

De vigne en cave // Une appellation, deux styles

Ces domaines mettent en avant l'un des treize cépages autorisés dans l'appellation rhodanienne : le mourvèdre. Ils en livrent deux versions somptueuses, l'une tout en finesse, l'autre charnelle et élégante.

MAS DE BOISLAUZON ET DOMAINE LES SEMELLES DE VENT À Châteauneuf-du-Pape, le mourvèdre plébiscité

Texte et photos de Roberto Petronio

Lors de la création de l'ADN Châteauneuf-du-Pape, en 1936, Pierre Le Roy de Boiseaumarié, connu sous le nom de Baron Le Roy, avait eu la grande idée de faire inscrire dans le cahier des charges les fameux treize cépages de l'appellation et de ne pas imposer un cépage dominant. Si bien que chacun d'eux, issu de la liste de l'appellation et une fois transformé en vin, peut être estampillé Châteauneuf-du-Pape en monopage, une singularité dans la Vallée du Rhône.

Si la majeure partie de la production est le fruit d'un assemblage de divers cépages, il est aisé de trouver des cuvées de pur mourvèdre ou avec ce cépage dominant. Les années s'appassent l'une après l'autre. C'est le nom d'une cuve du Mas de Boislauzon, qui compte entre 65 et 100 % de mourvèdre selon les millésimes. Le châteauneuf-du-pape du domaine Les Semelles de Vent provient quant à lui de son unique parcelle plantée exclusivement de mourvèdre. Avec une approche distincte, ces deux domaines offrent une belle lecture de ce cépage puissant, un brin austère à sa naissance, qui, avec l'âge, restitue l'élégance de ce grand terroir du sud de la Vallée du Rhône.

GRAAL INESPÉRÉ

Implanté à Vacqueyras depuis 1990, Christophe Galon vendait, à ses débuts, ses raisins à la coopérative. En 2009, il décide de produire son propre vin et, en hommage à Arthur Rimbaud, nomme son domaine Les Semelles de Vent, un clin d'œil à son goût pour le voyage. La même année, il

achète une minuscule parcelle de 27 ares en pur mourvèdre à Châteauneuf-du-Pape. Un grand projet inespéré pour ce vigneron : « Je ne connaissais pas le mourvèdre avant d'acquiescer cette parcelle. C'est une chance car ça me fait en 100 degrés cent de ce que je produis en Opéridon et Vaccapros. Je vendage soigneusement et épléce au-dessus de 14 °C pour préserver la fraîcheur du fruit ». Dans un style élané, avec son joli fruit éclatant doté de petits tanins fermes poins, son pur mourvèdre gagne en finesse à mesure qu'il prend l'âge.

Les domaines en détail

Mas de Boislauzon
Agriculture
biodynamique
Bouteilles par an :
81 000
Adresse : quartier de Boislauzon, 84100 Orange
Tel. : 04 90 34 46 49
Site :
masdeboislauzon.fr

Domaine
Les Semelles de Vent
Agriculture :
conventionnelle
Bouteilles par an :
25 000
Adresse : r.6, chemin des Oives, 84190 Vacqueyras
Tel. : 06 75 74 62 34



Christophe Galon, baron, qui a en 2009 son domaine Les Semelles de Vent, à Châteauneuf-du-Pape. À sa gauche, le vigneron du Mas de Boislauzon, Christophe Galon. À sa droite, le vigneron du Domaine Les Semelles de Vent, Arnaud Chaussy.

De vigne en cave // Une appellation, deux styles

À Châteauneuf, le raffinement du mourvèdre révélé en six millésimes

Millésime 2025



DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
Autiez, ce pur mourvèdre est une véritable explosion de fruits noirs. Une intrinsèque aromatique que l'on retrouve dans une matière juteuse avec des tanins fins mais structurants. À mesure qu'il se dégage, le vin prend de l'ampleur. Le poivre arrive, tandis que les tanins se raffermissent.

