

Domaine Robert Michel - Cornas



Comment avons-nous fait cette rencontre inoubliable ? Nous souhaitions avant de commencer dire quelques mots sur ce qui aura été notre plus belle visite chez un vigneron en 2009. Un jour d'août, Laurent Garlin et moi même (Nicolas Herbin) avons en effet eu la chance d'être reçus par ce grand vigneron - aujourd'hui retraité - pour une demi-journée unique. Afin de préparer une dégustation sur l'AOC Cornas, rendez-vous avait été pris avec cet homme, afin de découvrir en sa compagnie les meilleurs quartiers et panorama cornassiens. Au final nous passerons près de deux heures trente avec lui en immersion totale en Reynard, Sabarotte et Chaillot, avec un final sur les hauteurs cornassiennes, à deux lancers de caillou de la chapelle historique qui surplombe le vignoble et la vallée. Ce temps très précieux fut ponctué de nombreuses anecdotes et permis surtout à Bob - comme nous aimons à le surnommer - de nous raconter l'histoire de Cornas, de l'après-guerre à aujourd'hui. On imagine bien que de tels moments n'ont pas de prix et nous insufflent une sensation de privilège et un fort souffle d'humilité dont on ne peut raisonnablement se lasser ni se passer. Pas une fois il ne parla de ses vins, pas un instant il ne se mit en avant, ni ne remit en cause les pratiques ou les vins de ses confrères. Il ne fut question que des terroirs et de l'histoire de ce vignoble et pays qu'il aime tant.

Il ne restait ensuite qu'à rejoindre la cave du domaine pour une dégustation des vins choyés par ce monsieur qui nous touchait déjà par son humilité, sa pudeur et sa passion. Nous découvrièmes alors une dimension du cornas et de la syrah que nous ne connaissions pas : celle de la délicatesse et du parfum, le plus raffiné qui soit. Les voilà donc dans notre verre ces senteurs de violette et de rose fanée dont on parlait dans les livres. Les voici ces syrahs de velours aux tanins satinés mais fermes que nous attendions de boire depuis longtemps. Ce jour là fût un véritable jalon dans notre vie de dégustateurs, en ce sens que nous eûmes accès à un « monde » dont nous ignorions alors l'existence. Mais avant d'arriver à produire de si beaux vins, vrais et singuliers, quel fût le parcours de Robert, homme capable sans faux-semblants de mettre en valeur par la parole le travail de chaque vigneron de son village ?



Le domaine :

Situé à Cornas, au centre du village, plus précisément au 8 impasse de l'Équerre, il se trouve à quelques mètres du domaine Vogé. Une simple plaque en bois gravée indique l'entrée. Reprenant les vignes et l'exploitation de son père Joseph, Robert Michel a bien évidemment connu cette période de vaches maigres qui succéda au second conflit mondial. Jusqu'à cette période, le viticulteur cornassien vend en effet ses vins en vrac au négoce. Seulement voilà, le conflit passé, le commerce du vin change. Les négociants payant en effet très mal, inéluctablement, certains vigneron baissent les bras. Et de nombreuses vignes et parcelles sont alors logiquement délaissées ; chose compréhensible dans un vignoble âpre à exploiter. On descendra même en dessous des 50 hectares cultivés sur la commune, dix fois moins qu'à la grande époque (XVIIIème siècle). Robert décide alors avec ses collègues Auguste Clape, Alain Vogé, Marcel Juge et Jean Lyonnet de cesser de brader ses vins au négoce périliclitant pour commencer à faire un peu de bouteille, comme l'on dit. A l'instar de ce qui se passa il y a des années dans nombre de régions viticoles historiques (Bourgogne, Piémont, Beaujolais, et plus récemment Languedoc, à titre d'exemple), le vigneron particulier se détache des grandes structures collectives pour valoriser - au sens premier et étendu du terme - davantage son travail. C'est ainsi que Robert commença alors par mettre en bouteille une pièce, puis deux, et au final l'intégralité de sa production. L'histoire était lancée, *la légende discrète* pouvait naître...

Mais comment Robert « faisait » il ses vins ? Comme depuis le début, ou presque. A l'instar de ce qui était pratiqué empiriquement et depuis des années, il a de tout temps réalisé lui même ses sélections massales ; sans doute à partir des meilleurs vieux plants de la Geynale, on peut le penser. Pour des raisons économiques et techniques - forts risques de ravinement et donc érosion -, il ne travaillait pas ses sols (cas de 95% des vigneron de l'AOC et pour les mêmes raisons). Un désherbage était fait au printemps et suffisait pour éviter la concurrence de l'herbe sur ces terroirs pauvres. Signalons à nouveau qu'à Cornas, à partir de mai, climat et granit aidant, l'herbe ne pousse plus. Robert avoue durant les années 60 et 70 avoir succombé aux sirènes des vendeurs de produits phytosanitaires, qui abreuyaient les vigneron locaux de « réclames » toutes plus alléchantes les unes que les autres, mais il en est revenu.



