

# Domaine de la Charbonnière

Châteauneuf, un millésime 2007 très séduisant

C'est le cas de toute la Vallée, mais Châteauneuf s'y inscrit comme «Ze» cru du Rhône !  
Élegance, fraîcheur du fruit, finesse extrême des tanins, longueurs infinies, qui aurait pu prévoir une telle réussite en 2007 ?  
On a pourtant frôlé de peu la catastrophe...



Châteauneuf du Pape

## Hésitations climatiques

L'été à la sortie de l'hiver ! Un avril «torride» installe la précocité, bien vite stoppée par un mai tristounet. De mi-juin à mi-septembre, l'été patine. Les températures sont basses malgré l'ensoleillement, une trentaine de jours compris entre 10° et 15°C pour une semaine supérieure à 35°C. Les précipitations se renvoient encore à la baisse, 35 mm à peine entre mi-juin et mi-septembre, alors que la moyenne normale est de 161 mm. Le vent s'en mêle aussi ! 20 jours de fort Mistral entre le premier juillet et le 15 septembre. Du 16 au 18 septembre, il tombe enrh 20 mm de pluie, ce qui peaufine les maturités.

## Instantané du millésime

Les rouges d'entrée de gamme (70 vins dégustés) : Une très belle homogénéité. Tous ont un côté charmeur qui civilise leur caractère de «primeur». Les tanins sont dans l'ensemble très fins et bien sentés dans une trame soyeuse, mais ferme, base essentielle pour la structure des vins. Un aspect inattendu (peut-être momentané?) se révèle à la dégustation. Une bonne partie des échantillons offrent un goût de miel de lavande bien marqué, cela ajoute du moelleux à la texture, de la suavité au fruit. Un fruit bien déveillé, à la fois charnu, épié, croquant, frais, qui court sur la soie, la fleur au chapeau, regain

d'élégance florale, sans entrave tannique comme dit à l'instant. Cela donne des Châteauneuf qui se boivent avec plaisir dès maintenant. Mais ne nous y trompons pas ! S'ils ont adopté cette façon de déjà nous assouvir, ils gardent leur quant-à-soi, leur caractère ombrageux d'une jeunesse ici affinée par la gracilité du grain tannique qui laisse entrevoir leur structure aérienne et cristalline. Quant aux couleurs, elles vont du rubis sombre au grenat pourpre selon les assemblages.

Les rouges hauts de gamme (96 vins dégustés) : Des robes plus sombres, des nez de fruits, des bouches rosées. Des vins tout en distinction, mais avec

du répondeur, qui se la jouent certes plus que les précédents, évidemment ce sont des hauts de gamme. Ce qui les caractérise le mieux, c'est leur structure, à la fois ancrée dans le minéral, à la fois propulsée vers le ciel. Architecture tournoyante, aérée et pleine, volumineuse et serrée, droite et languoureuse, paradoxe gustatif qui les rend dynamiques et enjoués. Ils vous attendrissent par leur seconde fruitée et vous claquent la porte au nez.

En message clair : «Il est trop tôt pour nous boire, nous sommes des Châteauneuf pardi !» Pas d'impatience, les longueurs incroyables sont réservées d'une grande garde. Toute fois, ces Châteauneuf qui se placent entre les terriens 2006 et les aériens 2006 nous donnent l'intime conviction qu'ils se fermeront peu, se boiront quelques années sur le fruit, puis développeront une complexité croissante avec le minéral qui se révélera à mesure que le temps passe.

Les blancs (57 échantillons dégustés) : Plus hétérogènes ! Gras et minéraux pour les meilleurs (une courte majorité), avec un développement floral important, le charme de quelques fruits blancs avec ou sans épices. Une fraîcheur citronnée plus ou moins perceptible selon le degré de maturité qui vient confiner le fruit quand elle est poussée.



L'installation du minéral génère une fine ligne amère, amertume bienvenue pour le rab de fraîcheur qu'elle apporte à l'équilibre certes pauvre en acidité. Ces blancs se boivent aujourd'hui, si ce la vous dit. Ne traitez pas ! Bientôt, ils se fermeront pour se réouvrir dans quelques années, grands et gratifiés d'une complexité décuplée, mais ceci est une autre histoire...

Les plus représentatifs du millésime en rouge

Domaine de Marcoux  
Domaine de la Rocière  
Clos du Caillou  
Domaine de la Janasse  
Domaine Pierre Usseglio  
Domaine Saint Préfert  
Domaine de la Charbonnière  
Domaine du Grand Tinel



Château de Beaucaeste  
Domaine de Beaurand  
Domaine Chapoutier  
Domaine de la Barcoche  
Domaine Giraud  
Domaine de la Bastide Sainte  
Dominique  
Domaine Charvin  
Domaine de Cristia  
Domaine Bosquet des Papes  
Les Cailloux

Et en blanc  
Domaine des Fines Roches  
Domaine Serguier  
Cuvée du Vatican  
Domaine Mathieu  
Domaine du Père Cabocche  
Château Mont Redon  
Clos Saint Jean  
Domaine Durieu  
Clos du Montolivet

Mme VANHELLENBOUT

## Liste des producteurs

- Barrêche  
contact@domaineabbarrêche.com
- Bastide Sainte Dominique  
contact@bastide-sainte-dominique.com
- Beaucaeste - Palais du Vin  
familleperrier@beaucaeste.com
- Beaurand - Pierd  
peul.coulon@beaurand.fr
- Bosquet des Papes - Christiens\*  
bosquet.des.papes@club-internet.fr
- Cailloux - brund.andreas@wanadoo.fr
- Chapoutier  
chapoutier@chapoutier.com
- Charbonnière  
maret-charbonniere@dub-internet.fr
- Clos du Caillou  
doeduaillou@wanadoo.fr
- Clos du Montolivet  
dos.montolivet@wanadoo.fr
- Clos Saint Jean  
dos-stjean@orange.fr
- Cristia - Castrum Novum/Bollivet/  
Vin'erte/Celier d'husien/Profid  
grangeonboptiste@hotmail.com  
domainedecristia@hotmail.com
- Cuvée du Vatican - Wijnhuis  
Gheysens/Talkeur Delvaux  
vignoblesd@fonkyviree.fr
- Durieu  
contact@domaine-durieu.com
- Fines Roches - chateaus@vmb.fr
- Giraud  
contact@domaine-durieu.com
- Grand Tinel - Mignus/Sudvin  
Nantong/Toby Vins  
vignoblesd@jeune@wanadoo.fr
- Janasse - Portovino/Rodriguez/TG Vins  
- lejanasse@free.fr
- Marcoux  
info@domaine-marcoux.com
- Mathieu - dhemathieu@aol.com
- Mont Redon - Cinoce\*  
contact@chateaumontredon.fr
- Père Cabocche - de Brabandere/  
Riches Michel/Deperis  
boisson@pboisson.com
- Rocière  
domaine.de.la.rociere@wanadoo.fr
- Usseglio Pierre  
domaine-usseglio@wanadoo.fr
- Saint Préfert - Melchior  
contact@st-prefert.fr
- Serguier - Grands Vins François Alain  
nurydaniel@wanadoo.fr

\* Voir pages 110 Wine Partners

## DOMAINE DE LA CHARBONNIERE

EARL Michel Maret et Filles

26, Route de Courthézon - BP 83

84232 CHATEAUNEUF DU PAPE CEDEX

Tel (33)4 90 83 74 59 – Fax (33) 4 90 83 53 46

maret-charbonniere@club-internet.fr

www.domainedelacharbonniere.com