



3
A.O.P POMEROL
GRANDS VINS,
GRANDS PRIX

18
CINSAULT
RETOUR
EN GRÂCE
D'UN CÉPAGE
"ACCESSOIRE"

32
CHÂTEAU SIMONE
UNE VERTICALE
DE 2019 À 1973 !

39
JOURNAL DE VIGNE
LE STRESS
DES VINIFICATIONS

41
TONNELLERIE
LE BOIS AU SERVICE DU VIN

Felloni
- Cinsaut -

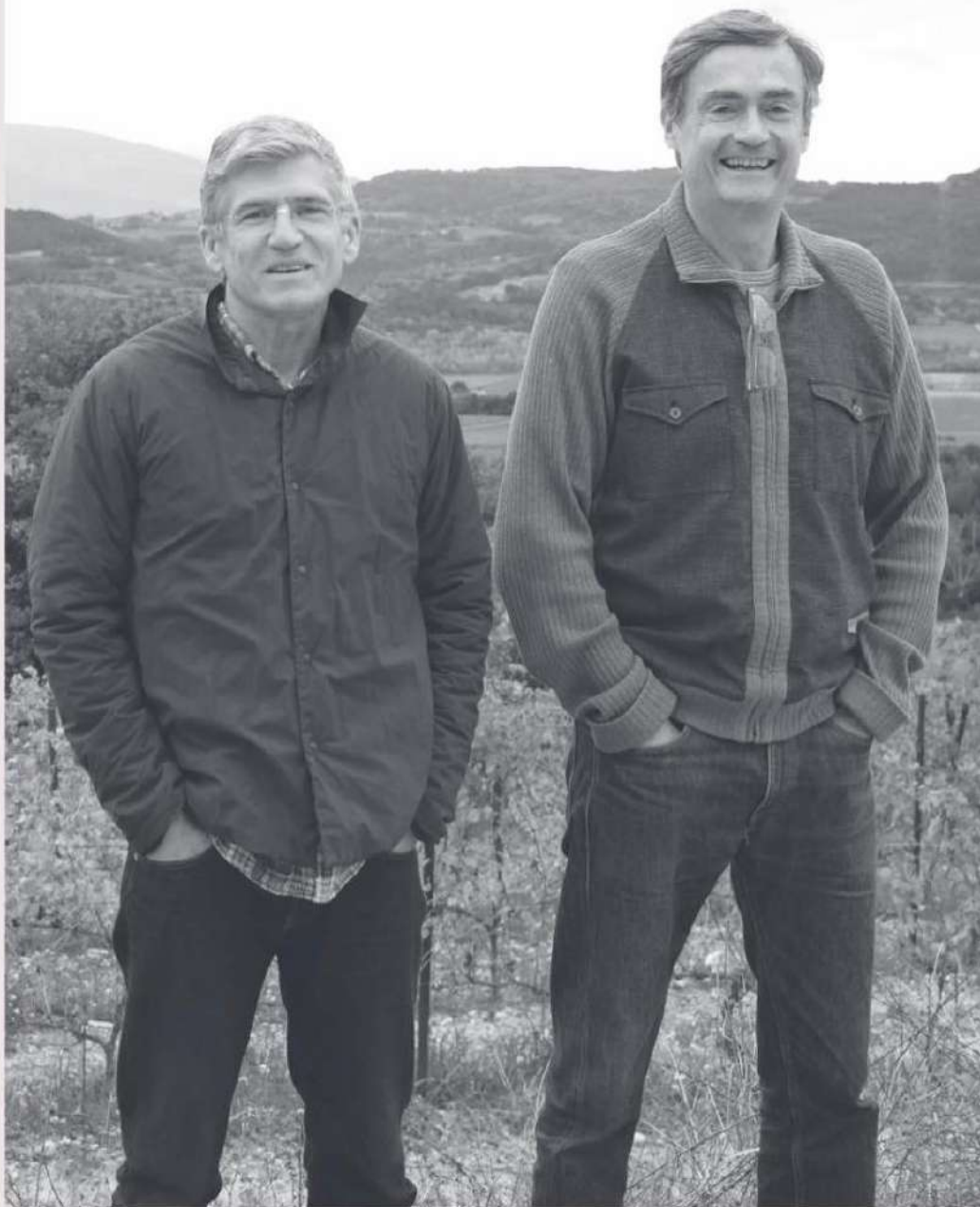
COUPS DE CŒUR

16 DOMAINE SERRE BESSON
(Vinsobres)

30 CHÂTEAU DE BOULLEROT
(Bordeaux)

Victor Taylor (à gauche) et Xavier Nyssen.