Vieux plants tordus de Geynale : en sélection massale, chaque pied est un individu différent contribuant à la complexité finale du vin...

Avec des densités de 8'000 à 10'000 pieds par hectare, les rendements moyens du domaine étaient de 35 à 40hl/ha sur la Cuvée des Coteaux, et de 30 à 35hl/ha pour la Geynale. La vendange était généralement non égrappée, sauf sur les jeunes vignes. Les macérations duraient environ trois semaines avec remontages, brassages à l'azote et délestages. Le contrôle des températures s'étalait entre 16° (début de macérations) et 30 degrés (fins de fermentations). Ces dernières se faisaient via levures indigènes. Les six premiers mois de l'élevage, le vin les passait en cuve émaillée ; puis il reposait un an sous bois non neuf (pièces et demi-muids de plusieurs vins), sans soutirage. Il était bien évidemment mis enfin sans collage ni filtration.



Août 2009. Robert surplombe les terrasses de Chaillot qui l'ont tant occupé. De grandes années de sa vie...

Terroirs et vins :

- **Saint Joseph Bois des Blaches** : issu d'une unique parcelle de 0.6 ha située dans le village de Sarras, et plantée en petite serine.
- **Cornas Cuvée des Coteaux** : issu en grande partie de vignes du quartier *Chaillot*. Il s'agit d'une parcelle granitique plantée en terrasses de 1976 à 1981, exposée plein sud (ce qui n'est pas le cas de l'ensemble du Chaillot qui regarde plutôt le levant), et dont il disposait pour partie en fermage (Cuchet-Béliando propriétaire). Si elle n'était pas totalement sienne, c'est tout de même lui qui, aidé d'ouvriers qu'il a « usés » bien malgré lui, l'a rendue cultivable par un travail de forçat : défrichage, arasement, terrassement et plantation. Des heures de sueur.
- **Cornas La Geynale** : issu en majeure partie du lieu dit éponyme (*Génale*), que l'on pourrait inclure dans le quartier *Reynard* et qui en constitue à peu près l'extrémité sud, en contrebas, à deux pas de *Tézier*. Ce lieu-dit a historiquement été mis en valeur par Robert qui le premier l'a revendiqué en 1984 sur une étiquette : cette année là, la différence de maturité entre les vignes de la cuvée des Coteaux et du lieu dit Geynale est telle (près de 2°) que Robert décide de vinifier et élever isolément cette parcelle. La nouvelle cuvée venait de naître. La dénomination Geynale a même été déposée (le « y » ne faisait pas partie de la première orthographe connue). Le nom même de *Genale* semble avoir comme origine la présence de genets sur cette parcelle. Le PH du sol est quasi neutre, et la présence de granit décomposé en surface est complétée de gneiss qui donne ici une couleur légèrement plus claire en surface et, paraît-il, davantage de finesse aux vins. Mais la roche mère n'est pas très loin, comme toujours à Cornas. La vigne ici cultivée est très vieille, plus de 80 ans en moyenne. Et « Bob » lui adjoignait quelques rangs de la partie haute du *Reynard*.



Dégustations :

• **Cornas « Cuvée des Coteaux »**

Déc. 2009 : 2006 : Le nez d'apothicaire mêlant genièvre, écorce d'orange, poivre et menthol, est une pure splendeur. Bouche fabuleuse de race et de profondeur avec des tanins de velours noyés dans un jus bourré de fruit et de tonus. Toujours cette fraîcheur dynamique et désaltérante, qui accompagne l'ensemble dans une longue finale. Incroyable pour le « simple » coteaux déjà grand...

Déc. 2009 : 2005 : Nez plus mûr, plus confit évoluant de la mûre et la réglisse jusqu'à des notes méridionales de thym accompagnant un poivre très subtil. La trame est clairement celle d'un 2005, jonglant entre richesse du jus et austérité de tanins vigoureux et anguleux mais sans brusquerie. Un poil de chaleur en finale avec quelques notes épicées. Belle réussite porteuse d'avenir.

