

# LES CEPS MERCENAIRES



SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2013 ■ 10H-19H  
DÉGUSTATION

**VAVRO&CO**  
la cave

## À l'abordage!

Un peu pirates, très aventuriers, suffisamment fous pour secouer le cocotier et suffisamment terriens pour devenir incontournables, ils ont tous à leur manière cassé les codes établis et donné naissance à un style propre. Venez donc vous frotter ce 14 décembre à plus fort que Crochet, plus riche que Rackham le Rouge, plus téméraire que Jack Sparrow. Nos quatre vigneron pirates vont vous faire voyager à l'œil, le tire-bouchon entre les dents.

L'équipe Vavro & Co

## DOMAINE PIERRE-JEAN VILLA

Pierre-Jean Villa



Pierre-Jean Villa débarque sur ses terres d'enfance à Ampuis en 2003. Il sera le capitaine du vaisseau amiral des Vins de Vienne en compagnie de F. Villard, Y. Cuilleron et P. Gaillard. « Gardiens du Sotanium », le titre impose le respect pour ces auteurs du renouveau du vignoble de Seyssuel. Mais Pierre-Jean n'arrive pas ici par hasard. Il a avant cela débuté sa carrière en Bourgogne chez Mommessin et a poursuivi, s'il vous plaît, au Clos de Tart, puis au Domaine de la Vougeraie. Ce n'est pourtant qu'en 2009 qu'il se lance et crée son propre domaine à Chavanay, commune stratégique embrassant les appellations Condrieu et Saint-Joseph. Soutenu par ses amis du Rhône, porté par une presse unanime, il n'a pas connu la crise, les bouteilles issues de la dizaine d'hectares en production s'arrachent dès le premier millésime. Pureté, droiture, finesse, dans ce style très bourguignon qui, nous le pensons, sied si bien à la fougueuse syrah, Pierre-Jean sculpte les vins plus qu'il ne les façonne. Ils ont cette allonge minérale comme l'esprit des cailloux abrupts aux sources desquels ils puisent leur énergie. À boire absolument!

### À LA DÉGUSTATION

Saint Joseph Blanc « Saut de l'Ange » 2012  
Saint Joseph Rouge « Préface » 2012  
Saint Joseph Rouge « Tildé » 2011  
Vin de Pays « Esprit d'Antan » 2011



## DOMAINE ROBERT-DENOGENT

Nicolas et Antoine Robert



### À LA DÉGUSTATION

Saint Véran « Le Pommard » 2011  
Pouilly-Fuissé « La Croix » 2011  
Pouilly-Fuissé « Les Reisses » 2011

Dans la famille Robert-Denogent, on aime dire que l'on fait des vins « sans artifice œnologique »! Quand on parle des vins du domaine, on est loin du Mâcon de comptoir! On accorde avec la belle gastronomie, on parle climat, travail des sols et élevages longs (de 18 à 30 mois en barrique) dans un style bourguignon haute voltige. On vinifie parcelle par parcelle et le travail acharné à la vigne pour préserver l'écosystème permet au vin d'éclorre en cave en étant le moins interventionniste possible. Ce n'est qu'à ce prix que le terroir livre tous ses secrets et flatte le palais des aficionados des grands chardonnays. Jean-Jacques, qui avait repris le domaine familial en 1968, travaille aujourd'hui avec ses fils Nicolas et Antoine. C'est donc en famille que l'on exploite les 7 hectares du domaine qui montrent à chaque nouvelle mise en bouteille le potentiel de charme et la nécessité pour tout passionné de posséder quelques bouteilles de ces vins ambitieux.

## CHÂTEAU D'ESTOUBLON

Olivier Chazal et Damien Gateau



### À LA DÉGUSTATION

Vin de France « Mourvèdre » 2010  
IGP Alpilles « Grenache Blanc » 2011  
Baux de Provence 2006  
Huiles d'Olive « Grossane »  
Huile d'Olive « Salonenque »  
Huile d'Olive « Picholine »

Estoublon, Mogador, le Grand Mas, l'histoire du domaine est riche et s'écrit depuis le moyen-âge. En 1999, il connaît une véritable renaissance entre les mains de la famille Schneider. Baroque, sensuelle, sexy et décalée, la communication ne se prend pas au sérieux contrairement aux moyens investis pour réhabiliter les 196 hectares du domaine dont 70 d'oliviers et 21 de vignes. Là on ne s'amuse plus! Sélections parcelles, agriculture biologique, réflexion par terroir et par variété ou cépage, que ce soit à propos des raisins ou des olives, la même énergie est consacrée à l'élaboration des plus beaux fruits possibles. Ceci explique pourquoi les huiles comme les vins présentent des différences en fonction des facteurs climatiques et des parcelles. Et pourquoi une fois ouvertes, les bouteilles d'Estoublon vous font croquer dans l'herbier des Baux de Provence la tête dans les oliviers et les pieds dans la vigne.

# CHAMPAGNE GIRAUD

## Julien Girard



Bienvenue aux secoués de la plaque de muselet, aux acharnés d'histoire, aux fracasseurs d'idées reçues. Bienvenue chez les Giraud qui parlent avec leurs tripes et concoctent des champagnes à forte personnalité. Militants les Giraud ? Cette année près de 8 000 chênes ont été plantés dans la forêt d'Argonne, perle champenoise oubliée, que la famille Giraud réhabilite avec l'aide de l'Office National des Forêts. Les premiers fûts provenant de la forêt d'Argonne ont donné un caractère et une identité uniques aux vins de la maison tirés des pinots du terroir d'Aÿ, l'un des plus beaux et des plus riches historiquement de cette région. Ils s'engagent pour que le champagne sorte de sa frénésie industrielle et redevienne un grand vin, s'appuyant sur un mode de culture raisonné, positif et durable. Tout cela paraît pourtant simple, mais lorsque l'on prend de mauvaises habitudes (certes très rentables) le retour en arrière est une vraie bataille philosophique. Il suffit de mettre le nez dans l'une des cuvées Giraud, synthèse parfaite entre vinosité et finesse, pour comprendre que la famille a joint l'action à la parole. Et de se dire que l'on peut se revendiquer « moderne » sans faire table rase du passé, bien au contraire, en s'inscrivant dans un cycle vivant et vertueux : faire progresser les idées tout en respectant l'homme et ses terres.



### À LA DÉGUSTATION

**Champagne Hommage Grand Cru**

**Champagne Code Noir**

**Champagne Fût de chêne Multi Vintage**