



Domaine Grand Veneur

La Fontaine de Jouvence

Si la famille Jaume travaille la vigne depuis plusieurs générations, ce n'est qu'en 1979 qu'Odile et Alain créèrent le Domaine Grand Veneur, qui s'étendait à l'origine sur 9 ha autour de Châteauneuf-du-Pape. Désormais, Christophe et Sébastien, leurs enfants, règnent sur 55 hectares qui couvrent également les appellations de Lirac, de Côtes-du-Rhône, de Vacqueyras, de

Gigondas, de Rasteau et du Ventoux. Evidemment, les vieilles vignes de Roussane (certaines atteignent 90 ans) continuent à faire la réputation de la propriété. Elles sont plantées sur des coteaux argilo-calcaires, de molasse marine couverte de diluvium alpin et de galets roulés, témoins des glaciations quaternaires. En plus, elles bénéficient d'un micro-climat bienfaisant : ensoleillement intense, faible pluviométrie, mis-

tral qui sèche et assainit... Ces pieds de vignes sont des reflets magistraux d'un terroir et d'un cépage. Ils ne constituent pas encore l'élixir de jouvence, mais donnent bien à leurs heureux dégustateurs un petit avant-goût d'éternité.

Bertrand Rougier

25 - Fontaine 2011 (97/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 35 à 45 €

Cendrillon chausse la pantoufle de verre qui va faire d'elle à la fois une princesse et une femme.

La robe est dorée aux reflets maïs. Le bouquet est charmant. De la noisette y chevauche des agrumes sur une route minérale et salée de conte de fées. L'attaque possède une infinie douceur. De la compote de melon, de pamplemousse et de vanille s'y prélassent tandis qu'une splendide minéralité nettoie consciencieusement tout le palais. En rétro-olfaction, la roussanne fermière se transforme sous l'effet d'un délicieux sortilège en un très noble chardonnay, beurré, toasté, grillé, paré de richissimes amandes. La finale en est ébahie. Il y danse jusqu'au bout de la nuit des pêches, des fleurs blanches et de la verveine. Un vin dont la jeunesse et la fraîcheur semblent pouvoir durer éternellement.



juges impitoyables : fleurs fanées, graphite et arômes de barbecue. La finale porte en triomphe des cerises et des myrtilles sur la plus haute marche d'un podium constitué de réglisse. Un vin de compétition.

Les Origines 2011 (96/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 30 à 35 €

Daenerys Targaryen observe ses dragons, devenus adultes, qui survolent avec gourmandise les armées de la famille Lannister.

La robe est grenat. Le bouquet montre d'innombrables exhalaisons de fleurs, de feuilles de tabac et de noyaux, survolées par de monumentales fragrances de graphite, d'anis et de fumée de cèdre. L'attaque est létale. Le menthol et l'eucalyptus y mènent un combat perdu d'avance contre de la fourrure, des mines de crayons et des sels de peau qui dominent jusqu'à la rétro-olfaction. La finale est composée de trois fruits monstrueux : cerise Burlat, mûres et myrtilles, dont la race et les caractères tempétueux, fumés et corsés, leur autorisent à mordre dans de très opulents pamplemousses ayant conservé leur peau comme armure. Un vin titanique, l'un des meilleurs vins rouges de France du millésime.



les jonchent sont identiques.

La robe est rubis aux reflets bordeaux. Le bouquet est plein de graphite et d'épices. L'attaque possède une belle concentration, à la limite de la sucrosité. Le milieu de bouche est tendu par une trame minérale et saline. La finale déborde de fruits croquants saupoudrés de cacao et de chaleur. Un vin ardent, volcanique.

Clos de Sixte 2011 (92/100)

Lirac - Prix : 10 à 15 €

La robe haute couture rouge flamboyant aux reflets violets couvre le corps d'une jeune actrice montant pour la première fois les marches du festival de Cannes en compagnie d'un vieux réalisateur. Le bouquet frétille d'impatience, les pierres concassées et le piment ne parvenant pas à contenir leur excitation. L'attaque est printanière. De l'eucalyptus et des fleurs épanouies y vivent la « dolce vita » jusqu'en rétro-olfaction. La finale est beaucoup plus expérimentée. Elle demeure longtemps sur le palais, faisant profiter à ses équipes : torrification, raffe, mûres... de moments de plénitude exceptionnels. Un vin qui fait partager son bonheur au dégustateur.



