

DES PIONNIERS BIEN TOQUÉS

DOMAINE RICHAUD ET LA FERME SAINT-MARTIN

Dans le sud de la vallée du Rhône, Marcel Richaud et Guy Jullien ont fait la réputation des rouges de Cairanne et de Beaumes-de-Venise. Envoûtants. Total et photos de Roberto Petronio



Production : Laranse.

Type d'agriculture : biologique.

Adresse : route de Rasteau, 84290 Cairanne

Tél. : 04 90 30 85 25.

E-mail : marcel richaud@wanadoo.fr



Production: 100 000 bouteilles.
Type d'agriculture: biologique.
Adresse: 84190 Susette.
Tell.: 04 90 62 96 400.
E-mail: contact@fernesaintmartin.com
Site: www.fermesaintmartin.com

u cœur des Dentelles de Montmirail se trouve l'un des plus beaux vignobles de France: Beaumes-de-Venise. Très réputé pour ses vins doux naturels (VDN), il est généralement moins connu pour ses vins rouges. Et pourtant, ils méritent que l'on s'intéresse sérieusement à leur cas. Surtout lorsqu'ils sont de la facture des crus de Guy Jullien, du domaine de La Ferme Saint-Martin. Implanté à Suzette, ce dernier produit des rouges et des blancs d'une rare élégance, mais pas de VDN dans cette appellation. Avec un groupe de producteurs régionaux, dont il partage la vision du vignoble et la philosophie du vin, il a créé, en 2000, le collectif des "Toqués des Dentelles".

Face à lui, nous avons choisi un autre des piliers de collectif, le célèbre Marcel Richaud. Ce producteur emblématique a rendu les vins de Cairanne populaires à Paris, puis dans toute la France et hors de nos frontières. Une rencontre formidable entre deux vigeneons qui ont donné ses lettres de noblesse à un vignoble attachant, cubi dis sud de la valleé du Rbône.

Au milieu des années 80, une poignée de vignerons du sud de la vallée du Rhône sont "montés" à Paris pour faire découvrir la qualité de leurs vins, mais auss le potentiel de tout un vignoble. Parmi eux, Cury Jullien et Marcel Richaud. Ce demie est devent un symbole dans les buss à vins branchés parisiens, suscitant un véritable phéronomès ermode. Surs reliche, Marcel Richaud évet internogé sur ses vins, ses paraiques culturalés et la manitér d'appréhender le vin. Plus réservé, Cury Jullien a longerment travaillés es vignes de fapon conventionnelle avant d'être certifié "bio" en 1998. Il a mis en relief la qualité d'un vignoble d'adriunde, Reaume-de-Venise, dont le potentiel en vin rouge demeure sous-exploité.

Complexité, fraîcheur et délicatesse

Les cairannes de Marcel Richaud sont pleins, solaires et charnus, avec un legère prise de bois neuf dans leur jeunesse qui s'estompe avec l'age pour développer une belle complecite. D'un echair plus délicate mais apte à la garde, les beaumes-de-venise de Guy Jullien sont d'une finesse de grain remarquable, s'exprimant avec la fraicheur de ce terroir d'altitude.

Les modes passent, mais les vins du domaine Richaud ou de La Ferme Saint-Martin demeurent des référents et des valeurs incontournables de la vallée du Rhône méridionale.

Tous les deux ont développé l'aura des vins du sud de la vallée du Rhône.



M agazine face-à-face

LEÇON DE CHOSES EN TROIS MILLÉSIMES DOMAINE RICHAUD ET LA FERME SAINT-MARTIN

2010

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Les Terres Jaunes

Poduite en altinude, avec un elimat constant, sur un terroir du Trias, cette cuvée est assemblée avec 75 % de grenache. Elle est généralement mise en bouteilles à la fin du printemps après huit mois d'élevage afin de préserve le fruit. Le nez est fin avec une note délicatement poivrée et une belle distinction. La bouche confirme cette finesse. Il y a quelque chose de droit dans ce beaumes-de-venise. Nous aimons son air distingué.

2010

Domaine Richaud Cairanne Cuyée Tradition

Là ausi, l'élevage est de courre durée, neuf mois, mais sa présence est plus marquée. En témoigne une note lactique un rien prononcée. Ce millésime porté par une belle maturité des raisins se distingue par un fruit plus comporé, avec une note de quesche. La bouche plus grasse est aussi tenue par des tanins plus viniks.

2010

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Cuvée Saint-Martin

À l'origine, le père de Guy Jullien sélectionna ses plus beaux grenaches pour produire cette cuvée en monocépage. Aujourd'hui, elle est complétée par 15 % de syrah. L'élevage est mené pour partie en caves béton, pour partie en foudres. La Cuvée Saint-Martin se démarque des Terres Jaunes par une sensation de richesse plus prononcée. Le fruit noir se mêté à des senteurs d'épices, d'eucalyptus. Il se prolonge par une note mentholée. Dense et compact, le vin set encore sur la rerenue, et pour cause, la mise en boutellles est très récente.

2010

Domaine Richaud Cairanne L'Ébrescade

On pourrait qualifier cette Ébrescade de cuvée des trois tiers. L'assemblage est composé d'un tiers de syrah, d'un tiers de mourvèdre et d'un tiers de grenache. L'élevage se fait aussi par tiers : en foudres, en cuves béton et en demi-muids. Cette cuvée provient d'un seul terroir de coteau situé à 200 mètres d'altitude et composé de galets. La maturité des raisins semble plus exacerbée, sans que cela détourne l'élégance recherchée. Les tanins sont enrobés dans une masse veloutée. Superbe!

