

DOMAINE MICHELAS, UNE AFFAIRE DE FAMILLE

A Mercuriol, le royaume du crozes-hermitage, on aime les vins de terroir, sur le fruit. Mode d'emploi pour une dégustation réussie.

L'été conduit les amateurs de vins vers le sud, sur la route du soleil et des festivals. En chemin, ils seraient bien inspirés de faire une étape au domaine Michelas-Saint Jemms, sur la commune de Mercuriol, à deux pas de Tain-L'Hermitage. Ils feront connaissance avec Sylvie, Florence, Corinne et Sébastien Michelas qui gèrent une affaire familiale de 50 hectares créée en 1961. Le domaine couvre quatre appellations : cornas et saint-Joseph, sur les côtes de l'Ardèche, hermitage et crozes-hermitage, dans la Drôme des Collines. Mais, à elle seule, l'appellation crozes-hermitage, véritable carte d'identité du domaine Michelas-Saint Jemms, s'étend sur plus de 45 ha, 30 ha en rouge (syrah exclusivement), 15 ha en blanc (40 % de marsanne et 60 % de roussane).

Les sols de galets roulés sur les terrasses du Rhône, granitiques et argilo-calcaires sur les derniers contreforts du Massif Central, sont travaillés en parcelles individuelles dans un esprit respectueux de la nature. Sylvie Michelas ne revendique pas le label bio, mais le HEE (haute valeur environnementale). 50 % des vins sont vendus au caveau, 15 % à l'exportation. Le reste dans les salons et auprès des grossistes et cavistes.

Avant une dégustation des grands ducs en crozes-hermitage, on peut faire une première étape sur les coteaux plus froids de Saint-Jean de Muzols qui confèrent une belle minéralité à ce saint-joseph blanc (15 €) qui accompagnera idéalement un fromage bleu ou un simple poisson. La transition vers le rouge passe par la Fleur de Syranie (9 €), une vin à boire sur la jeunesse, avec une surprenante structure tannique. « En 2012 nous avons sorti une cuvée où il n'y avait que du fruit, explique Sylvie Michelas. Pourquoi ne pas l'isoler ? ».



Défi relevé et divine surprise. Depuis, le domaine s'offre un vin goumand, un « vin de soif » au sens noble du terme, à boire dans l'année, de préférence frais, qui conserve son fruit et son croquant sur des notes de fruits noirs et de cassis. Idéal à l'apéritif pour ceux qui n'aiment pas trop les blancs.

A l'approche de Signature (10,50 €), nous entrons dans le vif du sujet, ces crozes-hermitage très aromatiques fruités, sans trop de tanins, révélant les notes de violette et de bonbon anglais propres à la syrah. Un vin ouvert, lui aussi à boire frais, qui ne justifie pas une garde prolongée. A servir avec des volailles, charcuteries ou viandes grillées. Avec La Chasselière (13,50 €), nous montons un cran au-dessus. Ce vin est un peu la carte de visite, l'emblème du Domaine Michelas. Issue de vignes d'une moyenne de 30 ans, cette cuvée 2010 élevée pendant douze mois en foudre de chêne, exhale des notes de cerise noire, de fruits compotés surlignés par un zest de réglisse. C'est le crozes-hermitage dans toute sa splendeur, avec une nez qui « renarde », une bouche qui

a de la matière, une attaque fraîche et fruitée. Souligné par de nombreux guides, ce vin qui peut se garder de six à dix ans, relèvera une omelette aux truffes ou une côte de bœuf avec sa poêlée de légumes.

Pour suivre, laissez-vous tenter par Terres d'Arces (23,50 €), le vaisseau amiral, la haute-couture du Domaine Michelas. Suffisamment structuré et puissant pour supporter un élevage en barrique sans s'imprégner de bois, ce vin aromatique, sur les fruits rouges et la réglisse doit en partie ses qualités à un rendement de 25 hl/ha, voire moins, et à l'exposition plein sud des parcelles d'où il est issu. Accompagnez-le d'un fromage à pâte persillée ou d'une viande en sauce pour en savourer la finesse et l'élégance.

Les amateurs de crozes-hermitage pourront conclure la dégustation sur une Cuvée 29 (vendue uniquement en magnum). Elle est issue de parcelles de plus de 70 ans où ne sont vendangés que les vieux ceps. Arômes de fruits noirs, confiture, d'épices et de cuir, caractérisent cette cuvée grand genre que la famille Michelas ne vinifie que les

bonnes années. Absent en 2011, le millésime 2012 sera disponible pour qui sait attendre.

■ Antonio Mafra

Caveau ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h.
www.michelas-st-jemms.fr



 Michelas
St Jemms