

SPÉCIAL CROZES-HERMITAGE

DOMAINE MICHELAS-ST JEMMS

C'est une nouvelle génération, une fratrie unie pour le meilleur et pour la vigne qui écrit l'avenir de son domaine avec énergie et audace.

Au pays de Valrhona, les médailles d'or glanées au Salon de l'agriculture ne sont pas toutes en chocolat : pour son premier millésime en 1973, Robert Michelas décroche le précieux Graal qui fait basculer son destin. *"Lorsque mon père prend la succession de sa mère en 1961, il pratique la polyculture : les arbres fruitiers y tiennent une grande place, explique Sylvie Chevrol-Michelas. Les raisins sont alors portés à la cave coopérative de Tain-l'Hermitage. Or, en 1971, il achète un nouveau vignoble à Pont-de-l'Isère. Il décide alors de vinifier sa propriété fraîchement acquise et de ne plus fournir la moindre baie à qui que ce soit."* L'histoire bachique est en marche : une première cave voit le jour, puis de nouveaux achats pérennisent le domaine. On y préserve l'esprit de famille. Dès 1988, une fratrie unie pour le meilleur et pour la vigne entre en scène dans un style alternatif. Florence, Corinne, Sylvie puis Sébastien décident de s'associer au *pater noster*.

Lorsque ce dernier prend sa retraite, une nouvelle dynamique voit le jour : *"D'un commun accord, nous décidons d'abandonner les autres cultures, pour nous consacrer exclusivement au vin. À partir de 2003 naissent les grandes cuvées, grâce à la collaboration avec Jean-Étienne Guibert, œnologue installé sur Mercuriol."* Après une belle carrière à la Cave de Tain, ce technicien hors verre arrive vraiment au bon moment : la propriété est en pleine évolution. Le parc à barriques, indispensable pour un élevage soigné, se met en place. On retravaille le vignoble de la façon la plus naturelle pour gagner en pureté.

Pour confirmer cette progression, Corinne Michelas verse le blanc Signature composé de 60% de roussanne et 40% de marsanne récoltées sur Larnage et Mercuriol. On en apprécie l'opulence épicée avec un zeste d'abricot et d'agrumes. Sur les rouges, depuis le millésime 2013, la cuvée Fleur de Syrah cor-



**TERRES D'ARCE
2013**

« En 2013, on a un millésime plus froid, avec des petits rendements et un élevage approprié. L'osmose entre les tanins du vin et ceux du bois est parfaite : on est sur les épices avec une finale tout en fraîcheur ciselée digne de ce terroir de Larnage. »

respond à un terroir de Mercuriol sur des sols frais. Élevée en cuve, elle donne des vins au tannin croquant, avec un accès en toute gourmandise. *"Le crozes Signature, tout en fraîcheur, provient des terroirs de Pont-de-l'Isère et de Beaumont-Montoux ; on aime son fruit parfaitement intégré à un tannin élégant très accessible. Ce cru est destiné aux restaurateurs et cavistes"*, précise Florence Michelas.

Le caveau soigneusement aménagé offre une pédagogie des terroirs avec les différents substrats, on comprend mieux les sols plus profonds des vieilles vignes de Mercuriol et Pont-de-l'Isère qui permettent d'élaborer La Chasselière : ce cru de belle maturité délivre de délicieux arômes de cerise noire complotée ; il possède une bonne évolution dans le temps. Élaborée sur Larnage et Mercuriol, Terres d'Arce est la pépite haute couture de la propriété. On est dans le ciselé, avec une magnifique texture soyeuse, élégante et profonde. C'est le vin de garde par excellence.

La force d'imprégnation de Sébastien Michelas se traduit depuis 2010 par une nouvelle cuvée qui porte le nom de son numéro cadastral, le 29 : *"Nous avons une parcelle de 70 ans plantée par ma grand-mère qui constitue une petite merveille. Lors des vendanges, une équipe spécifique de ramasseurs récolte séparément les raisins. Nous procédons ensuite à une macération préfermentaire au frigo durant trois jours. Cette année, on a vinifié et élevé en jarre pour une plus grande finesse et pour garder la fraîcheur du fruit dans toute sa pureté."*

Dans la famille, les variations sont acceptées dans la limite du cadre validé par chacun et par tous. Pas de faux-semblants, juste des énergies agrégées. Ainsi, dans leur tranquille modestie et leur efficacité savoureuse, les Michelas soignent de la meilleure des façons leur cursus rhodanien. ❖

DENIS HERVIER



Sébastien et
ses sœurs,
Sylvie, Corinne
et Florence.