2009

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Les Terres Jaunes

À l'ouverture, domine une note de réduction accentuant des



GUY JULLIEN

L'ennemi du soufre En 1981, Guy Jullien s'installe au domaine

lamified. Som pier y a truppus travaile feet soci Anne distant. Soyal filmen folior des produés brimingas dera Si siyne des produés brimingas dera Si siyne ander de lam marine mit de travaile de dramare est certific fibr. Soyal dell'em sondier — Si Con Annellie Si siyne solor sondier — Si Con Annellie Si siyne solor sondier und sondier de sondier participat de lamour production and participat de lamour production des views de termi » Frunt si, filmbuch du propole de Seumes of Annellie de sondier des views de termi » Frunt si, filmbuch du propole de Seumes d'Annellie son des views de termi » Frunt si, filmbuch du propole de Seumes d'Annellie son des views de termi » Frunt si, filmbuch du propole de Seumes d'Annellie son des views de termi » Frunt si, filmbuch de sière de termi » Frunt si, filmbuch de sière de termi » Frunt si, filmbuch de son de



MARCEL RICHAUD

Vive les vins identitaires !

A set distact, Marrie Richaud product serving folippro controllential of the word or grant sourfeer. It is word or grant sourfeer. It is partiallist, Terrigor Mont, that controlle alone of the plus filter serving poor pleasar on grant challent Lee bans a vins prompared to alone the bans a vins prompared to alone commerce that the preferencies Richaud I vinus "Horspare", "All incommitte be consepressiones as but normard, a belief guitar precedent, Allonettin, it present descriptions," - I processor us passage or descriptions, - I processor us passage or descript

Virilité des cairannes, délicatesse des beaumes...

DOMAINE RICHAUD ET LA FERME SAINT-MARTIN

senteurs de cuir, voire de terre humide. Si le nez apporte une sensation de grande maturité prenant un caractère solaire, la bouche se montre délicate et déliée. Face au cairanne, il a toujours ce supplément de légèreré et de délicates la it conférant une belle finesse. « Depuis que mon fils vinifie, les nanius som plus fins », avoce Cury Idlien.

2009

Domaine Richaud Cairanne Cuvée Tradition

« J'aime les mourvelers sur les sables, me vins n'ont pas beein de tamins trop violents », confle Marcel Richaud. Avec un beau dégradé, sur des notes végétales más sans verdeur, ce vin offre une belle assise en bouche. Le fruit apparaît de suite dans la prolongation. Le volume de bouche est tel qu'il nous incite plus à le revoir dans quelque remps qu'à le boire de suite.

2009

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Cuyée Saint-Martin

Nous sommes séduits par un parfum de peit fruit qui monte tout en douceur. Épuné, ce vin se livre progressivement. Il brille par la limpédité de son fruit. Ce beaumes-de-venise nous fait gravir les Dennelles, à la fois par sa forme effliée mais aussi par sa préence affirmée. D'un magnifique toucher de bouche, il reste plein et digeste. On peut le qualifiér par ce néologisme: c'est un vin d'une grande buvabilité.

2009

Domaine Richaud Cairanne L'Ébrescade

La comparaison avec la Cuvée Saint-Martin fait ressortir une note lactique prononcée dans ce vin. Et pour cause, Marcel Richaud a acquis un foudre neuf qui a marqué le vin. Qu'importe, il l'encaisse sans sourciller grâce à une matière riche, dense, presque épaisse tant elle paraît abondante. Ce très beau vin de corps retrouvera ses esprits après avoir digéré son dévage. Gardez-le en cave, vous en serze récompensé.

2007

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Les Terres Jaunes

Nous sommes passés du fruit frais à une note de sang, les aròmes de poivre ont muté vers les épices douces. Ce millésime solaire est à l'aube de sa vie, avec une palette aromatique évoluant sur les herbes méridionales, les senteurs de garrigue. Si le nez a évolué, la bouche a garde beaucoup de fiatcheur malgré la chaleur du millésime. Son terroir d'altitude est un allié précieux.

2007

Domaine Richaud Cairanne Cuyée Tradition

Le premier net livre une note de sang, puis de tapenade. En se libérant à Tâir, le nez dévoile un vin de plus en plus distingué. Cairanne n'est pas en altitude comme Beaumes-de-Venise. En 2007, sur certe cuvée, cela se traduit par un supplément d'étoffe, avec une proportion plus élevée de mourvédre qui apporte un supplément de structure. Un gage de longévité.

2007

La Ferme Saint-Martin Beaumes-de-Venise Cuvée Saint-Martin

Ce qui surprend toujours dans cette cuvée de Beaumes-deVenise, c'est à la fois sa grande douceur et son merveilleux équilibre. Grâce à cet exercice de dégustation, on comprend que ce vignolte planté en altitude donne, année après année, non pas des vins plantureux, mais fins et racés. Même si le millésime 2007 se traduit i ci par un milleu de bouche plus plein et nourri par un fruit plus ample, le toucher de bouche reste délé et délicat, avec une très belle nersitance. Il ny car

bonheur, Brayo!

2007

Domaine Richaud

Au premier nez, on saist le parti pris d'un élevage où le bois neuf joue un rôle primordial. Une note de beurre frais s'estompe rapidement pour laisser place aux épices. La bouche racée est somptueuse. Le mourvêdre donne de l'assise. Il rafraichit le vin en faisant légèrement chuter le degré d'alcool. Un grand vin de gastronomie.



Les conditions de la dégustation Les vins ont été dégustés au domaine Richaud par

Roberto Petronio pour La RVF, Marcel Richaud du domaine éponyme et Guy Jullien de La Ferme Saint-Martin.