

Duel : Château Rayas et Domaine de la Grange des Pères



Dégustation Epicuvin au mas de saporta : 17 participant réunis en ce premier jour de l'été, pour une mini verticale (2003, 2002, 2001, 2000 et 1999) des deux domaines figurant parmi les meilleurs de tout le sud de la France. Un grand moment attendu, qui s'est révélé plus que remarquable.

Conditions de dégustation : Dégustation à 11h, temps sec, beau soleil, température estivale. Les Rayas ont été ouverts et épaulés la veille, les Grange des Pères ouvertes une heure avant la dégustation. Les vins ont été servis à 17-18° environ, dans des verres type Spiegelau et à découvert, par paire de millésime. (NB : GDP = Grange des Pères). En complément des commentaires de chaque vin, j'ai reportés mes notes sur les mêmes vins goûtés récemment.



GRANGE DES PERES 2002 : Une robe grenat, avec des reflets tuilés, qui paraît déjà bien évoluée. Le nez s'ouvre sur les herbes aromatiques, le laurier, le thym, le clou de girofle et la tapenade. La bouche présente un vin souple, soyeux et aux tanins bien intégrés. L'ensemble est aromatiquement mûr, savoureux, rond, mais ne déborde pas d'énergie. Bonne longueur, avec une finale plus pointue et un fruit franc, bien présent. **16/20**

RAYAS 2002 : Robe pale, orangée avec des reflets pelure d'oignon. Le nez décline une gamme de fruits kirschés, de fleurs séchées et tisanes chaudes, évoluant vers des notes métalliques et de caramel. En bouche, le vin est nettement dominé par l'alcool, de l'attaque à la finale. L'ensemble est gras sur une matière peu structurée. La finale est longue, sur du caramel et des fruits à l'alcool. Assez déroutant. **13.5/20**

Le 01 Mars 2008 : **GRANGE DES PERES 2002 :** Robe légèrement évoluée, avec des reflets tuilés. Le nez s'ouvre sur des notes d'élevages avec du pain grillé. Puis le vin évolue vers les fleurs séchées, le vieux cuir, et l'iode. En bouche l'attaque est soyeuse et très fraîche. Les tanins sont fins, équilibrés, avec plus de fruits et une superbe finesse. La finale est très longue et fraîche, donnant une sensation de rondeur et d'équilibre à l'ensemble. Petite note saline en fin de bouche. Belle harmonie. **17/20**

Les 2002 : La **GDP** est assez conforme à celle que j'ai goûté en mars, un vin équilibré, très classique, mais avec cette signature typique du cru. Elle donne de quoi se faire plaisir, mais le millésime ne restera pas une référence. Notons que pour ceux millésime, la Syrah ne rentre pas dans l'assemblage (il y a un peu plus de Counoise). **Rayas** en revanche m'apparaît bien en retrait. Le vin présente un déséquilibre évident sur l'alcool, sans la matière qui pourrait permettre de le redresser. Il s'agit peut être d'une phase, certaines personnes présentent disaient l'avoir goûté en meilleure forme, mais il souffre aussi d'un millésime particulièrement difficile sur la région. Je ne suis pas sûr de le voir évoluer favorablement, mais qui sait, Rayas est capable de tout.

GRANGE DES PERES 2000 : La robe est grenat, assez terne, avec beaucoup de dépôt en suspension. Le nez paraît bien évolué, présentant une gamme d'arômes tertiaires, de vieux cuir, de musc et de café, puis de pot au feu. Même constat en bouche, avec une matière intégrée et équilibrée, mais sur un registre rustique et évolué. Le grain tannique reste de qualité, conférant à la finale une grande longueur sur des notes de fruits compotés et de viande. **15.5/20**

RAYAS 2000 : Robe orangée, aux reflets ambrés. Le nez présente une belle complexité et beaucoup de charme avec ses arômes de fruits rouges, de fraise et de tisane de fleurs, accompagnés par des notes de pin et de résine. Grande attaque, stylée, fine, qui dévoile un beau volume, des tanins élégants et délicats. Bel équilibre dans l'ensemble, même si la finale est débordée par une pointe chaleureuse et résineuse lui donnant un peu d'amertume. **17.5/20**

