



Les Vins de Vienne

Les trois mousquetaires

Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard rêvaient de faire renaître le vignoble de Seyssuel, situé au nord de celui de Condrieu et de Côte-Rôtie. L'aventure a commencé en 1996. Trois des dix meilleurs vignerons du Rhône décidaient alors de louer quelques friches. Pour être honnête, ils avaient déjà une idée derrière la tête, et se doutaient que la mise en commun de leurs exceptionnels talents allait faire sensation.

Durant ses études, Pierre Gaillard découvrit le passé glorieux du vignoble de Seyssuel et des vins de Vienne dans un antique ouvrage d'Olivier de Serres datant de 1600. Il y apprit que la notoriété de ce vignoble datait de l'empire romain. A l'époque, un raisin noir nommé « *Vitis Allobrogica* » donnait trois crus prisés jusque dans les allées du Sénat italien : le Sotanium, le Taburnum et l'Heluicum. Resté très populaire jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, le terroir de Seyssuel fut intégralement détruit par le phylloxéra. Les coteaux demeurèrent à l'abandon jusqu'en 1996, malgré quelques tentatives de restauration. Cette année



là, guidé par l'esprit de découverte, Pierre Gaillard arpenta ces territoires en compagnie de ses amis, François Villard et Yves Cuilleron.

Chaque fois qu'il regardait le paysage de Seyssuel en allant à Lyon, Yves trouvait déjà ces coteaux remarquablement exposés. Finalement, c'est après un repas très arrosé au restaurant que les trois compères se convinrent de l'énorme potentiel du vignoble « oublié ». Vit alors le jour ce beau et noble projet : rendre à Seyssuel et aux vins de Vienne leur lustre d'antan.

Après avoir identifié les meilleures parcelles exposées sud-ouest et sises sur sol schisteux, les comparses plantèrent Syrahs puis viogniers aux abords du château des Archevêques. Après des

années de dur labeur, les vignes s'étendent désormais sur 12 hectares. L'arrivée de Pierre Jean Villa en 2003, conféra à la petite entreprise l'essor et les infrastructures commerciales nécessaires à son développement. Désormais, en plus de sa production propre issue de rendements particulièrement limités et d'une culture raisonnée pour demeurer cohérent avec le cahier des charges initial : restaurer la beauté et l'authenticité des terroirs viennois, les vins de Vienne ajoutent à leur patrimoine 6 hectares sur des terroirs exceptionnels à Condrieu, Saint-Joseph et Côte-Rôtie, ainsi que l'achat de raisins à Hermitage, Saint-Péray, Châteauneuf-du-Pape et Gigondas, pour un total de 23 hectares en suivi « *parcellaire* ». En 2009, les mousquetaires investirent dans la création d'une unité de production, de mise en bouteilles et dans un chai de stockage situé à Chavanay. Désormais complètement autonomes, les vins de Vienne représentent à eux seuls un terroir et une philosophie, dont le credo est : « *l'observation minutieuse et l'entretien méticuleux de la vigne peuvent redonner vie, même aux terres les plus meurtries* ».

Bertrand ROUGIER

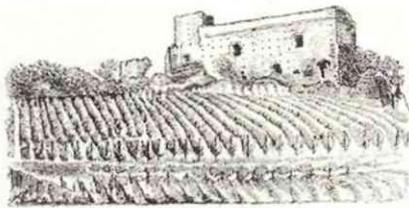




26 - Condrieu les Archevêques 2012 (97/100)

Prix : 45 à 55 €

Athéna et Poséidon se disputent la possession de l'Attique. Ivre de colère, Poséidon frappe l'Acropole de son trident et en fait jaillir un étalon noir invincible au combat.



CONDRIEU
 LES ARCHEVÊQUES

2008

LES VINS DE VIENNE *s.a.r.l.*[®]
 Cuilleron • Villard • Gaillard • Villa

La robe est or gris. Dans le bouquet, de colossaux parfums minéraux et beurrés s'affrontent en se lançant des éclairs de gingembre et des projectiles confectionnés dans du thé Darjeeling. L'attaque est divine. L'élégance des confiseries anglaises rivalise avec la forte constitution du cassis et des abricots. Ces derniers invoquant un poivre noir pur-sang qui, accompagné de violettes et d'herbes fraîchement coupées, galope de la rétro-olfaction jusqu'en finale. Là, il combat des pêches, des poires et des fruits secs, qu'il réduit en confiture et en compote sans faire preuve d'aucune pitié, ni d'aucune faiblesse. Un vin enivrant, spectaculaire, mythique.

