



Domaine Saladin : une affaire de famille



Situé à mi-chemin entre Montélimar et Avignon, domaine Saladin produit des côtes-du-rhône à la fois juteux, gourmands et structurés. Véritable affaire de famille, ce domaine fait parler de lui depuis plusieurs années déjà, grâce à sa grande finesse de style. On vous présente la famille derrière ces beaux vins de terroir.

Le Domaine Saladin se situe à Saint Marcel d'Ardèche, village méridional des Côtes du Rhône du Sud, à mi-chemin entre Montélimar et Avignon, sur la rive droite du Rhône. Son histoire remonte à 1422, avec des archives attestant que la famille achetait un plantier (jeune plant) de vignes au lieu-dit « Chaveyron » à Saint Marcel d'Ardèche. Depuis, pas moins de 21 générations de vigneron se sont succédé. Notre intérêt ici se porte sur la dernière génération, plus particulièrement Elisabeth et Marie-Lawrence Saladin, les filles de Louis et Annick Saladin. C'est en 2003 qu'elles ont repris le domaine familial et créé leurs premiers vins. Les deux vigneronnes sont encore aujourd'hui à la tête du domaine et se partagent entre les vignes et la cave.



D'une génération à l'autre : Louis Saladin et son frère Paul, et les sœurs Elisabeth et Marie-Lawrence Saladin

Les 18 hectares de vignes sont cultivés et entretenus, comme depuis l'origine du domaine, de façon biologique, et les vignes n'ont donc jamais vu de pesticides, herbicides, fongicides ou produit de synthèse. En effet elles expliquent que, « l'agriculture biologique étant un moyen et non une fin, nous n'indiquons pas sur les bouteilles que la culture des vignes est certifiée Agriculture Biologique par l'organisme de contrôle Ecocert ». Les vendanges se font à la main avec une équipe de vendangeurs et le raisin est récolté à pleine maturité, après un tri soigné à la vigne.

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Treize cépages – Grenache (noir, blanc et rose), Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Viognier, Clairette Rose, Clairette Blanche, Bourboulenc, Marsanne et Roussanne – sont cultivés sur des terroirs argilo-calcaires des alluvions graveleuses des collines dominant le village de Saint Marcel d'Ardèche. Ces terres de nature argileuse offrent à la vigne une fraîcheur en sous-sol.

Dans la cave – qui est enterrée et privilégie un système de gravité – les vinifications sont effectuées en micro-cuvées. Les fermentations sont déclenchées par des levures indigènes, laissant s'exprimer l'identité de chaque terroir. Les vins du domaine sont naturels, vinifiés sans ajouts chimiques. Une dose minimale de soufre est ajoutée à la cuve et à la mise en bouteille. Les vins rouges sont élevés en foudre de chêne et en cuve béton, et les blancs en cuve inox.

Chez iDealwine, nous avons eu le plaisir de goûter récemment quelques-unes des cuvées du domaine Saladin et le résultat est unanime ! Nous avons craqué pour ces vins rhodaniens qui gardent un côté frais et digeste très agréable. Alexis Goujard de la Revue du vin de France a goûté une des cuvées du domaine Saladin au bar connecté d'iDealwine, 228 Litres.

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les vins du domaine Saladin actuellement en vente
Côtes du Rhône Loï Saladin 2016

Ce côtes-du-rhône doit son nom à son créateur Louis Saladin que l'on surnommait ainsi. Il est aussi un hommage à Saint-Louis qui fut jadis l'adversaire du sultan Saladin durant sa croisade au 12ème siècle. Le domaine qui privilégie des vendanges manuelles a effectué une courte macération semi-carbonique (une technique typique du Beaujolais visant à préserver les notes fruitées du vin), une vinification et un élevage de 9 mois en cuve béton. Ainsi vinifiés, le grenache, le carignan et la syrah s'expriment dans un registre gourmand, riche en notes de fruits mûrs et d'épices douces.

Côtes du Rhône Paul Saladin 2016

Issue des plus vieilles vignes de la famille, cette cuvée est composée de grenache noir et de clairette, tous deux complantés dans une même vigne. Ces cépages effectuent une macération semi-carbonique et la vinification est naturelle avec un minimum de soufre. Le vin est ensuite élevé 9 mois en cuve. Celui-ci s'exprime avec rondeur et gourmandise à travers des notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces. La clairette apporte une fraîcheur bienvenue en finale. Nous vous conseillons un mariage avec de belles viandes rouges grillées ou rôties aux herbes aromatiques.



Vin de France Chaveyron 1422 Saladin 2016

Cette cuvée est composée de syrah et de viognier vendangés à la main et vinifiés ensemble. Ces cépages ont été vinifiés avec les levures indigènes et le vin a été élevé en foudre de chêne pendant 9 mois. Taillé pour une garde de 10 ans, il présente une bouche soyeuse et racée, une persistance aromatique sublimée par une grande fraîcheur en finale.

Côtes du Rhône Per El Saladin 2017

Fruit de la complantation de six cépages cultivés de façon biologique, cette cuvée a fait l'objet d'un pressurage pneumatique doux, d'une vinification lente en cuve enterrée et à basse température, ainsi qu'un élevage en cuve inox. Sa finesse aromatique (minérale, florale et fruitée), son harmonie et sa persistance lui permettent d'être savourée avec des mets de caractère comme une volaille rôtie, des noix de Saint-Jacques ou un risotto.

Domaine Saladin, ce qu'en disent les guides

Guide Vert de la RVF

À mi-chemin entre Montélimar et Avignon, sur la rive droite du Rhône, Élisabeth et Marie-Laurence Saladin sont à la tête de la propriété familiale transmise de père en fils et de père en fille depuis 1422. Elles cultivent onze cépages en bio et proposent une gamme personnelle, d'une finesse rare pour des côtes-du-rhône, qui peuvent se mesurer à bien des crus.

Les vins : la cuvée d'assemblage Per El jouit d'une belle fraîcheur de style. Aucun cépage n'y domine. Finement aromatique, le vin reste épuré ; la clairette lui confère de la tension. En rouge, nous avons une préférence pour les deux cuvées de grenache majoritaire. Paul, plus accessible, évoque les fruits à noyau et le côté floral de ce cépage. Haut-Brissan présente un style très délicat, assez bourguignon. Loï, où apparaît une pointe de syrah, accuse un fruit plus démonstratif. Fan dé Lune impose davantage de mâche et de tannicité.