Le 25 novembre 2007 : **GRANGE DES PERES 2000 :** Robe grenat léger. Le nez est très complexe, jouant tour à tour sur des notes de fruits noirs fins, de myrtille, puis de gibier, de viande grillé, d'épices douces et de garrigue. La bouche est d'un grand équilibre et d'une texture remarquable. Le vin est en pleine vie, d'une grande race, présentant de la finesse et une belle fraîcheur sur des tanins civilisés et parfaitement intégrés. La finale est assez longue est d'une grande complexité aromatique. Ça se boit comme du petit lait! **18.5/20**

Le 02 février 2008 : **CHATEAU RAYAS 2000 :** Longuement carafé (près de 6 heures) le vin présente à l'ouverture une robe grenat trouble. Après aération un phénomène magique se produit alors : la robe gagne en brillance et l'austérité colorante initiale dévoile ainsi une robe aux reflets cerise sombre. Puis viens le nez ne faisant aucun doute sur son origine, nous sommes à Rayas. Charmant, par ses notes florales, de jasmin et de géranium, puis envoûtant, par un fruit d'une grande pureté et enfin déroutant, par des notes résineuses de pin et de cèdre. Soyons franc, certains y voient une déviance aromatique. L'atypicité ne fait pas l'unanimité. La bouche est finement aérienne, avec du corps, de la franchise, de l'élégance et de la race. La finale est très longue, toujours marquée par du résineux. Belle émotion. **18.5/20**

Les 2000 : Je ne reconnais pas la **GDP** bu en novembre dernier. Peut être une petite déviance qui lui donne 5 ans de plus. Cependant je reconnais le tanin généreux de ce millésime qui tient très bien la structure du vin. En vin jeune (bu en 2003), celui-ci était nettement plus dominé par des arômes de gibier. Je pense qu'il prend à ce stade un tournant qui pourrait le conduire vers une longue apogée. **Rayas** a réussi un joli millésime. Le vin possède tous les atouts lui permettant d'envisager un long avenir radieux. Il est, en plus, très agréable à boire aujourd'hui. Il ne faut pas hésiter à longuement le carafé pour en profiter pleinement.

GRANGE DES PERES 1999 : Robe profonde, grenat pourpre, d'une belle intensité. Nez complexe, typique, construit sur les fruits mûrs, l'olive noire, la garrigue fraîche et le sous-bois. L'attaque est franche et prépare à une bouche ample, aux tanins fins et soyeux, à la matière généreuse et pleine, au toucher délicat et à l'expression profonde et racée. Longue finale, délicieuse et gourmande. Incrachable !!! **19/20**

RAYAS 1999 : Robe grenat tuilée. Le nez s'ouvre sur le pain d'épice, le caramel, le kirsch, les fruits exotiques, puis évoluant vers des notes d'agrumes et d'abricot. La bouche est d'une délicatesse envoûtante. Les tanins sont fins, soyeux, avec le grain velouté qui caresse le palais. En finale, le vin est long, savoureux et d'une superbe gourmandise. Re-incrachable !!! **18.5/20**

Le 03 mai 2008 : **GRANGE DES PERES 1999 :** Et si en plus ça s'ouvre sur la truffe ! Comment voulez vous que je me contienne ? On n'oubliera pas la tapenade, les olives noirs, les fruits frais. La bouche respire le grand vin, avec race, équilibre, finesse et harmonie. Trame juteuse, croquante, légèrement sucrée et acidulée. Longue finale qui appelle un autre verre. **18.5/20**

