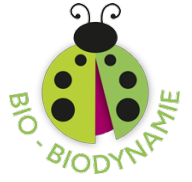


Domaine du CHÊNE BLEU, "HÉLOÏSE" 2010

75cl Rouge Rhône Sud IGP Ventoux



La note by Christian Walter 93+/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.

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 thermo-régulées. 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

Nez intense avec des notes réglissées, épicées et de fruits confiturés, et de légers arômes de truffe. En bouche la texture est veloutée et les tanins parfaitement enrobés. Belle matière avec beaucoup d'ampleur. Beaucoup de longueur et finale d'épices douces.

The 2010 Heloise is another in a string of fabulous wines from this estate located high up in the Ventoux. The smoky, herbal aromas are reminiscent of Côte Rôtie, and in many ways, this is a more northern expression of the Rhône. It's lithe and medium-bodied, with a silky mouthfeel and long, espresso-tinged finish, all imparting a sense of easy elegance to this blend of Syrah, Grenache and Viognier. It can be drunk now and over the next decade or more. (Guide Parker octobre 2017)

Héloïse, tendre et structurée, reste tout en élégance verticale et racée. Fleurs, fruits et épices naissent et sépanouissent, se complexifient dans le verre. Une parfaite interprétation de ce terroir d'altitude. (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** : 93/100
- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 63% syrah, 35% grenache noir, 2% viognier
- **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** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : 100 % grappes entières
- **Elevage** : Elevage barrique 18 mois
- **Millésime** : 2010
- **Période de consommation** : à boire entre 2017 et 2030
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Rôtis de bœuf, canards, chevreuil et légumes légèrement braisés.