Domaine du CHÊNE BLEU, "ABELARD" 2013

75 cl Rouge Rhône Sud IGP Ventoux

La note by Christian Walter
94-95/100

Situé à 30 kms de Châteauneuf-du-Pape, mais à 540 mètres d'altitude, le domaine du Chêne Bleu nous délivre une fabuleuse collection de grands vins. Des amis proches, une belle table, et le sommelier inspiré qui nous propose une bouteille d'Abelard 2010 du Chêne Bleu. Coup de foudre unanime pour ce vin riche, complexe et élégant. Tout simplement phénoménal, Abelard entre dans le top 10 de mes vins préférés. Un véritable travail d'orfèvre réalisé par ce domaine. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lorsque l'on déguste l'Abélard 2010 aux côtés de l'Héloïse, la dérivation des noms devient évidente. Abélard est le vin le plus grand, le plus riche, le plus "masculin", pour reprendre un stéréotype un peu désuet et sexiste. Ce vin corsé, dominé par le grenache (85 %), regorge de cerises noires, d'anis étoilé et d'autres épices moulues, et présente une finale soyeuse merveilleusement longue. Malgré sa taille et sa concentration, ce vin est complexe et élégant, ce qui n'est pas une mince affaire. Il devrait bien se boire au cours des 10 à 15 prochaines années. (Guide Parker)

Chêne Bleu (Ventoux)

Les vins du Chêne Bleu ont un avantage naturel d'exception : l'isolement. Le domaine laisse s'exprimer le caractère individuel des terroirs, le sol, le microclimat, la végétation, l'altitude. C'est cette conjoncture bienveillante qui rend les vins du domaine différents et uniques. Il s'agit donc d'un terroir exceptionnel pour la culture de la vigne, de par ses terres complexes, argileuses et calcaires, ses expositions aux versants variés, son isolement et son altitude.

Le vignoble est situé tout près de Gigondas au carrefour de 4 appellations du Rhône, et jouit de plus de 300 jours de soleil par an. Le vignoble, situé à une altitude de 550 mètres, offre une variation de température entre le jour et la nuit, essentielle pour obtenir un fruit de qualité. Le fruit mûrit régulièrement et pleinement et ne pourrit pas. Les vignes profitent d'une exposition régulière au Mistral et à d'autres vents qui aident à la concentration des saveurs. Cependant, la topographie vallonnée protège le vignoble des fortes rafales.

Le vignoble de 30 hectares est principalement constitué de vieux grenaches de plus de 40 ans et de vieux syrah de plus de 30 ans. Les raisins sont vendangés mûrs en caisse plastique peu profondes pour protéger l'intégrité du fruit. A la cave les raisins sont soumis à des tris sévères. Un tapis roulant permet d'éliminer les moins belles grappes et une table vibrante retire les baies imparfaites.

Le fermentation se fait soit en cuves de chêne coniques, soit en cuves inox thermorégulées. 17 cuves traditionnelles en béton assurent un environnement stable et inerte pour la conservation du vin entre la fermentation et le vieillissement en fûts. Les vins vieillissent en fûts de chêne, parmi une sélection des meilleures tonnelleries, et dans des tailles différentes. (pièces bourguignonnes 228 l, demi-muids 600 l et muids d'oc 320 l)

Le vin

Robe grenat intense, au nez fruits rouges mûrs et cerises noires, quelques nuances de torréfaction et épices. La bouche est grande ampleur, les tanins sont fins et ciselés, beaucoup de puissance mais sans lourdeur. L'équilibre est parfait et la persistance aromatique longue.

When tasting the 2010 Abelard alongside the Heloise, the derivation of the names becomes obvious. Abelard is the bigger, richer wine—the more "masculine," to deploy a somewhat dated/sexist stereotype. This full-bodied Grenache-dominated (85%) wine is packed with black cherries, star anise and other ground spices, and features a wonderfully long silky finish. Despite the size and concentration, the wine is complex and elegant, not an easy feat. It should drink well over the next 10-15 years. (Guide Parker octobre 2017)

Pleinement épanoui, il peut tout aussi bien se garder quêtre savouré dès à présent. Équilibré, fin, intense, il a beaucoup de fond et une conversation délicieusement cultivée. (Bettane & Desseauve)

La presse spécialisée en parle

Nichée à 630 mètres d'altitude au-dessus du village de Crestet, cette ancienne ferme qui existe depuis le temps des Romains a été minutieusement restaurée par Nicole et Xavier Rolet. Avec l'aide précieuse et quotidienne de la sœur de Xavier, Bénédicte Galluci et son mari Jean-Louis, ils y produisent des vins de terroir d'une qualité vraiment unique dans tout ce secteur de montagne, à partir de vignes cultivées selon les règles respectueuses fixées par Claude et Lydia Bourguignon, conseillers du domaine. La vinification se fait en microparcellaire afin de chercher la meilleure expression de chaque cépage. Les deux cuvées phare en rouge, Héloïse et Abélard, sont toujours vendues après un long affinage en cave, et Aliot, en blanc, rivalise avec les meilleurs châteauneuf-du-pape. (Bettane & Desseauve, producteur de haute qualité, noté 3/5)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95/100
- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 85% grenache noir, 15% syrah
- **Terroir :** Sols argilo-calcaire et très caillouteux
- **Vignoble :** Grenaches noirs âgés de +45ans, exposition Nord-Ouest, altitude 530 m. Syrah âgés de +30 ans, exposition Sud-Ouest, altitude 540 m.
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Elevage :** Elevage barrique 18 mois
- **Millésime :** 2010
- **Période de consommation :** à boire entre 2017 et 2030

- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins :** Rôtis de bœuf, canards, chevreuil et légumes légèrement braisés.
- **Coup de coeur :** Oui