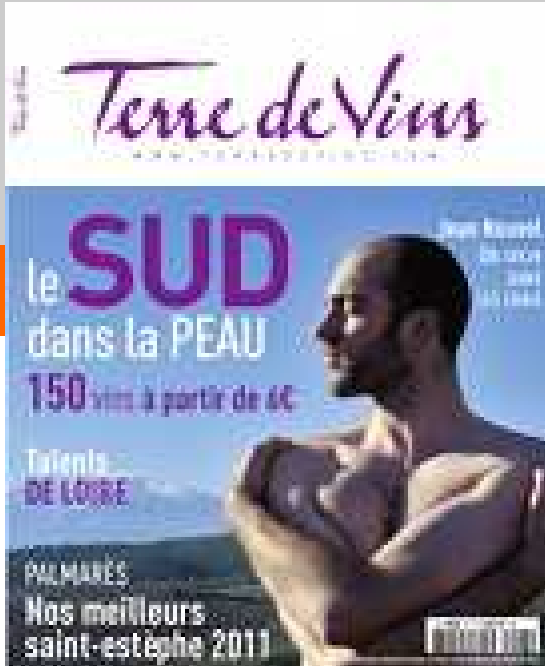




DOMAINE LA
BARROCHE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



REVUE DE PRESSE
Janvier 2014 - Terre de Vins



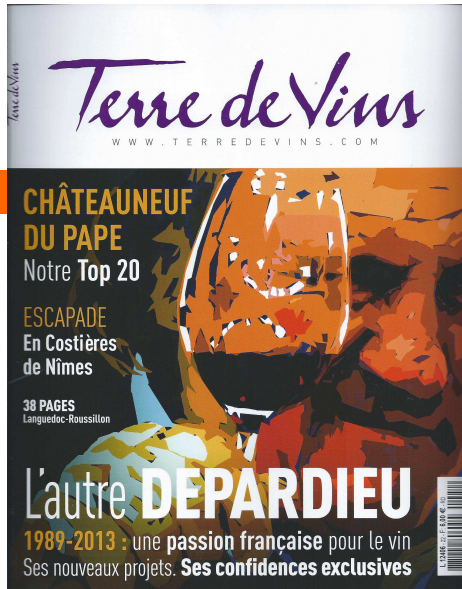
LES GRANDS VINS DU SUD

LA SELECTION BETTANE + DESSEAUVE

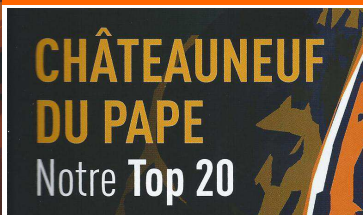
* **Domaine
de la Barroche**
Châteauneuf-du-Pape,
Pure, 2010

58 € **18/20**

Une des plus nobles expressions
de la grandeur du grenache, dans
l'esprit d'un grand Rayas, sans
boisé, sans notes champignon-
nées de cave, incroyablement pur.
06 62 84 95 79



Terre de Vins
Bettane et Desseauve
March 2013



15

Domaine
La Barroche

Signature 2010
35 € 14,7/20



Julien Barrot a repris la barre à la suite de son père et poursuit dans la voie de la tradition avec un impressionnant parc de vieux foudres, peu à peu élargi à quelques fûts. Plus exigeant aussi bien dans les vignes qu'en cave, Julien Barrot a fait progresser la qualité des vins, privilégiant des raisins mûrs et des extractions douces. Cette cuvée est issue de vignes vieilles de 70 ans plantées sur différentes parcelles parmi les mieux exposées de l'appellation.

LES CÉPAGES : 66 % grenache,
14 % mourvèdre, 12 % syrah,
6 % cinsault, 2 % divers.

LA DÉGUSTATION : Des notes de réglisse, de cuir, mentholées, fumées, du fond, de l'énergie. C'est un vin austère mais qui déploiera tout son potentiel d'ici 5 à 10 ans. Pour le moment, « il manque encore de sensualité », note un dégustateur. Avec une daube ou une effilochée de chevreuil marinée.

19 avenue des Bosquets
84230 Châteauneuf-du-Pape
06 62 84 95 79
www.domainelabarroche.com

C'EST L'ÉTOILE FILANTE DU RHÔNE SUD, L'APPELLATION QUI FAIT TOURNER LES TÊTES ET LES VERRES, SANS DOUTE LA PLUS CONNUE DE SON SECTEUR. GRANDE PAR LA TAILLE, ASSEZ HÉTÉROGÈNE TANT TOUS LES STYLES DE VINS S'Y CÔTOIENT, NOUS AVONS VOULU EN EXTRAIRE LE MEILLEUR, SUR CE BEAU MILLÉSIME 2010. VERDICT : CHÂTEAUNEUF TIENT SON RANG EN VISANT LA GARDE

Par Alain Chameyrat et Véronique Raisin,
photographies Fabrice Leseigneur

Plus complexe qu'elle n'en a l'air, l'appellation Châteauneuf-du-Pape a tôt fait de dépasser les quelques clichés qui courent sur son compte, du sol de galets roulés aux treize cépages théoriquement autorisés. Contrairement aux crus du Rhône septentrional, un châteauneuf rouge est élaboré à partir de plusieurs cépages, même si le grenache (souvent associé à la syrah et moins fréquemment au mourvèdre) y est largement majoritaire. Ces châteauneufs rouges, dont la couleur va du pourpre au grenat, exhalent des arômes complexes de fruits rouges et d'épices évoluant vers le cuir, la truffe, le musc et des notes réglissées. Il faut faire preuve de patience et attendre au minimum cinq ans pour en goûter toutes les saveurs et cueillir leur âme. Généreux, séveux, complets, ces vins de longue garde gagnent en finesse et en onctuosité avec le temps. Le grenache ne parvient à son comble qu'au bout de plusieurs années de garde, voire plusieurs décennies !

Gardiens du temple, les vigneron de cette appellation-là ne se plient pas tous au vin de jeunesse et préfèrent poursuivre dans la voie de la tradition, quitte à faire bisquer les impatients. Ce secteur, le plus sec des côtes-du-rhône, est régulièrement balayé par le mistral. Et ses sols de quartz rouges, d'argiles sableuses, très caillouteux, forment un terreau exemplaire à l'avènement de grands vins de garde. Terre bénie des dieux, elle fut la demeure de la longue lignée papale, qui, dès le XIV^e siècle, favorisa le développement du vignoble. Près de sept siècles plus tard, les amateurs se présentent toujours, en toute dévotion, pour boire jusqu'à la lie ces crus magnifiques.

Ce palmarès est à la hauteur de la réputation de l'appellation. Nos jurés ont jaugé le grand potentiel de garde de ces rouges, soulignant au passage les progrès notables réalisés sur les quinze dernières années. Si certains vins pêchaient à ce stade par un boisé trop marqué, l'expérience des dégustateurs démontre qu'il ne faut pas se précipiter. Pour ces domaines sérieux de l'appellation, la garde est dans la ligne de mire et le travail de vinification a été pensé en conséquence.