



Les vendanges d'une région à l'autre Le millésime 2022 s'annonce bien, épisode 2

Aujourd'hui, la parole est à :



Julien Gril, Andy Cook,
Philippe Gard COUME DEL MAS



Sébastien, Hélène, Christophe Jaume
Famille Alain JAUME



Denis et Arnaud Lesgourgues
Famille LESGOURGUES



Sylvain et Philippe Ravier
Domaine Philippe et Sylvain RAVIER

Des hommes et des femmes du vignoble français, dix-sept entreprises familiales qui signent des vins et des spiritueux d'excellence.

Domaines Francis ABECASSIS – Cognac
Domaine CAUHAPÉ – Jurançon
Domaine COULY-DUTHEIL – Chinon
COUME DEL MAS – Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon...
Champagne DRAPPIER – Champagne
Jean DURUP Père et Fils – Chablis
Domaines FABRE – Haut-Médoc, Margaux
FIGUIÈRE – Provence
GUILBAUD Frères – Muscadet

Vignobles Joseph JANOUEIX – Saint-Emilion, Pomerol, Côtes de Castillon
Alain JAUME – Vallée du Rhône
Famille LESGOURGUES – Bas Armagnac, Bordeaux, Graves, Madiran
Famille ORLIAC – Domaine de L'Hortus – Pic Saint Loup
Maison PIRON – Beaujolais
Domaine Philippe et Sylvain RAVIER – Savoie
Domaine ROUX – Bourgogne
Château de TRACY – Pouilly-Fumé

Bureau actuel : Charline DRAPPIER, Julien REVILLON, Denis LESGOURGUES
Coordination-animation : Caroline MALBOIS – 33 (0)6 19 70 16 13 - grands.domaines@vsclub.com

RELATIONS PRESSE PARIS : VINCONNEXION INT. - 33 (0)6 22 60 14 15 vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

COUME DEL MAS : des vins rouges assez concentrés et de jolis blancs qui vont bien s'exprimer

Le 9 septembre signe la fin des vendanges plus précoces de 10 - 15 jours que d'habitude car elles ont démarré le 11 août.

« *Pas d'eau, pas d'humidité et peu de raisins* », résume Julien Gril : la récolte est de très belle qualité, le climat ayant permis d'éviter toutes les maladies.

Le millésime sera marqué à nouveau cette année par le terroir de schiste particulier et le potentiel de diversité de ces vignes en terrasses.

Philippe Gard crée en 1997 le domaine Coume Del Mas sur les contreforts des Pyrénées, sur les hauts de Banyuls-Sur-Mer. Il s'associe en 2006 avec Julien Gril et Andy Cook pour perpétuer l'histoire plus que centenaire du Mas Cristine, appellation Côtes du Roussillon, situé à quelques kilomètres au nord de la Coume Del Mas. Les trois associés sont polyvalents, tous impliqués à la fois dans la production et la promotion des vins.

3 Rue Alphonse Daudet - 66650 Banyuls-sur-Mer - 33 (0)4 68 54 27 60 - coumedelmas.com
philippe@coumedelmas.com - tramontanewines.com - andy@tramontanewines.com

Famille Alain JAUME : « des jus concentrés et aromatiques que l'on espère concrétiser avec la naissance de grandes cuvées ! »

Les vendanges ont débuté le 22 août, sous un fort mistral et des températures avoisinant les 33 °C, avec les parcelles de Viognier, cépage plus précoce. Les Syrah sont aujourd'hui presque toutes rentrées, il reste encore des Grenache puis ce sera le tour des Mourvèdre, lesquels « *peuvent encore attendre pour atteindre la maturité idéale* ». Les premières analyses confirment la belle qualité générale. Le volume est honorable, même s'il y a moins de jus et que les baies sont petites, elles sont bien mûres, l'irrigation autorisée dans le sud ayant limité la baisse de rendement et les dégâts.

« *On connaît bien ces millésimes de sécheresse, ce sont les meilleurs pour les vignes bien tenues, qui ont une charge normale* », ajoute Christophe Jaume.

Les vendanges en vert sont une des spécificités du domaine. Difficiles à prévoir avec la chaleur, elles permettent toutefois de récolter les raisins mûrs, même sur les parcelles sensibles à la sécheresse.

Dans la famille Jaume, les générations perpétuent le métier de vigneron à Châteauneuf-du-Pape depuis 1826.

« *Par conviction, nos méthodes de culture se veulent respectueuses des sols et du vivant. Un grand vin se fait avec de beaux raisins en laissant s'exprimer les forces de la Terre* ».