Les 1999 : Deux vins superbes ! Se sera le plus beau duo de la dégustation. J'ai sincèrement l'impression que 1999 est un millésime « oublié », alors qu'aujourd'hui, personnellement il ne m'apporte que des satisfactions sur tout ce que je goûte. Preuve en est avec ces deux grands, maintenant en parfaite harmonie dans leurs corps et dans leurs âmes, et qui ont fait courir un moment de frisson dans l'assemblée. **GDP 1999** rentre dans mon top 3 de mes meilleurs millésimes du domaine (avec 1996 et 2001, et hormis 2005). En décembre 2003 j'écrivais « La bouche est puissante, équilibrée et les tanins encore jeunes présentent un bon potentiel de vieillissement », 5 ans plus tard, le vin poursuit une vie sereine. **Rayas 1999** est le premier des trois vins commentés précédemment à avoir complètement tempéré sa trame chaleureuse dans une matière fine et structurée. Et c'est là, dans cet équilibre si particulier, que l'on saisit toute la subtilité de ce cru.

GRANGE DES PERES 2001 : Robe grenat pourpre, brillante et intense. Le nez diffuse des notes salines, de tapenade, d'olive noire, de cassis, d'épices du souk, de truffe blanche et encore toute une gamme aromatique variée et complexe, comme saupoudrée dans le verre. La bouche est magnifique. Je n'ai rien pu écrire sur ma feuille de note. On parle des tanins quand on sent les tanins ; on parle du gras quand on sent le gras ; on parle de l'acidité quand on sent l'acidité ; mais quand ces trois éléments n'en forment qu'un dans une espèce d'harmonie envoûtante, une expression rare et un volume et une profondeur féérique, alors on n'a plus rien à dire, juste à frissonner... L'osmose d'un grand terroir avec un grand vigneron, on touche ici au sublime. **19.5/20**

RAYAS 2001 : La robe grenat, reflets tuilés. Nez fermé, peu expressif avec des notes de jasmin, de sous bois et de cerise. Fine structure en bouche, avec une trame droite, très épurée et une matière qui semble en retrait. Ensemble monolithique, d'une expression retenue. Bonne longueur en bouche, toujours très fin, marqué par un peu d'amertume. **15/20**

Le 22 décembre 2007 : **GRANGE DES PERES 2001 :** *Pas besoin d'écrire un roman, passons directement au vin. Robe grenat pourpre. Le nez présente des arômes iodés et salins, évoquant le beurre d'anchois. A l'aération, il gagne en complexité, s'ouvrant sur des notes giboyeuses, de tabac, de cerise et de garrigue. En bouche, le vin est absolument divin, toute en rondeur, en élégance, en équilibre, en profondeur... on y retrouve les notes salines du nez, complétées par un fruit franc et persistant, portant la finale vers une longue sensation de plénitude. Magnifique !!!* **19.5/20**

Le 16 février 2008 : **GRANGE DES PERES 2001 :** *On retrouve une nouvelle fois cette vague marine, faite de notes salines et d'anchois à l'huile d'olive. Puis on creuse en profondeur pour dénicher du tabac, des épices, du poivre et des fruits rouges. La bouche est un tout. Un ensemble de génie, de finesse, d'équilibre, de soyeux, de franchise et de fraîcheur. Seule différence face à la précédente, un léger acidulé qui marque l'attaque.* **18.5/20**

Le 22 décembre 2007 : **CHATEAU RAYAS 2001 :** *La robe, très claire, est tuilée avec des franges orangées. Le nez est très floral, marqué par des effluves de jasmin, de violette puis d'agrumes et d'orange sanguine. En bouche, le vin est souple, très fin, presque fluide et léger. Les tanins sont discrets et peu ample, la structure se tenant plutôt sur une fine acidité. La finale est assez longue et très linéaire. Le vin se fait tellement discret qu'il donne l'impression de passer par là sans vouloir déranger. Absolument illisible à ce stade.* **15/20**

Les 2001 : Franchement, j'aurais pu faire un copier coller de mes précédentes notes, j'aurais gagné du temps. Je ne comprends pas vraiment ce Rayas 2001, mais j'y place plus d'espoir que sur le 2002, car si la matière est en retrait, l'équilibre est là. Ce sera le vin le plus fermé de la série. Mais que faire derrière une GDP de ce niveau ? A mon avis, pas grand-chose, il faut juste attendre que ça passe. Celle de ce jour est un ton au dessus de celle de février, car je n'ai pas ressenti le coté acidulé à l'attaque. C'est ma quatrième GDP 01 et aujourd'hui je l'affirme tranquillement, c'est ce que j'ai goûté de plus grand, dans tout le grand sud méditerranéen, tout millésime confondu. Et la comparaison avec ses petites sœurs et un autre grand du Sud ne fait que renforcer ce sentiment.

