilion-tourisme.com

### • LE REPOS ET LA TABLE •

**LA RÉFÉRENCE  
HOSTELLERIE DE PLAISANCE**  
Hôtel \*\*\*\* et table 2\*\* au Guide Michelin

5 place du Clocher 33330 Saint-Émilion  
Tél. : 05 57 55 07 55  
contact@hostelleriedeplaisance.com  
hostelleriedeplaisance.com

**L'EXPÉRIENCE  
LA TERRASSE ROUGE TABLE  
DU CHÂTEAU LA DOMINIQUE**

Cuisine du Sud-Ouest au sein d'un grand cru classé, dans un décor ultra contemporain imaginé par l'architecte Jean Nouvel.

Tél. : 05 57 51 31 36  
contact@vignobles.fayat.com  
laterrasserouge.com

**LE PLUS  
LE VIN NEC PLUS ULTRA**

C'est LA boutique ou plutôt les boutiques, situées sur le haut du village, où vous trouverez absolument tout ce qui compte en matière de vins de Bordeaux et particulièrement rive droite. Superbes lieux, accueil sur-mesure.

### VIGNOBLES ET CHÂTEAUX

4 rue du Clocher 33330 Saint-Émilion  
Tél. : 05 57 24 61 01  
contact@vignobleschateaux.fr  
vignobleschateaux.fr

### LES MACARONS

Autrefois, leur fabrication était le domaine réservé des Sœurs Ursulines installées dès 1630. Ces petits gâteaux secs à base de pâte d'amande sont devenus une « authentique recette des sœurs » qui se marie, contre toute attente, aux grands vins rouges de la région. Une boutique leur est exclusivement dédiée aujourd'hui.

### LA BOUTIQUE ET LA FABRIQUE

9 rue Guadet 33330 Saint-Émilion  
Tél. : 05 57 24 72 33 — macarons-saint-emilion.fr

**ÉCHAPPÉE BELLE  
FESTIVAL PHILOSOPHIA**

Prochaine édition du 22 au 26 mai 2019  
sur le thème de l'Histoire  
Conférences, débats accompagnés de dégustations  
et de balades dans le vignoble  
Tél. : 05 33 03 06 85  
contact@festival-philosophia.com  
festival-philosophia.com



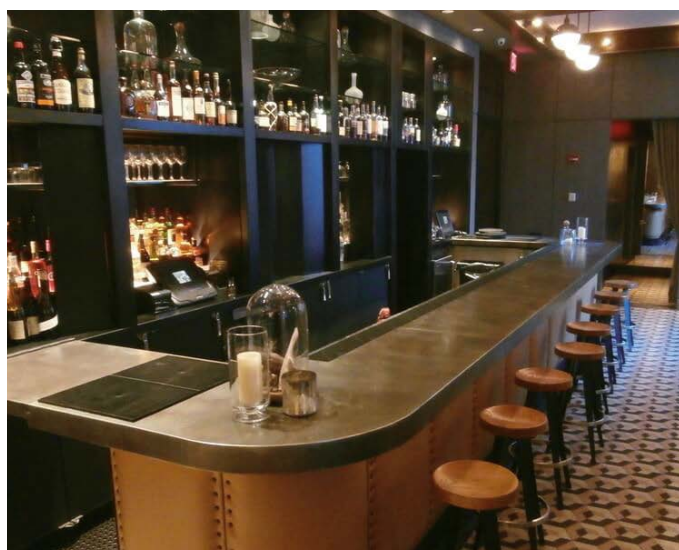
**XÉRÈS** L'appellation Xérès est localisée dans un petit triangle reliant trois villes d'Andalousie en Espagne du Sud : Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria et Sanlucar de Barrameda sur la côte. Contrairement aux autres vins, ni le cépage ni le sol caractérisent le Xérès mais trois particularités physiques. La première consiste en la formation, à la surface du vin et au contact de l'air, d'un voile de levures nommé *flor*, à l'instar des vins jaunes du Jura. La deuxième est un mode d'élaboration complexe basé sur le système de maturation de la *solera*. Ce système fonctionne comme des vases communicants : les vins les plus âgés reçoivent des vins plus jeunes auxquels ils communiquent leurs qualités. La troisième concerne le mutage du Xérès : à un moment de son évolution, un ajout d'alcool vient le fortifier. Les Xérès sont connus sous trois dénominations : *finos* et *amontillados*, des vins de voile secs et *olorosos*, des vins secs ou doux qui vieillissent, eux, à l'abri de l'air.

Les *finos* et les *amontillados* développent des saveurs fines d'amande sur un registre très sec. Les *olorosos* exhalent des arômes de noix grillée enrichis de notes suaves de fruits compotés.

**YQUEM** Le Château d'Yquem, Premier Cru Supérieur de Sauternes au classement de 1855, était autrefois la propriété de la maison de Sauvage d'Yquem qui l'a transmise par mariage en 1785 aux seigneurs de Lur-Saluces. En 1996, il est passé dans le giron de Bernard Arnault, à la tête du premier groupe mondial de luxe LVMH. Château d'Yquem est aux vins liquoreux ce que la Romanée-Conti est aux vins rouges : le summum. Mais curieusement, son prix aux enchères est loin d'attendre les sommets du prestigieux bourgogne. Ce vin mythique est obtenu à partir des cépages Sémillon et Sauvignon, selon le principe de la pourriture noble ou *botrytis cinerea* qui contamine les grains de raisins sous la conjugaison

à la fois du soleil et de l'humidité. La cueillette est organisée selon le principe de tries successives pour ramasser les baies au moment parfait de concentration en sucres, entre 300 et 600 grammes par litre pour 18 à 30°degré d'alcool.

**ZINC** Ce métal travaillé recouvrait la plupart des comptoirs des débits de boisson au XIX<sup>e</sup> siècle. Au point d'appartenir à tout un langage populaire ou familier à travers des expressions comme « boire sur le zinc », s'accouder au zinc » ou « trôner derrière le zinc ». En 1932, on pouvait lire dans *Voyage au bout de la nuit* de Céline que « le zinc du canal ouvrait juste avant le petit jour à cause des bateliers » ; en 1939, Léon-Paul Fargue, dans *Le Piéton de Paris*, évoquait « les coups de blanc sur des zincs luisant comme des rails ». ❀





## VIGNOBLES INFOS

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

est éditée par La Française Real Estate Managers  
pour le Club des Propriétaires de Grands Crus  
La Française Real Estate Managers est une société  
du groupe La Française  
ISSN : 1952-6725



## LA FRANÇAISE

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANÇAISE REM  
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €  
Adresse du siège social : 128, boulevard Raspail 75006 Paris  
Représentant légal : Xavier Lépine  
Directeur de la publication : Xavier Lépine

Responsable de la rédaction : Cyril Carteron  
Conception graphique & direction artistique : Culturevin  
Rédaction : Claire Brosse  
Photos : Philippe Mesa ; D.R. : 2, 5, 8, 10, 3<sup>e</sup> Couv  
Photogravure : Philippe Mesa

Impression : PrestaPrim  
Date de parution : décembre 2018  
La Française, 128 boulevard Raspail, 75006 Paris  
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00