MAS DE BOISLAUZON

Tinot
Ce pur mourvèdre provient d'une vigne plus que centenaire et en lire une concentration incroyable. Avec un degré de maturité en plus que celui du domaine Les Semelles de Vent, il dépose un jus dense et concentré, une grande richesse qui lui confère son caractère charnel et ses tanins d'une grande suavité.

Millésime 2022

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
Avec ses notes végétales et sa touche astringente, sa grande fraîcheur olfactive contraste avec la sensation d'un fruit doux en bouche, d'où des tanins qui se fondent dans un jus plein et persistant. Même si sa structure serrée et sa virilité sont le reflet de l'ADN du mourvèdre.

MAS DE BOISLAUZON

Tinot
La jeune génération travaille

ses vinifications davantage en infusion à partir de ce millésime afin d'obtenir des vins plus fins. Si le fruit paraît au nez un rien plus évolué que celui du domaine Les Semelles de Vent, le vin affiche en bouche une belle dynamique, avec un jus pur et vif, des tanins mûrs et un fruit tout en allonge.

Millésime 2019

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
Il s'achève doucement vers un parfum aux notes tertiaires tout en conservant une fraîcheur métronomique. On est davantage sur des notes de plantes que de fruit, mais le tout reste fin. En bouche, le vin dénote un longeur sur un lit de petits tanins fins avec un fruit savoureux et cette plaisante rectitude propre au mourvèdre.

MAS DE BOISLAUZON

Tinot
Il y a 15 % de grenache dans l'assemblage de ce 2019, d'où peut-être, son parfum plus hémérique, mais avec une incroyable et plaisante sensation de fruit bien mûr, presque confit. Cela se traduit par une matière confortable dotée de tanins soyeux et une bouche tout en volume avec une enveloppe charnelle gourmande.

Millésime 2010

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
Comme pour les millésimes plus jeunes, l'état du fruit est bien présent, complété par

une note de tabac. Malgré des tanins encore saillants à l'ouverture, la finesse arrive à mesure que le fruit se libère de sa gangue dans le verre.

MAS DE BOISLAUZON

Tinot
On retrouve les 15 % de grenache dans l'assemblage. Dès le premier nez, le vin dégage une sensation de suavité et de profondeur, avec une richesse et une maturité qui nourrissent son élégance olfactive. Le mourvèdre apporte de la fraîcheur et une trame serrée mais fine dans le profil longiligne de ce mourvèdre de fond.

Millésime 2009

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT
Ici, on oublie le ripage et on entre dans l'aromatique d'un châteauneuf-du-pape qui mûrit en âge. Si le fruit est confit par les années, il se montre soyeux avec des tanins fondus dans la masse et une réelle plénitude de corps. C'est l'unique millésime de la série dont les raisins n'ont pas été égrappés.

MAS DE BOISLAUZON

Tinot
On retrouve une note hémérique dans son parfum qui ne manque pas de charme. En bouche, à l'inverse, on perçoit le style de la génération antérieure qui produisait des vins plus vifs, d'où une finale abrupte, voire un brin rustique.

Regards croisés



Christophe Galon parle du châteauneuf-du-Pape Tinot 2015 du Mas de Boislauzon :
« C'est un pur mourvèdre de fruit à noyau. C'est fin et délicat. On retrouve en bouche le fruit noir avec de la puissance, quelques notes d'épices. Il n'a pas le pied, mais il est déjà fort agréable. »



Les cousins Laget-Chaussy parlent du châteauneuf-du-Pape 2015 du domaine Les Semelles de Vent :
Arnaud Chaussy : « Il est très fruits noirs au nez, c'est un vin gourmand avec une belle acidité et de la fraîcheur en bouche. Sa finale est longue et ses tanins soyeux » ; **Quentin Laget :** « Il est long mais la matière est encore tannique » ; **Joris Laget :** « J'aime son aromatique et son joli fruit en bouche. »

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés au Mas de Boislauzon par Roberto Petronio pour La RVF, ainsi que pour le châteauneuf-du-Pape par Christophe Galon, Arnaud Chaussy, Joris et Quentin Laget, vignerons.