Tabernum 2011 (96/100)

Vin des Collines Rhodaniennes – Prix : 30 à 35 €

Neptune, entouré de ses généraux, dompte les monstres marins qui menacent d'envahir son palais. La robe est or aux reflets lune. Le bouquet possède une grande puissance et une abyssale profondeur. Des parfums minéraux et de violettes s'enfoncent dans une épaisse crème anglaise. L'attaque est nerveuse. De la carambole y enchaîne des pêches et des abricots secs pour les empêcher d'aller piller le yuzu

précautionneusement conservé en rétro-olfaction. La finale est particulièrement tendue, saline, protégée par des golems construits dans du melon et de la brioche. Un vin composé exclusivement de viognier, mais dont la puissance évoque celles des grands crus bourguignons.

Sotanium 2011 (94/100)

Vin des Collines Rhodaniennes – Prix : 30 à 35 €

Sotanium[®]

M.M.I.X

« Les vins de Vienne fr remontrons fins les Romains, le recueillant à Seyffuel [...] Pline le naturaliste, Martial, Pline l'ancien &c. n'en parlent qu'avec éloges - (I).
 « Le vin que produit le territoire de Seyffuel jouit d'une grande réputation : on peut en juger par ce passage extrait de l'ouvrage de M. Faugas de Saint-Etienne (II) p 185, L.I : « Seyffuel est un village au nord de Vienne, qui en est éloigné d'une lieue ; ses vignes y croissent dans des collines sèches et arides, formées des débris de schistes minéraux granitiques l'égout en confonne beaucoup, il s'en fait des croquets dans le nord de royaume - (II).
 « Un plant à raisin noir appelé vitiis allethologica, cultivé sur le territoire de Vienne donne [...] le sotanium, le Tabernum, l'Helucum suivant le terroir - (III).

Notes sources : (I) N.P. Goulet-Servoz & Chass. (1799) (II) Vignes & B&G (18) Ce ouvrage est un hommage au vin des Collines Rhodaniennes (III) N.P. Goulet-Servoz & Chass. (1799) (IV) Pline l'ancien (100) Pline l'ancien (100) Pline l'ancien (100)

LES VINS DE VIENNE *s.a.r.l.*[®]
 Cuilleron • Villard • Gaillard

Les légions romaines avancent rapidement en direction des frontières de la Gaule.

La robe est carmin aux reflets bordeaux. Le bouquet est parfaitement organisé. Les parfums de vanille, de chêne, de noyaux et de graphite défient le nez de manière particulièrement organisée. L'attaque touche directement et simultanément toutes les papilles et la rétro-olfaction, qui sont débordées par du zan, de la crème de cassis et d'innombrables fragrances de fer et de tapenade. La finale est structurée, agressive. Des tannins de thé vert y dominent de pourtant viriles exhalaisons de mûres et de champignons. L'une des grandes réussites du millésime.

Les Archevêques 2011 (94/100)

Saint-Péray - Prix : 17 à 22 €

L'Everest demeura inviolé jusqu'en 1953, lorsque Edmund Hillary et Tensing Norgay réussirent enfin à le vaincre.

La robe est or blanc aux reflets verts. Le bouquet est tenace, robuste. Il y est accroché de très déterminés parfums de poivre, de calcaire, de camphre et de poudre de granit. La minéralité de l'attaque emporte tout sur son passage, contraignant des pommes et des

mandarines à solidement se cramponner aux papilles pour ne pas tomber dans le puits de pierre à fusil de la rétro-olfaction. En finale, des exhalaisons plutôt grasses et tendues de poires et d'amandes grillées escaladent inlassablement le palais pour y demeurer à jamais. Peut-être le meilleur vin de l'histoire de son appellation.

Helucum 2011 (91/100)

Vin des Collines Rhodaniennes – Prix : 20 à 25 €

Bambi, tout à son insouciance, gambade dans les sous-bois humides de la forêt alors que les chasseurs fourbissent déjà leurs armes.

La robe est rubis aux reflets sombres. Dans le bouquet, sur un sol de terre mouillée, cabriolent des exhalaisons de fruits rouges, de chêne et de poivre, qui sont seulement perturbés par des parfums de fer et de plomb. L'attaque possède beaucoup de vivacité et de profondeur. Elle évolue sur une tarte aux cerises à la crème pâtissière. Les tannins sont ronds, complètement désarmés. Seule la maturité des vieilles prunes parvient à protéger une douce minéralité des assauts du tabac embusqué en rétro-olfaction. En finale, les prunes mortellement blessées laissent s'échapper du thé noir, qui vient recouvrir de très jeunes et très tendres groseilles. Helucum a tout d'une grande Côte-Rôtie.

