

Hors-série  
spécial vins

# Cuisine et Vins

DE FRANCE

GUIDE  
D'ACHAT  
**380**  
COUPS  
DE CŒUR

Notre sélection par région

**AU CHÂTEAU  
LA COSTE**

Le mariage heureux  
de l'art et du vin

**UN VIGNERON  
EN CUISINE**

Jean-Claude Mas passe  
aux fourneaux

**QUEL VERRE POUR  
QUEL VIN ?**

La bonne forme pour  
une dégustation réussie

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13924 - 27 H - F - 4,90 € - RD

## LES FOIRES AUX VINS

Des pépites à découvrir à tous les prix



# Condrieu et côte-rôtie

## LES VIGNES DE L'EXTRÊME

Par Béatrice Delamotte

**A**près avoir passé Vienne, les rives du Rhône s'escarpent et on atteint quelques-uns des plus beaux vignobles de France, du moins des plus pentus. Que l'on parle des vignes de côte-rôtie, autour d'Ampuis, ou de celles de condrieu plus loin, le sentiment de vertige est le même. Il aura fallu des siècles aux hommes pour dompter les collines, y construire des murets en pierres sèches et y faire pousser de la vigne. Un travail quasi réduit à néant par le phylloxéra : au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les deux vignobles ne comptaient que quelques hectares. Il faut attendre les années 1970 pour qu'une poignée de visionnaires

s'attachent à faire revivre les terrasses sur les coteaux. Aujourd'hui, les deux appellations, qui fêtent leurs 80 ans cette année, figurent parmi les plus réputées de la vallée du Rhône et leurs prix sont souvent à la hauteur de l'ardeur du travail nécessaire. Les vins rouges de côte-rôtie (à base de syrah) et les blancs de condrieu (issus de viognier), souvent produits par les mêmes vignerons qui exploitent de très petites parcelles, sont sur les plus belles tables et s'accompagnent des mets les plus fins. Des vins de grande race qui s'apprécient jeunes, mais qui gagneront encore en superbe après quelques années en cave.

### Condrieu

Domaine Niero,  
Cœur de Roncharde 2018, 35 €. *Depuis quatre générations, les Niero font vivre l'appellation sur ce domaine, un des plus anciens et reconnus de Condrieu. Avec cette cuvée parcellaire, ils offrent un vin très floral et miellé (tilleul, acacia), avec des arômes de fruits à noyau. Nez puissant et complexe. Bouche sur les agrumes, beaucoup de tension et une finale saline très salivante.*

Impasse du Pressoir,  
69420 Condrieu.  
Tél. 04 74 56 86 99.  
domaine@vins-niero.com



### Condrieu

Domaine Bonnefond,  
Côte Châtillon 2019, 32 €. *Les frères Patrick et Christophe Bonnefond ont repris ce domaine de 10 ha en 1990. Avec cette Côte Châtillon, ils proposent une cuvée sur les fruits blancs, herbes aromatiques (thym, romarin), puissante et solaire. Belle tension sur les fruits, avec une touche mentholée et réglissée. Finale très longue sur l'acidité.*

Route de Pibier  
69420 Ampuis.  
Tél. 04 74 56 12 30  
gabec.bonnefond@orange.fr



### Condrieu

Domaine Faury,  
La Berne 2018, 35,50 €. *Vigneron-récoltant, Lionel Faury exprime l'essence même du viognier. Sa cuvée s'ouvre sur une corbeille de fruits, ponctuée par une touche de fumé et un bouquet de fleurs (chèvrefeuille). Très puissant en bouche, avec une incroyable tension qui se prolonge sur les fruits à noyau (pêche, abricot), une pointe de fenouil sauvage, verveine. À attendre plusieurs années.*

La Ribaudy, 42410 Chavanay.  
Tél. 04 74 87 26 00.  
contact@domaine-faury.fr



### Condrieu

Domaine Jamet,  
Vernillon 2018, 50 €. *Si du domaine on aperçoit le sommet du mont Blanc, c'est bien la douceur de la vallée du Rhône qui s'exprime dans le condrieu de Jean-Paul et Corinne Jamet. Sous des notes grillées, de café fraîchement moulu, transparaît un fruit très pur. La bouche est sur la tension et la minéralité, avec une finale très droite sur les fruits blancs.*

Route du Recr, Le Vallin,  
69420 Ampuis.  
Tél. 04 74 56 12 57.  
contact@domainejamet.fr



### Condrieu

Pascal Marthouret,  
2017, 24 €. *Par passion pour le vin, Pascal Marthouret quitte la mécanique automobile pour se lancer en 2002. Ce millésime s'ouvre sur une superbe palette aromatique de fruits jaunes, fleurs de haie (aubépine), avec un petit côté jus d'orange mûre qui entraîne vers les agrumes doux. La bouche est tendue sur le citrus, le yuzu, le kumquat, presque saline pour une finale très fraîche.*

172 route des Coings,  
07340 Chénas.  
Tél. 04 77 44 19 20  
Pascal.marthouret@leposte.net



### Condrieu

Domaine Guy Bernard,  
Bassenon 2018, 28 €. *Nez fin et élégant, sur les fruits jaunes, les agrumes, avec une pointe de verveine. Bouche joliment tendue, avec de la minéralité et de l'élégance pour une finale toute en longueur. Essayez-le avec une rigotte de Condrieu...*

9, route de Lyon,  
69420 Tupin-et-Semons.  
Tél. 04 74 59 54 04.  
domaineguybernard@orange.fr



### Condrieu

Domaine Vallet,  
Rouelle-Midi 2018, 25 €. *Ce domaine familial donne ici une cuvée fine et tendue, sur les agrumes (bergamote, yuzu), avant d'évoluer vers des notes florales (chèvrefeuille, tilleul). On retrouve une très jolie rondeur en bouche, portée par une trame acidulée mais sans excès, toujours avec des notes d'agrumes pour une finale très longue et tendue.*

694 La Croisette, 07340 Serrières.  
Tél. 04 75 34 04 64.  
domainevallet@orange.fr



### Condrieu

Vincent & Alexandre Cluzel,  
2018, 26,50 €. *Vincent et Alexandre exploitent ce domaine. Avec cette cuvée, ils proposent un vin au nez sur les fruits blancs et jaunes, avec des notes de jasmin, des arômes pâtisseries, presque beurrés. La bouche est très complexe, ronde et charnue. Belle tension sur les agrumes (citron) et une finale sur la minéralité.*

Chemin neuf, venieu,  
42410 Chavanay.  
Tél. 04 74 53 21 19.  
vince.cluzel@hotmail.fr



### Condrieu

Famille Garon, La Vieille maison 2018, 33 €. *Vignerons à Ampuis depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, les Garon s'attachent à produire des vins frais et gourmands comme cette cuvée, qui s'étire sur des notes presque salines. Au palais, l'abricot, le tilleul et la bergamote composent un assemblage original, avec un zeste d'orange amère en finale, très salivant.*

58, route de la Taquière,  
69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 14 11.  
vins@domainegaron.fr

