

Edition : Mars 2024 P.124
 Famille du média : Médias spécialisés
 grand public
 Périodicité : Trimestrielle
 Audience : 349049
 Sujet du média : Loisirs - Hobbies



Journaliste : -
 Nombre de mots : 828



FLACONS

Vins et alcools par Marie-Claude Fondanaux

Château Les Amoureuses Riche en diversités

En faisant l'acquisition du Château Les Amoureuses en 2011, Jean-Pierre Bedel se donne comme but de valoriser ces vignobles du Sud-Ardèche et de la Drôme provençale. En effet, il pense que ceux-ci n'ont pas la place qu'ils méritent vis-à-vis d'autres terroirs de la vallée du Rhône. Soutenu par Florence, son épouse, et leur fille, Marie, il va s'atteler à leur donner une image plus prestigieuse et qu'il juge plus digne de leur potentiel. Car il est convaincu que sur la rive droite du Rhône – en cet endroit encore confidentiel entre Châteauneuf-du-Pape et Saint-Joseph – se trouvent toutes les conditions nécessaires à la production de Grands Vins. Pour donner à son domaine les moyens de réaliser son rêve, il va utiliser toutes les ressources au plus haut niveau d'expertise et d'investissement pour produire des grands vins, authentiques et bien représentatifs de la région. La famille se mobilise et prend à cœur la mission : préserver et faire grandir un territoire natal, au potentiel encore méconnu, mais à l'avenir prometteur... Tout le monde s'attelle à la tâche.

Avec une grande diversité de sols – depuis les argilo-calcaires jusqu'aux galets roulés (comme on en voit à Châteauneuf-du-Pape), mais également des argilo-limoneux et des sablo-argileux – le terroir des Amoureuses est d'une variété complexe, y compris du point de vue climatique, à l'instar des plus beaux vignobles des environs, et ses vignes bénéficient des meilleures expositions, depuis le niveau du Rhône jusqu'à des altitudes de plus de 350 mètres.

Pas moins d'une vingtaine de cépages ont été sélectionnés, afin de tirer le meilleur de chaque terroir et pour s'adapter aux évolutions climatiques... une palette riche et diversifiée destinée à conférer complexité, fraîcheur et dynamisme aux vins de la propriété. Celle-ci compte 150 hectares, dont 75 de vignes ; 3 hectares d'oliviers (cultivés en biodynamie) et une trentaine de ruches (le domaine commercialise une huile souvent primée, ainsi qu'un miel toutes fleurs, tous deux très appréciés des visiteurs) ; des châtaignes, des truffiers, des lavandes... Un véritable écosystème autour duquel une vie s'organise au sein d'équilibres naturels.

À l'issue de 25 ans passés au sein des Grands Crus Classés de Bordeaux, Jérôme Héranval a pris les fonctions de directeur général et winemaker du Château Les Amoureuses en novembre 2021, avec l'am-



Le Château Les Amoureuses dans sa mer de vignes si propices à la balade, avec, à quelques encablures, le Domaine du Colombier, l'hôtel-restaurant de prestige de la propriété...

bition de faire des Amoureuses une référence mondiale au-delà des critères régionaux. Fort de son expérience et de sa connaissance des grands vins, il a pu s'appuyer sur une équipe jeune et, pour l'essentiel, originaire du territoire. Sous sa houlette, techniciens et commerciaux ont tous commencé à œuvrer sur le domaine en assurant le travail des saisons à la vigne et au chai. Ainsi, désormais, chacun se sent parfaitement concerné, au point d'être naturellement devenu ambassadeur des produits sur lesquels il est amené à se pencher... Le but commun de l'équipe : que le domaine se hisse au plus haut niveau possible, en développant les secteurs distribution et export, et en donnant la meilleure image possible de la propriété et de ses vins. Le pari a de fortes chances d'être tenu !

www.lesamoureuses.wine

Œil, nez, bouche Une partition harmonieuse

Pour diversifier une gamme déjà riche, des cépages régionaux : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Marselan pour les rouges et Viognier, Roussanne, Marsanne pour les blancs... se plaisent à côtoyer des cépages venus du Sud-Ouest : Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Malbec, Petit Verdot ou Merlot, sans fausses notes...

Cuvée A - IGP Ardèche 2022 - Viognier, Roussanne, Marsanne. Élevage 18 mois, moitié barriques chêne français/moitié amphores. Robe or brillant, lumineuse. Nez de fruits à chair blanche (poire), note florale, touche de paille fraîche. Pointe minérale (pierre à fusil) et épicée. Bouche charnue, suave dès l'attaque, dans laquelle on retrouve des arômes de fruits à chair blanche et de plantes tisanières (verveine). Touche mentholée/saline en persistance. Finale longue et d'une grande fraîcheur.

Cuvée Le Liby blanc 2022 - Viognier, Roussanne, Sauvignon blanc et Mar-

sanne. Élevage 12 mois en foudres et fûts de chêne. Robe doré chatoyant. Nez exotique d'ananas confit et de mangue, discrètement miellé. Bouche entre floral et fruité, complexe, ronde et équilibrée, persistante en finale.

Le Colombier 2021 - IGP Méditerranée.

Syrah, Cunoise. Robe brillante, soulignée de subtils reflets or et rose. Nez floral et élégant, souligné par de fines notes d'agrumes et d'épices douces. Bouche fruitée (framboise et touche zeste d'orange) et relevée par une pincée de poivre blanc. Finale longue et persistante, dans une belle fraîcheur, à la fois minérale et délicatement saline.

Cuvée Touriga 2020 Vin de France (Production 2000 bouteilles). Robe grenat, profonde, intense. Nez complexe (rose séchée, porto, cacao). Bouche riche, équilibrée avec finesse, tannins veloutés, épices douces, légère note de torréfaction en finale. Bel équilibre.