Hermitage La Bachole 2012 (95/100)

Prix : 45 à 50 €

La fée Morgane, éperdument amoureuse du beau chevalier Guyomard, découvre son infidélité et décide de se venger.

La robe est épi. Le bouquet est ensorcelant. De la minéralité cherche à y enfermer de très aimables et masculins parfums de craie et de piment. L'attaque est enchantée. Le beurre salé et les pêches blanches reconstruisent une tarte gigantesque sur le palais, puis invoquent de la quinine, des épices douces et de la verveine en rétro-olfaction. Ces dernières construisent une prison pour les parfums s'exprimant en finale. Là, derrière de massives fragrances de brioche, s'agitent abricots et figues, qu'un avenant et pourtant inflexible chèvrefeuille torture délicieusement. Un vin magique.

Jacques Tissot

26 - Vin de Paille 2007 (98/100)

Prix : 22 à 27 € (37,5 cl)

Une belle femme cherche la montre de ses rêves dans la boutique suisse de Breitling.

La robe est or aux reflets cuivrés. Le bouquet présente avec beaucoup de soins de précieux raisins de Corinthe et des quantités phénoménales d'abricots finement ciselés



ornés de cannelle. L'attaque possède une précision exceptionnelle. Dans une richissime pâte d'amandes sont minutieusement sertis truffes, caramel et orangeade, que de somptueuses fragrances de miel, de sirop d'érable et de cuir détaillent depuis la rétro-olfaction. En finale, un coing autoritaire, monumental, sculptural, choisit de longuement l'accompagner, les noix de Grenoble et les épices les plus belles, les plus douces. Un vin possédant une élégance folle.

Arbois rosé (90/100)

Prix : 5 à 10 €

La robe est rose-orangée aux reflets cuivrés. Le bouquet est plein de bourgeons de cassis, de fraises et de poivre. L'attaque débordante de groseilles et de romarin. La rétro-olfaction est musquée. La finale est constituée d'amandes fraîches, de menthe poivrée, de pamplemousses surmontées d'arômes salins. Un rosé exceptionnel dans sa gamme de prix.





29 - Château Gazin 2010 (97/100)

Pomerol - Prix : 65 à 75 €



Le bal masqué de Venise se déroule face à la cité des Doges, dans une délicieuse ambiance feutrée.

La robe est rouge mazarin. Le bouquet est un décor « mosaïque », bariolé, où du thé noir fumé, du café, du tabac blond, du cassis et du caramel festoient de manière grandiose. L'attaque possède une grande noblesse. Les tannins sont cousus d'or et de soie. Ils font le tour du palais en très bonne compagnie (figues et mûres), puis vont s'aérer

en rétro-olfaction où soufflent des exhalaisons de charbon, de bois, de noyaux et de moka. La finale est richissime. D'opulents parfums grillés, des cerises confites, du kirsch et des épices de caravane s'y exhibent, s'y dévoient, s'y étreignent, pour le plus grand plaisir du dégustateur. Un vin de très grand standing.

30 - Billes Noires 2010 (97/100)

Domaine du Coulet - Cornas - Prix : 70 à 80 €



Un titan demeure immobile face à la mer, jusqu'à ce que le vent déchaîne cette dernière. Le colosse déploie alors une énergie infinie pour empêcher les éléments de dévaster le village qu'il protège. La robe est grenat aux reflets noirs. Le bouquet est massif, extrêmement concentré, à la limite de l'austérité. Cependant, l'oxygène lui permet de se déchaîner avec une force peu commune. De monumentales exhalaisons de tapenades, de violettes et de tabac contiennent de grosses prunes. L'attaque est surpuissante. Une minéralité saline balaie tout le palais, projetant sur chaque papille les épais tannins des cerises noires, du poivre blanc et de la cannelle, qui sont seulement dominés par le rempart de roses, de ronces et d'humus qui se dresse pour protéger la rétro-olfaction. La finale est une longue tempête, où les arômes grillés de barbecue, la venaison la plus sanguine, les champignons et les mûres les plus sauvages se déchangent sans restriction. Déjà une légende.

32 - Comtes de Champagne 2004 (97/100)

Taittinger - Prix : 100 à 120 €



Accompagné de Kim Basinger, Sean Connery incarne pour la dernière fois James Bond dans le mythique Jamais plus Jamais.

