

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DE LA JANASSE

Le frère et la sœur dirigent maintenant le grand domaine d' Aimé Sabon, magnifiquement situé à Courthézon.



Christophe Sabon et sa sœur Isabelle.



La Janasse égrène une savoureuse histoire de famille : Aimé Sabon fonde le domaine en 1973 en construisant sa propre cave. Son fils Christophe revient sur la propriété en 1991, après un BTS en viti-céno à Beaune et un BTS en commercialisation sur Mâcon. Nonce apostolique de la chasse, il rejoint alors son père qui lui abandonne le devant du Rhône. Tout imprégné par la somptuosité des grands pinots noirs de Bourgogne, il s'est forgé durant ses études un goût pour les vinifications : *"La Côte-d'Or m'a profondément marqué, j'ai eu la chance d'y goûter des vieux millésimes sur les plus grands domaines, cela forme durablement le palais."* L'équipe s'étoffe progressivement avec l'arrivée d'Isabelle, la sœur de Christophe, œnologue aux grands yeux d'amande. Diplômée de la faculté de Toulouse, elle s'est fondue dans le moule familial tout en restant scrupuleuse sur l'organisation culturelle : *"Si la Janasse est composée d'une mosaïque de terroirs répartis pour Châteauneuf sur une vingtaine d'hectares, un travail méthodique d'étude des sols a permis de mieux organiser le vignoble. Il y a cinq ans, afin de perpétuer la tradition des 13 cépages, nous avons replanté les variétés manquantes pour apporter une plus grande finesse et de la tension."*

Si une approche bio marque l'engagement culturel, lors des vendanges, la récolte subit des tris drastiques. *"Côté élevage, nous sommes raisonnables sur l'utilisation du bois qui doit accompagner le millésime dans les foudres et demi-muids."*

De la Bourgogne, Christophe Sabon a gardé le goût des sélections parcellaires, parfaits reflets des terroirs. Ce modèle, il le met en application sur Châteauneuf avec enthousiasme : *"En rouge, la cuvée Tradition est issue des sols sableux, des galets roulés ainsi que des argiles rouges. L'assemblage se compose de 70 % de grenache, 15 % de syrah, 13 % de mourvèdre et 2 % de cinsault."* Le 2012 offre une allonge fraîche et épicée savoureuse. Sur un mode



CHAUPIN
2012

"C'est une cuvée de très vieilles vignes dont certaines remontent à 1912, 100 % grenache sur des sols sablo-argileux. C'est fin, élégant avec ce qu'il faut de fraîcheur."

majeur, la cuvée Châpauin 100 % grenache, avec un bon pourcentage de vignes datant de 1912, joue une autre musique tannique. Elle provient des terroirs froids et tardifs de Châpauin, du Haut de Janasse et du plateau sableux de la Crau. On est sur la quintessence du grenache dans sa plus belle expression dans son berceau de Châteauneuf. Le 2012 oscille entre notes d'épices, de violette, de lavande ; cette cuvée avance dans le temps tout en souplesse, avec un tanin énergique, d'une fraîcheur élégante. Elle évolue vers le tabac blond et les herbes de Provence.

Renversant de profondeur, le 2001 exhibe des saveurs de truffe, de tabac blond porté par un fruité encore présent. La bouche est d'une plénitude apaisante avec un tanin velouté de grande classe. L'œil de Christophe Sabon s'allume alors, enflammant son regard de bédictin : grand dépendeur de rabasse, intermittent de la bécasse, il est prompt aux joutes de la table. *"Sur un tel cru, je vois bien un pigeonneau au*

diamant noir", dit-il avec malice. On l'imagine avec un chapelet de *melanosporum* qu'il égrène en invoquant un Vieilles Vignes 2012. Il se projette alors au cœur de l'hiver, sur un lièvre à la royale ...

Le vin coule sombre dans le verre avec des reflets pourpres. Les effluves de fruits noirs écrasés et de garrigue ne demandent qu'à se fondre dans une matière noble et fraîche. En blanc, précise Christophe, *"on est un des seuls domaines à faire la fermentation malolactique ; le vin est non filtré et évolue parfaitement."* La cuvée du domaine se révèle fringante. L'aromatique décline miel et safran sur la cuvée Prestige ; la bouche offre du volume, du gras, avec ce qu'il faut de subtilité. *"Ce sont des crus de chapon truffé"*, ajoute cet épïcure à qui on donnerait saint Vincent sans confession, d'autant que les côtes-du-rhône villages sont du même tonneau. On navigue alors en toute confiance. ✦

DENIS HERVIER