DOMAINE
SERRE BESSON
Vinsobres



Émouvante par la beauté de ses paysages de vignes en coteaux entourées de profondes pinèdes, l'appellation Vinsobres n'est malheureusement pas portée par de nombreux vigneron très qualitatifs. Après avoir mis en avant le Domaine de La Péquëlette (R&B n°128), nous avons pourtant été séduits par une seconde exploitation, le Domaine Serre Besson.

À force de servir de bonnes bouteilles à leurs clients, les sommelières rêvent-ils de passer de l'autre côté du miroir et de produire leur propre vin ? Toujours est-il que ces derniers mois nous en avons croisé deux dans le sud du Rhône : Laura Aillaud dans le Luberon (R&B n°146) et maintenant Victor Taylor à Vinsobres. Cet Américain a travaillé dans une première vie comme sommelier et directeur de salle dans les plus grands

restaurants ou palaces de New-York, en particulier le St Regis, une référence mondiale.

Une reconversion (très) réussie

Pour vivre son rêve, Victor Taylor a acheté en 2012, avec un Français, Xavier Nyssen, associé dans un grand cabinet d'avocat d'affaires, un peu plus de 4 ha de vignes à Vinsobres. En bonus, au milieu des rangs de grenache et de syrah, ils découvrent un mas rustique en piètre état qu'ils vont transformer en quelques années en une superbe maison magnifiquement restaurée, traditionnelle à l'extérieur et très moderne à l'intérieur. Un petit bijou doté d'une vue exceptionnelle sur les vignes devant la terrasse et, au loin, sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail.

Dans un premier temps, les vignes ont été travaillées et le vin (en A.O.P. Vinsobres) produit par un vigneron de Roaix avant que le chai du domaine, très moderne et conçu en gravité, soit achevé en 2016... à trois jours des vendanges.

Afin de perfectionner ses connaissances en vinification, Victor a suivi une formation à l'université de Suze-la-Rousse. Pour le travail des vignes, les deux néo-vignerons ont bénéficié de l'aide précieuse et très compétente de Vincent Vigne (un patronyme prédestiné !), de la Chambre d'Agriculture de Nyons, qui les conseille encore aujourd'hui bien qu'il n'en soit plus salarié. Le domaine ne compte aucun permanent (en dehors des deux propriétaires) et fait appel à des prestataires pour les divers travaux, dont Denis et Sylvie

Ruat (devenus des amis au fil des ans), vigneron coopérateurs de la commune voisine de Saint-Maurice-sur-Eygues qui interviennent au moment de la taille et des vendanges et via le matériel agricole qu'ils fournissent au domaine.

Le vignoble, 4,5 ha d'un seul tenant autour de l'habitation et du chai, se situe sur les coteaux qui bordent la D94 entre Bollène et Nyons. Orienté très majoritairement au sud-est, il comprend 52 % de grenache, 35 % de syrah, le reste se partageant entre cinsault, mourvèdre et quelques rangs de viognier plantés en 2016 alors que les ceps de rouges ont entre quarante-cinq et soixante ans. Travaillé dès 2016 en "bio", le domaine a été certifié en 2019.

Les vendanges sont particulièrement sélectives avec un tri à la vigne et un autre très sévère au chai afin de ne vinifier que des raisins très sains. Jusqu'à présent les rouges étaient totalement égrappés, mais, lors des tout derniers millésimes, les rafles les plus mûres, après un tri minutieux, sont ajoutées dans les cuves pour créer un effet "mille feuilles", jusqu'à 80 % des rafles pour la cuvée *Pauvre Diable* (vieux grenaches et zéro soufre). Les fermentations se déroulent en cuves en béton grâce aux levures indigènes pour la syrah et le grenache de *Pauvre Diable*, mais à l'aide de levures neutres pour les autres grenaches avec l'ambition de tout vinifier par fermentation naturelle quand le chai, encore très neuf, se sera enrichi de levures "maison".

Les jus de syrah et les presses de grenache sont élevés en barriques (1/3 neuves, 1/3 d'un an, 1/3 de deux ans) et le reste en cuves en béton ou en inox. Les élevages durent entre dix et dix-huit mois et même un peu plus pour le vinsobres 2021 qui n'était pas encore en bouteilles mi-novembre 2023.

Le rosé est élaboré à partir d'un assemblage de syrah (en pressurage direct) et grenache (laissé 36 h en macération) qui fermente en barriques, auquel est ajouté les jus de viognier (provenant de cuves en inox). Le tout est élevé six mois dans les barriques utilisées pour la fermentation après les avoir nettoyées.