Déc. 2009 : 2004 : Nez de cerise, de violette avec un léger toasté sans vulgarité. La bouche présente un beau volume avec des tanins serrés, un peu poudrés et déjà racés. Très équilibré, frais et fin comme attendu sur 04, mais sans manque de matière. Grande allonge en finale, sur la myrtille et la fraise. Une entrée en matière prometteuse...

Déc. 2009 : 1994 : Nez subtilement tertiaire offrant encore un fruit d'une belle fraîcheur se mêlant à des notes de giroldes, du jus de viande, d'écorce d'orange et toujours de thym serpolet (un marqueur du terroir ?). La maturité est parfaite dans ce vin d'un équilibre tout simplement épatant, aux tanins fondus mais présents, à la fois diablement lampant et salivant, appelant la table. A point.

Mai 2012 : Pied de Coteaux 1990 : nez explosif d'épices douces, de lard fumé, de figue, d'herbes aromatiques et de feuille séchée. La bouche est toute en délicatesse avec de la fluidité, de la douceur, un bel équilibre et beaucoup de gourmandise. C'est frais et la persistance finale sur les épices douces est jolie. Un vin sapide qui appelle de belles cotes d'agneaux aux herbes de Provence.

• **Cornas « La Geynale » :**

Oct. 2013 : Geynale 2006 : passée une légère réduction, le nez s'ouvre avec plénitude et élégance sur des notes de fruits noirs, cerise et violette. L'attaque est souple et aromatique, elle ouvre une bouche riche en parfums. Le vin est gracieux, doté d'une matière suave et soyeuse, mais pas totalement assoupli. La finale se garde d'une certaine réserve et montre que l'ensemble est encore jeune, il ira loin.

Oct. 2013 : Geynale 2005 : un nez plus réservé que le 2006, paraissant plus dense, plus noir, plus profond avec des notes balsamiques et réglissées. Il s'ouvre délicatement à l'air, distillant par bribes quelques nuances florales discrètes. L'attaque est ample et les tanins s'imposent dès la prise en bouche. L'ensemble est plus dense que stricte, avec un volume conséquent. Bonne allonge, structurée, avec des tanins bien perceptibles.

Oct. 2013 : Geynale 2004 : fidèle à ce qu'il a toujours livré, ce millésime est particulièrement flatteur sur le plan aromatique, avec des parfums très « vendange entière » de pétale de rose, d'orange sanguine et de poivre. L'attaque est souple et suave, avec une matière enrobée et un toucher de bouche fin et délicat. Ensemble raffiné, plus en parfum qu'en structure. Un vin épanoui.

Oct. 2013 : Geynale 2003 : le nez se révèle particulièrement mûr, sur des arômes intenses d'abricot et de pêche rôtie, de kirsch. L'acidité volatile est présente également, apportant une certaine « fraîcheur » à l'ensemble par son profil balsamique. Bouche ample, évidemment riche et glycinée, mais sans excès. Les tanins font montre, toutefois, d'une légère sécheresse, notamment en finale. L'ensemble n'en reste pour autant absolument pas lourd. Un vin de gastronomie, sans nul doute.

Août 2012 : Geynale 2002 : nez sauvage, floral, de jus de viande, d'épices orientales, de feuilles mortes, de cerise. Superbe nez à la très grande complexité. La bouche est pleine, délicate avec une jolie douceur tannique et une grande gourmandise. Le volume est beau, ce n'est pas très dense mais fondu et d'une grande persistance finale. Inégalable sur ce millésime.

Oct. 2013 : Geynale 2001 : première approche de ce millésime depuis que nous goûtons les vins de Robert. Il ne faudra probablement pas en faire une référence tant cette bouteille s'est montrée quelque

peu déviante, arborant un profil « nature » (viandé, fruits blets, évent) assez déconcertant. Il faudra la revoir. A suivre...

Août 2013 : **Geynale 2000** : nez intense de menthol, d'agrumes, d'encens, d'épices douces ; Superbe. La bouche ne tient malheureusement pas la promesse du nez, car bien que riche, celle-ci est dominée par une forte acidité, certes salivante mais sans harmonie ni complexité, tout tournant autour des agrumes. La finale est tenue par l'acidité également même si elle paraît assez persistante. A table, ce vin se boirait sûrement avec davantage de plaisir.

Oct. 2013 : **Geynale 1999** : le nez est un peu dominé par une perception d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle. Il distille également quelques notes florales, de violette sucrée, prune et fruits noirs. Belle attaque tout en rondeur, développant une matière très enrobée, ciselée par une fraîcheur salivante. Un vin « facile » à boire, fin, subtil, complètement à maturité, et très plaisant malgré ses petits défauts.

