

LES VINS BLANCS SECS ET PUISSANTS

Nés sous des climats chauds (Provence, Languedoc, Rhône sud), on les trouve aussi dans le vignoble septentrional (Mâcon, Rhône nord, Jura, est.). Avec le réchauffement climatique, les frontières s'estompent mais les grands blancs puissants trouvent leur équilibre, entre complexité et minéralité.

Les vins blancs de terroir, eux, ont leur carte à jouer ! Démonstration avec deux vigneronnes aux antipodes géographique. Dans le Jura, Jean-François Ganevat. En Provence, Roselyne Gavoty a fait du Rolle son allié. Dans les deux cas, les vins de garde de ces deux vigneronnes marquent l'équilibre entre la complexité, la structure et la minéralité, avec des jus d'une grande buvabilité.

LE RÔLE DE PROVENCE

En dehors de l'appellation Bellet à Nice, le cépage Rolle n'est pas toujours sur sa terre de prédilection en Provence, où la lourdeur le guette parfois. Sur les argiles et calcaires du **domaine Gavoty**, il trouve l'équilibre des grands vins blancs, entre puissance et tranchant. Longtemps noyé dans l'assemblage des AOC Côtes-de-Provence, son potentiel attendait un grand terroir pour se révéler.

A Cabasse, un coin précieux du centre-Var, le domaine Gavoty a été précurseur dans la réhabilitation de ce cépage sur des argiles et des calcaires, où il trouve, en monocépage, l'une de ses définitions les plus profondes. En 1970, un hectare et demi est planté. A 225 mètres d'altitude, le vignoble de 50 hectares certifiés en bio, conjugue tous les extrêmes de l'appellation : pics de température été comme hiver, sécheresse, pluies excessives, records d'amplitude thermique l'été, etc., c'est un vrai casse-tête pour le spécialiste de la météo varoise, Yohan Lorito, qui parle d'un « cas à part ».

« Le revers de ce micro-climat, c'est que le Rolle y fait des merveilles ! C'est un dur à cuire, il a envie de vivre et ce terroir lui donne son équilibre dès l'enfance », explique Roselyne Gavoty. Ses vins valent plus qu'un long discours : **Clarendon 2020 vinifié 100% en levures indigènes est le symbole de ce que peut être un beau blanc provençal, mais avec quelques surprises.**



Roselyne Gavoty, Domaine Gavoty

APPROCHE
GÉOSENSORIELLE
ET INTUITIVE

MANUEL
DE
DÉGUSTATION
DU
VIN

si on dégustait autrement ?

Idelette Fritsch - Fabien Humbert

FRANCK THOMAS
Meilleur Sommelier d'Europe,
de France et Meilleur
Ouvrier de France

Le Rolle est un « bipolaire », il se livre en deux temps : vif dans sa jeunesse, il est toute gourmandise, une vraie boule d'énergie.

Quand on le goûte quinze ans après, sa saveur se minéralise et sa bouche s'étoffe : fruits à chair blanche, coing, cire d'abeille, puis terpènes pétrolés comme un vieux blanc d'Alsace.

« C'est une arme à double tranchant qui peut tromper le connaisseur : devant ce vin de garde, il s'attend à trouver un vin fermé qui va s'ouvrir avec le temps, mais **il brille dès sa jeunesse de gourmandise et d'éclat** », note Roselyne Gavoty. **Chez cette vigneronne, la complicité avec ce cépage tardif est amoureuse** : elle le récolte en privilégiant la dégustation des baies à l'analyse des moûts, **elle l'accompagne en cave avec le moins d'interventions possible, sans élevage bois pour lui conserver tout son fruit.**

« Il naît dans la garrigue en Provence, une terre rude. Elle est belle toute nue la Provence, elle n'a pas besoin de sophistication », affirme Roselyne Gavoty. Autre caractéristique, Clarendon blanc gardera ses reflets vert pâle **toute sa vie, même sur le millésime 1989.** Son petit frère, **Premier Rôle (2016,2019), est une cuvée identitaire (1500 bouteilles)** et un pied de nez de la vigneronne aux rosés de Provence.

« Il y a un malentendu sur la Provence, trop connue pour ses rosés. Il y a certes des rosés rares et chers. Moi, je fais ce Rolle rare par ses faibles rendements... et donc... à 39 euros la bouteille ! », brave Roselyne Gavoty.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
ACADEMY