GRANGE DES PERES 2003 : La robe est claire ! Rubis cerise. Le bouquet est un panier de fruits mûrs complété par du fumé, du poivre noir et quelques notes giboyeuses. Grande attaque, très douce, qui dévoile une matière harmonieuse, une superbe fraîcheur et des tanins au grain soyeux. Le vin possède beaucoup de finesse, avec même une certaine réserve lui donnant un équilibre aérien et une finale presque légère. **17/20**

RAYAS 2003 : Robe intense, rubis cerise, assez soutenue. Le nez est très pur, dévoilant un superbe fruit, de la violette, des fleurs blanches, de la cannelle et de l'abricot compoté. La bouche est d'une construction remarquable. On y sent une charpente solide, avec des tanins serrés (mais serrés à la Rayas...) francs et droits. Superbe matière, qui navigue entre une texture délicate et une trame sérieuse et caractérielle. Longue finale avec une belle pureté aromatique et un velouté raffiné. **19/20**

Les 2003 : Deux premières pour moi. Une première GDP 2003 (enfin !!!), plutôt surprenante car ne marquant pas du tout le millésime. Le choix du moment de récolte ainsi que le tri des raisins a du être sévère pour trouver de la maturité dans les baies sans le travers confituré du millésime. Intéressant et à suivre au vieillissement. Et une première avec Rayas 03 qu'il lui aussi est atypique, mais pas par rapport au millésime, mais plutôt par rapport à sa structure habituelle, la matière prenant un caractère plus argileux que sablonneux. Et surtout pas de sensation alcooleuse en finale qui montre qu'avec une belle matière le vin trouve toujours son équilibre.



Petit tour rapide des dégustateurs. Les quatre vins qui sortent du lot aujourd'hui sont **Grange de Pères 2001**, **Rayas 2003** et le **duo de 1999**.

Portrait robot d'une Grange des Pères : La robe est souvent rubis pourpre, prenant des reflets grenat puis rapidement tuilés avec un peu de garde. Elle est profonde, mais rarement étincelante car le vin n'est pas filtré. Le nez est expressif, souvent complexe et intense. D'abord il dévoile des notes giboyeuses, de fumé, de musc, de boisé noble, parfois accompagnées par des embruns maritimes, des notes salines et d'anchois sur les millésimes chauds. En vieillissant, le bouquet gagne en charme, se faisant plus féminin. C'est du fruit évidemment, de la cerise, du cassis, des arômes de garrigue, d'herbes aromatiques d'épices et parfois de truffe. En bouche, dès l'attaque, on sait à quoi s'attendre. Jamais puissante, elle est douce, fraîche, élégante, suave. Sur les beaux millésimes, sa force se révèle dans un corps doté de tanin au toucher soyeux et racé. La Grange des Pères est un vin d'équilibre. Un équilibre sudiste, certes, mais un équilibre que peu de vins du Sud peuvent obtenir. Et elle l'atteint grâce à une remarquable fraîcheur qui cisèle la matière et donne de la profondeur au vin. La finale est longue (entre 8 et 12 caudalies en moyenne), et complète l'ensemble avec harmonie et délicatesse. C'est souvent au travers de la finale que l'on retrouve les 24 mois d'élevage par des notes grillées, finement toastées. Chacun des trois cépages apporte sa typicité. D'abord la Syrah, par son velouté, sa finesse, sa fraîcheur et son fruité. Le Mourvèdre ensuite, par son caractère, ses tanins, sa structure et parfois son austérité. Et enfin le Cabernet, qui ne domine jamais le vin mais qui lui apporte aussi sa typicité et son potentiel à la garde.

