

## Terre de Vins

### VINISUD] Michelas St Jemms, l'esprit de famille

**Triple actualité à Vinisud pour ce beau domaine familial basé à Mercurol dans la Drôme : une gamme « valeurs sûres » relookée et harmonisée, un site web flambant neuf, et un effort de plus en plus prononcé en faveur de l'oenotourisme à la propriété.**

C'est une belle histoire de famille entamée il y a un peu plus de 50 ans dans la Drôme par Robert et Yvette Michelas et poursuivie avec dynamisme par leurs trois enfants, Sylvie, Florence, Corine puis Sébastien. Une propriété de 50 hectares, produisant 150 000 bouteilles par an, l'un des rares domaines indépendants déployés sur quatre appellations rhodaniennes (Crozes-Hermitage, la part la plus importante avec 35 hectares, puis Hermitage, Saint-Joseph, Cornas) mais qui n'a cessé de renforcer, surtout dans les années 2000, une grande exigence de qualité dans la conduite de la vigne comme dans le style des vins.

#### Des « valeurs sûres » qu'on aime

Cette exigence se retrouve dans la triple actualité du domaine, présent au salon professionnel Vinisud qui ferme ses portes ce soir à Montpellier. D'une part, à travers une volonté de rendre plus lisible et plus homogène sa gamme de vins. Ainsi les « valeurs sûres », sept cuvées – en crozes-hermitage, saint-joseph dans les deux couleurs, et cornas – composant le milieu de gamme de la propriété (le haut de gamme étant dévolu à aux quatre cuvées « Terres d'Arce »), jouissent désormais d'un habillage commun, déclinant ainsi une offre très cohérente et complémentaire, dont les prix s'échelonnent entre 12,50 € (le crozes rouge « Fleur de Syrah » 2015, petite bombe de fruit gourmand qui se boit sans façon) et 27 € (le cornas « Les Murettes », racé et intense, tout en fruit noir épicé). Entre ces deux cuvées, on aime le crozes blanc Signature (16 €), assemblage de marsanne et roussanne déployant un fruit jaune mûr et onctueux ; le saint-joseph blanc « Saint Epine » (18 €), 100% marsanne, plus tendu et salin, avec des notes miellées et salivantes en finale ; le crozes rouge Signature 2014 (13,50 €), une jolie syrah élevée en cuve et joliment réglissée ; et le crozes rouge « La Chasselière » 2014 (16 €), issu de vieilles vignes avec élevage en cuves bois tronconiques et barriques de 2-3 ans, très mûr, poivré, mentholé en finale.

*Petit aparté : hors de cette gamme, les amateurs de belle syrah du Rhône Nord craqueront pour la cuvée n°29, cuvée parcellaire produite uniquement certaines années et exclusivement vendue en magnum (60 € ici pour le 2012). Un jus pur, soyeux et musqué, à savourer sans modération.*



## **Au plus près des amateurs**

L'exigence de la famille Michelas se retrouve aussi dans sa volonté de regarder toujours vers l'avenir, sans se reposer sur ses lauriers, comme l'explique Sylvie Chevrot-Michelas sur son stand de Vinisud. Cela passe par le lancement, la semaine dernière, d'un nouveau site web, plus esthétique et convivial, qui renvoie d'une part vers la boutique des vigneron indépendants où l'on peut acheter trois cuvées du domaine, mais qui met aussi en avant l'accueil à la propriété, une activité que Sylvie et ses frères et sœurs veulent développer rapidement. Nouvelle salle de dégustation inaugurée l'an dernier, visites des vignes en gyropode, dégustations thématiques, circuit « mets & vins » autour de la truffe, beaucoup d'idées sont en pleine ébullition au domaine, pour mieux fidéliser les amateurs. Adeptes de la vente directe avec près de 20 salons par an, les Michelas entendent bien ouvrir leurs portes au plus grand nombre. Cela passe aussi par une dimension pédagogique (la salle de dégustation offre une vue en coupe des différents terroirs du domaine) et environnementale. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), le domaine est aussi devenu le premier collecteur officiel de bouchons en liège du Rhône Nord : des urnes seront installées dans les prochain jour sur la propriété pour récupérer tous les bouchons en liège, qui seront ensuite revendus à différents opérateurs. L'argent sera reversé à une fondation qui replante des chênes. Encore une façon de s'inscrire dans la durée...