Si Victor et Xavier n'ont la charge d'aucune dette (ils ont acheté le domaine et effectué tous les travaux sans aucun emprunt, en investissant toutes leurs économies), la rentabilité d'un domaine d'à peine 4,5 ha à Vinsobres demeure aléatoire et les comptes peuvent facilement passer "dans le rouge" au moindre problème climatique ou en cas de cuve ratée qui devrait partir à la distillerie. Cette situation explique la progression "marche par marche" du domaine, les vigneron attendant d'être sûrs de maîtriser une étape avant de passer à la suivante. C'est ainsi qu'ils ont patienté jusqu'à leur cinquième millésime (2020) pour produire leur cuvée de grenache sans soufre et jusqu'au sixième pour élaborer la même cuvée en pure syrah (*Ragots*). La maîtrise des vinifications s'accompagne également d'une meilleure connaissance du caractère de leurs différentes parcelles. Elle leur permet de faire évoluer la gamme en proposant des cuvées plus "pointues" et un peu plus chères pour assurer de façon plus sereine l'avenir du domaine. La solution idéale serait, bien entendu, de trouver un hectare ou deux proches de leurs vignes actuelles (la capacité du chai offre un volume double de celui qu'ils utilisent aujourd'hui), mais ils ont rencontré quelques problèmes administratifs qui les ont empêchés de finaliser ce projet.

Philippe Barret



Le mas (à gauche) et le chai (au centre) du Domaine Serre Besson. Un environnement magnifique, tout près du village de Vinsobres (en arrière-plan).

DÉGUSTATION

La gamme comprend aujourd'hui quatre cuvées : le *Rosé de Macération*, le *Cru Vinsobres, Pauvre Diable* (pur grenache sans soufre) et

Ragots (pure syrah sans soufre) à des prix très raisonnables (16 € pour le *Cru Vinsobres* 2019). Pour notre dégustation, la cuvée *Ragots* n'était pas encore en bouteille.

Vin de France

Rosé de Macération 2021

40 % grenache noir, 40 % syrah et 20 % viognier. Une partie du jus a macéré avec les peaux de raisin pour une courte durée. 60 % du volume a fermenté et vieilli en fûts de chêne.

Un nez ouvert sur d'agréables arômes de rose, d'épices, de petits fruits rouges acidulés, de bonbon anglais et de fenouil. Bouche ample, vineuse, très fruitée, oscillant entre des saveurs de vin rouge et de vin blanc, avec une très légère sensation tannique. La finale reste fraîche avec de fins amers de zestes.

Vin de France

Pauvre Diable 2021

100 % grenache (les plus vieilles vignes de la propriété, 60 ans en moyenne). Vinifié sans SO₂.

Nez très pur, affichant une jolie maturité des raisins avec des notes d'orange sanguine et florales (rose, lys). Il évoque pour un dégustateur « un moût en fermentation ». Bouche pleine, presque opulente, tannins très fins, un jus "épais", mais doté d'une belle fraîcheur apportant de l'énergie à l'ensemble. Saveurs de cacao, de sucres de viande réduits. Finale longue, soyeuse et harmonieuse.

Vinsobres

Cru Vinsobres 2019

60 % grenache noir, 36 % syrah, 2 % cinsault et 2 % mourvèdre. La syrah est élevée en barrique, les autres cépages en cuves en béton.

Nez "sudiste" (laurier, olive noire, maquis), avec des notes de cassis, de myrtille, de mûre et de cèdre, auxquelles s'ajoute un côté sanguin et fumé. Très beau toucher de bouche, lisse et plein, matière ample, puissante et solaire qui garde cependant une jolie fraîcheur avec des tannins enrobés. « On sent dans ce vin une "patte" de vinificateur doué », admire l'un d'entre nous.

Vinsobres

Cru Vinsobres 2018

52 % grenache noir, 44 % syrah, 2 % cinsault et 2 % mourvèdre. 25 % du volume a vieilli en fûts de chêne neufs de 400 litres.

Le nez est un peu plus ouvert et plus délicat (ou moins "violent") que celui du millésime 2019 ; il évoque le graphite, le raisin bien mûr et l'olive noire avec des notes florales. La bouche joue dans le même registre, le jus semble plus "fondu" que celui du 2019, avec de la finesse et de la gourmandise. Tannins enrobés, presque "poudrés" et jolie finale fraîche, savoureuse (figue rôtie, clou de girofle).