La robe est or blanc. Le bouquet est charmeur. Une infusion d'épices douces et de tabac blond cherche à y séduire de vieux citrons, qui possèdent une dignité absolue, mais sont armés de grenades et d'aphrodisiaques épices du gingembre. L'attaque possède une élégance toute britannique. Sur une route de pain d'épices, des arômes de thé Matcha conduisent à toute allure de féminines fragrances d'amandes grillées, de sel et de noisettes vers le palace de la rétro-olfaction, construit dans des essences rares d'iodes et de pain grillé. La finale est érotique. A l'intérieur d'une improbable brioche au miel, des pruneaux et des pralines sont tendrement enlacés. Une quintessence de vin champenois.

33 - Cuvée Lucile Avril 2010 (96/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 22 à 28 €

Un viking monté sur la proue de son drakkar brandit un immense bouclier avant d'accoster sur les plages gauloises.

La robe est magenta. Le bouquet est déterminé, frondeur, fonceur. Du thym s'y jette dans une mêlée de crème, de mousse, de cassis, de soja, de fumée de cèdre et de tabac. L'attaque est brutale, délicieusement déséquilibrée. Les tannins sont mûrs, concentrés. Ils attaquent simultanément toutes les papilles avec des armes forgées dans des baies sauvages, de l'eucalyptus et des mûres, puis vont conquérir la rétro-olfaction qu'ils dépouillent de ses trésors de craie, de muscade, de chanvre, de poivrons fumés et de sésame. La finale possède une

Domaine Durieu

violence assumée. Le kirsch et la menthe poivrée y soumettent des arômes de myrtilles, de cacao, d'anis étoilé et d'infusion d'écorces, qui sont très longuement retenus prisonniers sur le palais. Un conquérant !

L'Éperdu 2010 (96/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 45 à 55 €

Kate Upton pose en corset de satin pour la couverture du Vanity Fair américain. La photo est ratée. Pourtant, rien ne peut vraiment entacher la beauté du jeune mannequin.

La robe est grenat aux reflets carmin-noir. Le bouquet

est sublime.

Cependant, un très léger voile vineux et musqué recouvre les exceptionnelles fragrances de laurier, de romarin et de pain grillé sur lesquelles sont lascivement tartinés du beurre et de la prune. L'attaque est charmante, épanouie, mais possède un caractère bien trempé, corsé. Des fraises et des cerises prennent la pose pour séduire le thym, l'eucalyptus et les exhalaisons de venaison les observant depuis la rétro-olfaction. En finale, des abricots cuits, des épices du bois et du cassis se laissent longuement, presque trop complaisamment, photographier par chaque papille. Un vin délicieusement show-off.





Saint-Préfert

33 - Châteauneuf-du-Pape blanc 2011 (96/100)

Prix : 20 à 30 €

Une multitude de petits oiseaux multicolores se posent sur les toits en ardoise du fort de Belle-Ile.

La robe est or pur. Le bouquet est envahi par mille fleurs (violette, acacia, lilas), qui lévitent au-dessus de toits de chaume et de paille. L'attaque s'envole vers des horizons exotiques où l'on peut apercevoir, si l'on observe attentivement la rétro-olfaction, du melon, de la mangue, des épices, ainsi que de la camomille et de la carambole. La finale est une forteresse médiévale construite en badiane et peaux d'agrumes confits, qui est légèrement mouillée par des arômes minéraux et beurrés. Un vin qui, sans bouger de sa chaise, fait voyager.



Charles Giraud 2011 (95/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 50 à 60 €

Un jeune géant tel qu'en décrivent les fables pour enfants, se cache des hommes dans les Alpes. La robe est violet de Mars. Le bouquet est discret,

mais des arômes de kirsch et de champignons piétinant des herbes de Provence finissent par donner à voir leur grandeur. L'attaque est corsée, monumentale. Cependant, les tannins chaleureux conservent encore une part de mystère, même si les truffes, les cerises noires et le réglisse dominant le palais et cherchent à escalader la rétro-olfaction pour s'y cacher derrière des montagnes de thym. La finale possède également beaucoup de hauteur. Des arômes d'herbes grillées, de barbecue, de cassis et de poivre y toisent jusqu'au dégustateur. Un vin de prestige, encore au stade adolescent de sa vie.



cassis. L'attaque est empyreumatique, lardée. Du poivre et des myrtilles y occupent nonchalamment tout l'espace du palais et portent des exhalaisons de fumée, légèrement herbacées en rétro-olfaction. La finale est corsée, lactée, pleine de café et d'arômes de bacon. Un vin charmant, envoi-rant.

Auguste Favier 2011 (92/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 25 à 35 €

Une fleuriste parcourt de long en large son grand jardin, les bras chargés de seaux d'eau pour lutter contre la canicule.