Sous l'impulsion des fils, Sébastien (œnologue) et Christophe (développement commercial), la famille parie en 2003 sur le potentiel qualitatif d'un autre Cru voisin : le Lirac "Clos de Sixte". Après une immersion dans la distribution aux USA, Hélène Jaume a rejoint ses frères depuis 2013. La diversification des terroirs continue avec la reprise d'une propriété à Vacqueyras, le Château Mazane. Le Châteauneuf du Pape "Vieilles Vignes" 2016 avait déjà marqué les esprits, en août 2018 il obtient à nouveau le score de 100/100 de Robert Parker, six ans après le tout autant mythique millésime 2010.

1358, Route de Châteauneuf du Pape - 84100 Orange - 33 (0)4 90 34 68 70 - vignobles-alain-jaume.com - contact@alainjaume.com

Famille LESGOURGUES – Bas Armagnac, Bordeaux, Graves, Madiran : une très belle qualité en Armagnac et les vins présentent de belles fraîcheurs

Le début des vendanges à Laubade le 29 août, avec la récolte des Folle blanche et Colombard, signe un record de précocité, La qualité est très belle malgré le manque de jus dû aux grosses chaleurs et le rendement bas suite au gel printanier et à la sécheresse. Denis Lesgourgues confirme être plutôt confiant aussi avec les Baco.

À Haut Selve et Château Le Bonnat, la récolte des blancs, bizarrement celle des Sémillon avant les Sauvignon, est terminée depuis jeudi matin, avec des conditions sanitaires exceptionnelles. Les acidités sont normales, les jus très aromatiques et les degrés pas trop élevés, compris entre 12,5 et 13 °C. Arnaud Lesgourgues souligne les rendements convenables, autour de 40 hl / au lieu de 45. Bien que les analyses en terme de degré et d'acidité soient bonnes, il préfère attendre quelques jours une meilleure maturité phénolique des peaux et des pépins pour ramasser les Merlot, et un peu plus pour les Tannat et Cabernet franc au Château Peyros.

Née au Château de Laubade, Famille Lesgourgues constitue un ensemble de cinq propriétés viticoles prestigieuses, sur 240 hectares : Château de Laubade 105 ha en Armagnac, Château Haut Selve 43 ha en Graves, Château Le Bonnat 25 ha en Graves, Château Peyros 19 ha en Madiran, et Château Loumelat 48 ha en Blaye, dont Famille Lesgourgues assure toute la maîtrise technique et la commercialisation.

« Aujourd'hui, en poursuivant la voie tracée depuis 40 ans par notre père Jean-Jacques - lutte raisonnée, respect de l'environnement, traçabilité, authenticité des produits et respect de nos terroirs - nous avons toujours et encore pour mission de produire des vins et des armagnacs de grande qualité. Notre ambition est de répondre aux exigences des clients et aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain », Arnaud et Denis Lesgourgues.

285 rue Nationale - 33240 Saint André de Cubzac - Tél. 33 (0)5 57 94 09 20 - famille-lesgourgues.com
contact@maisonleda.fr

Domaine Philippe et Sylvain RAVIER – Savoie : des jolis jus, équilibrés et qui goûtent bien

Au milieu de la période de vendanges, Sylvain Ravier a de belles surprises, une qualité très correcte dans l'ensemble, même si certains cépages blancs ont davantage souffert de la sécheresse, comme les Roussanne, Chignin Bergeron, Roussette et Altesse.

Les rouges montrent quant à eux de fins tanins et une bonne acidité, sans trop d'astringence.

Chez les Ravier le vin est une histoire de pères en fils depuis des générations. C'est tout d'abord Philippe, descendant d'une famille de vigneron savoyards. L'un des pionniers dans le monde viticole savoyard : avec la volonté permanente de dynamiser les vins de Savoie et proposer des vins d'excellente qualité, il a permis aux vins Ravier d'être un domaine qui compte dans le monde viticole savoyard. De 3 hectares hier, le Domaine Ravier atteint aujourd'hui plus de 40 hectares, ce qui favorise une grande diversité de terroirs, de vins et d'appellations. Sylvain, le fils de Claudine et Philippe, a rejoint l'exploitation en 2008, et a su redynamiser le domaine en adaptant ses vins à sa personnalité ; ce passionné de Jacquère crée des vins à son image, généreux et tout en finesse, avec toujours une vision du vin dans laquelle se mêlent partage et convivialité.

Tout ou presque passe entre les mains de Claudine, assistante administrative et commerciale.

68 Chemin du Cellier - 73800 Myans - Tél. : 04 79 28 17 75 - Claudine Ravier 06 21 59 46 45
Philippe 06 12 32 18 17 - contact@vinsravier.fr - www.vinsravier.fr