Vieilles Vignes 2011 (95/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 50 à 60 €

Sous un soleil de plomb, Jappeloup passe les obstacles posés dans le stade olympique coréen, seul le sans-faute lui étant autorisé.

La robe est rouge-brun aux reflets alézan. Le bouquet est dominé par une belle animalité et du cuir tanné. Il galope sur un sol calcaire en compagnie d'un accord cavalier : du bois de réglisse. L'attaque esquive le piment et le bois de cèdre qui sont dressés sur le palais. Elle conduit du chocolat dans les sous-bois de la rétro-olfaction, où attendent des



Les Champavins 2011 (91/100)

Côtes-du-Rhône - Prix : 7 à 12 €

Rapport qualité/prix exceptionnel, les

« Champavins » sont séparés de l'appellation Châteauneuf-du-Pape par un petit chemin de terre. La nature des sols diffère de celle de l'AOC phare de la vallée du Rhône méridionale, mais les galets roulets qui



Grande Garrigue 2011 (92/100)

Vacqueyras - Prix : 10 à 15 €

La robe est rouge passion. Il danse dans le bouquet des fragrances de viande et de tabac qui enchaînent de magnifiques pas de deux avec leurs partenaires : herbes de Provence et un très viril maquis corse. L'attaque met en scène une gracieuse crème de cassis qui séduit d'athlétiques exhalaisons de viande, ainsi que du poivre qui applaudit la performance depuis la rétro-olfaction. La finale chorégraphie la sortie des stars : un kirsch sensuel et un masculin tabac à chiquer. Un classique instantané, qui s'impose au sommet de son appellation.





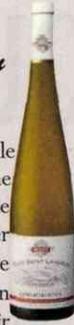
René Muré

25 - Gewürztraminer Clos Saint-Landelin Sélection de Grains Nobles 2009 (97/100)

Prix : 30 à 50 €

Ingrid Bergman fait scandale lorsqu'elle part rejoindre le metteur en scène Roberto Rossellini, laissant derrière elle son mari et sa fille, pour tourner Stromboli. Les attaques conjointes de groupements religieux, d'association féministes et de politiciens la font bannir du cinéma américain pendant 7 ans. Elle tourna donc Anastasia à Londres, et gagna un nouvel oscar.

La robe est or jaune aux reflets ambrés. Le bouquet possède beaucoup de délicatesse et de détermination. Sur des exhalaisons de crème brûlée à la vanille de Madagascar, des abricots secs donnent une sublime réplique à de la cire d'abeille. L'attaque est une explosion de mangues, de jus de pommes et de raisins confits



si belle que le botrytis, l'acacia, l'estragon et le basilic l'acclament depuis la rétro-olfaction. La finale mérite une récompense pour son opiniâtreté, car elle parvient à faire aimer les grands classiques : fruits de la passion, figues, dattes, pêches et oranges confites. Un vin dont le talent est éclatant dès la première gorgée.

Riesling Vorbourg 2010 (91/100)

Prix : 12 à 17 €

La robe est un jaune pâle brillant. Le bouquet est composé d'hydrocarbures nappés de fumée et d'agrumes. Le palais est décoré avec des pêches blanches, de la pomme pressée en cidre et du pamplemousse. La rétro-olfaction est un mélange d'épices douces dominées par de la cannelle. La finale est pleine de melon et de pamplemousse. Un riesling de belle facture.



Pinot Noir Clos Saint Landelin 2011 (93/100)

Prix : 30 à 40 €

A la levée du jour, le kremlin ressemble à un vaisseau posé sur la place rouge.

La robe est brique. Le bouquet fait monter très haut des exhalaisons de baies de rose, d'alcool de cerises et de bleuets. Le palais est très imposant. Construit dans d'ostentatoires fruits rouges (framboises, canneberge), il conserve bien des secrets dissimulés en rétro-olfaction (roses, violettes, basilic, graphite). En finale, l'amertume des peaux de fruits et de la noix de muscade cimentent des pruneaux et du poivre noir. Un pinot nordiste, qui n'aurait pas peur de se confronter à ses confrères bourguignons.