La chose qui me plaît le plus dans une Grange de Pères, c'est que le vin n'est jamais fermé ou cadennassé. Parfois il semble un peu retraits, mais l'expression est toujours là, à tel point que si je ne la connaissais pas, je penserais qu'elle est toujours prête à boire, que ce soit pour un 1999 ou un 2005 par exemple. Et c'est vrai en fait, je n'ai pas tort, on peut tout le temps la boire. Une GDP est toujours prête à venir envahir de plaisir le palais de l'amateur impatient. Mais en plus le vin vieillit très bien, défiant les années avec une plénitude rare pour un cru du Languedoc. Et ça, franchement c'est mon idéal !

Portrait robot d'un Rayas : j'ai beaucoup moins d'expérience avec Rayas pour me livrer à ce genre d'exercice, mais je me lance quand même. Rayas est un OVNI à Châteauneuf du pape. La robe est souvent pale, grenat léger, avec des reflets ambrés. Phénomène assez surprenant, c'est à l'aération qu'elle gagne en intensité et en brillance. Le nez est d'une complexité rare. D'un millésime sur l'autre le bouquet peut avoir une trame complètement différente. Il évoque souvent celui d'un vin blanc, avec des notes florales, des épices douces, des fruits jaunes à noyau, des agrumes, mais aussi un fruit très pur, avec de la cerise, de la fraise, de la violette et puis du caramel, des notes résineuses et encore beaucoup d'autres choses. En bouche, le vin ne s'impose jamais, il glisse sur le palais comme s'écoulerait entre les doigts les grains de sables de son terroir. C'est de la délicatesse, une caresse, un tissu de soie sur les papilles gustatives. La trame est droite, pure, fine, élancée et donnant souvent une grande allonge à la finale (9 à 15 caudales en moyenne). Seul reproche pour moi, et que j'ai particulièrement remarqué avec cette dégustation, le grenache nous rappelle sa présence par sa typicité parfois chaleureuse. Comme évoqué plus haut, toute la subtilité du cru est quand celle-ci s'intègre à merveille dans sa structure. Toucher du doigt cette sensation ne procure que du bonheur. Certains lui reprochent parfois sa trop grande finesse, évoquant une matière diluée. Déguster un Rayas n'est pas chose aisée, il faut savoir prendre toute la mesure de ce vin, au risque de passer à côté. Amateur de vins puissants, passez votre chemin, voilà tout Je rajouterai que Rayas est un vin imprévisible, il peut, sur un même millésime, se révéler merveilleux ou comme complètement absent. Avec une plus grande régularité, il intégrerait certainement le Panthéon des plus grands. Mais rien n'est jamais parfait et c'est aussi dans les moments défailants, lorsque l'on comprend le pourquoi de leurs faiblesses, que les grands vins dévoilent leur savoir-faire, tel Rayas.

Le duel : A la lecture de toutes ces notes, on comprend aisément l'opposition de style qui existe entre ces deux là. Pourtant ils ont un point commun essentiel : ils enchantent très souvent l'amateur averti tant pas leur remarquable complexité et équilibre que par leur gourmandise qui donne envie de les boire le plus simplement du monde, sans se poser de questions. Les accords avec des mets raffinés sont ainsi un vrai ravissement.

Plusieurs vins ont accompagné le repas suivant la dégustation. J'ai essentiellement retenu un **Montcalmés 2005** qui encore une fois semble faire défaut. Je trouve que le tanin est dur, serré, grossier. La mise l'a vraiment bousculé. **Ermitage du Pic Blanc « Saint Agnès » 2006**, comme un rafraîchissement après cette dégustation, superbe d'équilibre et de justesse. Et enfin un **Château des Tours 98**, un simple côte du Rhône qui a tout d'un grand, excellent.

Par Nicolas Bon