La robe est rubis. Le bouquet est particulièrement floral. Sur de la terre battue et parmi les herbes grillées, violettes, lavande, tulipes et garrigue parviennent à s'épanouir. L'attaque est tendre, les tannins sont soyeux. Les fleurs du bouquet s'ouvrent également en rétro-olfaction. Elle poussent sur le kirsch et les fruits noirs qui décorent le palais. La finale est minérale. Elle rafraîchit des tannins grillés, assez chauds ; à l'intérieur desquels se mélangent aromates et venaison. Un vin parfaitement équilibré, dont le potentiel est en train de se révéler.

Colombis 2011 (91/100)

Châteauneuf-du-Pape - Prix : 25 à 35 €

Dans l'arrière pays niçois, de jeunes gens pratiquant le camping sauvage, préparent le petit-déjeuner en fumant des cigarettes qui font rire.

La robe est rubis aux reflets grenat. Le bouquet est fringant, désinhibé. Des parfums de bois exotique, d'encens, d'herbes coupées y sont installés sur du

35 - Fleur Cardinale 2010 (96/100)

Saint-Émilion - Prix : 30 à 40 €



Une confrérie monacale parcourt les rues de Lourde à la recherche de bénévoles pour aider les hospitaliers.

La robe est rubis aux reflets noirs. Le bouquet est apaisé. Il est traversé par des cerises ayant macéré dans le rhum, des fleurs, du cèdre et de la

vanille. L'attaque ne possède aucune agressivité, mais beaucoup de plénitude. Il s'y mélange en totale harmonie des tannins, du cassis, de la lavande pilée et de l'écorce d'orange confite, qui se recueillent en rétro-olfaction autour d'un autel taillé dans du bois précieux, des bleuets et de la bergamote. La finale présente des parfums divinement torréfiés, entourés d'anis et de pain d'épices aux figues. Si vous recherchez un vin de Bordeaux exceptionnel à prix décent, vous l'avez trouvé.

35 - Condrieu 2011 (96/100)

Domaine de la Mordorée - Prix : 30 à 40 €

Cela fait plusieurs années que nous vantons les qualités des vins produits dans la vallée du Rhône méridionale par la famille Delorme. Cette dernière a récemment acquis quelques hectares dans le Nord septentrional. Force est de constater que le talent des vigneron ne dépend pas de la latitude sous laquelle ils produisent leurs nectars.

La robe est jasmin. Le bouquet transporte dans un Paradis où tout n'est que violettes, oranges, bleuets. Sur le palais, le nectar est soyeux. Les noix de Grenoble et le citron vert y sont confortablement installés. Lys, truffes et exhalaisons

calcaires comblent la rétro-olfaction. La finale possède une amplitude et une épaisseur considérable. Il s'agit d'une brioche de Saint-Génix fumée, fourrée de vanille et d'abricots. Un grand vin de Condrieu, plus masculin que féminin.

36 - Corton Roguet 2007 (96/100)

Domaine de Chevalier Père et Fils - Prix : 35 à 45 €

Le roi Elinas chasse dans la forêt et rencontre près d'une fontaine une splendide jeune femme (la fée mélusine), qui le salue humblement.

La robe est grenat. Dans les sous-bois humides du bouquet, qui sont exceptionnellement parfumés, se côtoient sur un sol d'humus, de très nobles fragrances de roses et de menthe poivrée. L'attaque est minérale, saline. Autour d'une fontaine où jaillissent des jus de fraises et de groseilles, se regardent amoureux de la sciure et du basilic envenimés d'un peu de cendres amères. La finale n'est pas loin d'être légendaire. Lovées dans des tannins en fourrure, des genièvres, des baies de roses, des pralines et des framboises s'embrassent longuement, chastement. Un vin mythique, qui prouve encore une fois que le talent de la famille Chevalier peut transcender les millésimes mineurs.





37 - Les Grandes Grenachières d'Hippolyte 2009 (96/100)

Château Simian – Châteauneuf-du-Pape
Prix : 40 à 50 €

Une jeune botaniste endimanchée parcourt le massif d'Uchaux à la recherche de plantes et de terroirs rares.

La robe est grenat. Le bouquet se promène entre terre battue, épices et chocolat, parvenant même à trouver de très rares exhalaisons de safran et d'edelweiss. L'attaque est toute douce. Les tanins sont courtois, instruits, sculpturaux, totalement intégrés à des mailles soyeuses tissées dans les cerises et le réglisse. Dans le maquis de la

rétro-olfaction se promènent des parfums de lavande et de chèvreuille. La finale présente des fragrances de kirsch particulièrement féminines, qui récoltent de précieux arômes de framboises légèrement confiturées et d'anis étoilé. Une cuvée qui, au sein de l'appellation, compte chaque année un peu plus.