

16 Juin 2024

Publié par Alain Fourgeot

Un jeune viognier et un vieux marquis ... en petites lampées ...



Bourges. Cépage emblématique et unique de l'appellation Condrieu, le viognier a bien failli disparaître mais a heureusement été sauvé à la fin du XIXe siècle et il occupe aujourd'hui une place très importantes sur la rive droite de la vallée du Rhône mais aussi sur d'autres continents. Originaire de Dalmatie, c'est un cépage qui se plait sur les coteaux arides rhodaniens. « Naturellement riche en alcool, il donne des vins ronds et généreux, assez structurés, marqués dans leur jeunesse par des arômes de fruits jaunes et blancs (pêche blanche, abricot), de fleur d'acacia ou de violette. La bouche est ample, séveuse. Avec le temps, d'autres arômes se développent : musc, pain d'épices, tabac ou abricot confit. Parfois – mais cela reste marginal –, le viognier peut être vinifié en demi-sec voire en vin moelleux, lorsque les millésimes s'y prêtent » écrit la journaliste Véronique Raisin.

Le viognier, c'est, entre autre, l'affaire de [Christophe Pichon](#) et de ses enfants, à la tête d'un domaine familial éponyme d'une trentaine d'hectares répartis sur les prestigieuses appellations Condrieu, Côte Rôtie Saint-Joseph, Cornas, Crozes Hermitage, Hermitage ... Mais le domaine produit aussi des vins de pays, comme ce viognier des Collines Rhodaniennes 2023, élevé six mois pour 30% en fûts et 70% en cuves, ouvert l'autre jour sur une terrine marine escortée de mertensia maritima... Vendu 18,50 euros, ce blanc est issu de parcelles

situées sur la rive droite du fleuve, parcelles composées notamment d'un sol granitique à faible pente. Voilà, c'est joliment fait, bien troussé, comme la robe d'un bel or vif. Du fruit à noyau dans le nez, quelques pointes épicées que l'on retrouve en bouche, généreuse et joliment enrobante, grasse, avant une belle persistance saline qui escorte parfaitement le plat iodé...

Pour suivre, lamelles de bœuf japonais marinée, rapidement grillées au tépanyaki et une poêlée de cèpes, un vieux marquis, comme dit dans le titre, à savoir un margaux 2006 de [Château Marquis de Terme](#), Grand Cru Classé de quarante hectares, propriété de la famille Sénéclauze. Voici un assemblage de cabernet sauvignon (72%), de merlot (21%) et de petit verdot pour le restant, évidemment élevé en fûts. 2006 ? Une année qualifiée de difficile mais un vin qui, dégusté en primeur, était doté « d'une solide structure ». Près de vingt ans plus tard, il fallait le boire... Robe très sombre, nez un brin musqué, des fruits noirs très compotés, des notes de sous-bois, de cuir, de marc, de café. La bouche, certes caressante, est un peu diluée, manquant de matière, la finale un peu courte... Ça se boit, ça s'est bu !
Les petites lampées reviennent bientôt...