Oct. 2013 : **Geynale 1998** : nez sur la cerise, les agrumes, les épices et une petite note d'acétate pas dérangement mais présente. Bouche ample, salivante, présente, mûre, avec du relief et de l'intensité ; on ressent bien le caractère du millésime, mais avec un équilibre très juste, et surtout une finale longue et gracieuse.

Oct. 2013 : **Geynale 1996** : nez assez diffus, mais étonnant, rappelant le biscuit, le bonbon, la cannelle. La bouche est marquée par une acidité appuyée et un volume plutôt contenu. On ressent également quelques notes végétales avec des tanins qui semblent un peu justes en maturité. L'acidité lui donne néanmoins un côté frais et charmeur.

Oct. 2013 : **Geynale 1995** : nez sur le goudron, les fruits noirs et un début d'évolution noble et élégant avec une note truffée. C'est un vin plutôt rond et soyeux à l'attaque, puis qui développe une trame tannique plus serrée, avec encore une certaine raideur dans le grain. Finale saline et salivante. L'ensemble peut probablement encore s'affiner.

Oct. 2013 : **Geynale 1994** : le vin est marqué par des notes d'acétate d'éthyle assez prégnantes et dominant la trame aromatique globale. La bouche se présente avec une densité moyenne, une acidité assez élevée et légèrement dissociée sur la finale. Allonge moyenne, contenue, réservée. Pas en meilleure forme ce jour, à revoir.

Oct. 2013 : **Geynale 1991** : une légende en bouteille, fidèle à ce que nous avons pu déjà déguster dans ce millésime ; une véritable réussite, d'une complexité aromatique folle, variant sur le pain d'épices, les épices douces, le jus de cuisson, le pot pourri, et encore d'autres nombreux parfums. Bouche monstrueuse de densité, d'arômes, de volume, d'équilibre, de tanins parfaitement enrobés, de sapidité. Grande allonge, épicée, noble, saline. C'est grand, un vigneron au sommet de son art !

Oct. 2013 : **Geynale 1990** : un nez d'une grande complexité encore, sur un registre tertiaire noble, variant sur le balsamique, les épices, le menthol, le cuir, la truffe. Attaque ample, sur les agrumes, suivie d'une bouche d'une grande rondeur, avec des tanins intenses et au grain plus marqué que le 91. Bouche hyper salivante, d'une superbe allonge, mais avec une structure pas encore totalement fondue. Il peut donc, potentiellement continuer à vieillir et à s'enrober.

Oct. 2013 : **Geynale 1989** : un vin qui semble assez évolué au nez, avec des notes de cuir, pruneau, chocolat. On perçoit également quelques nuances végétales. Dès l'attaque, la bouche est droite, plutôt bien enrobée autour de beaux tanins suaves, mais avec toutefois une acidité assez marquée et ciselée. En finale, la longueur est plutôt contenue, avec toujours une vivacité qui s'impose.

Oct. 2013 : **Geynale 1986** : nez élégant, développant des notes de jus de cuisson, d'épices douces, de poivre et bouquet garni. La bouche est souple, suave, soyeuse, avec une structure plutôt en demi-corps mais non dénuée d'un certain charme. Ensemble propre et pur, plaisant et salivant.

Oct. 2013 : **Geynale 1985** : le nez est herbacé, légèrement réglisse, sous bois, mais avec des notes qui évoquent le carton et les TCA et un niveau d'acétate assez marqué. La bouche est moyenne, l'évolution est marquée et les tanins plutôt vifs et un peu secs. Difficile approche sur cette bouteille qui manque de pureté et de dynamisme ; dommage.



Parce que nous apprendrons toujours de personnages de cette trempe...

- « **Vieilleries** » (millésimes d'avant la séparation des deux cuvées)

Oct. 2011 : **Domaine Robert Michel 1980** : trois heures de carafe n'auront pas permis à quelques tenaces notes de réduction, très fortes à l'ouverture, de disparaître, mais l'aération dans le verre y parviendra avec une tenue à l'air impressionnante. Le nez présente des arômes de musc, de bois exotique, puis de tabac, d'agrumes, d'orange sanguine. La bouche est pleine, très élégante, marquée par les agrumes aussi. Plutôt en demi-corps, elle déborde de vie. La fraîcheur d'ensemble domine, les tannins sont fondus et les papilles salivent face à tant de douceur acidulée. Une touche animale nous rappelle que ce vin de plus de trente ans nécessitait vraiment de l'aération, mais la belle longueur finale très fraîche prolonge le véritable plaisir de boire un tel vin sur un si faible millésime sur le papier. Fond de verre sur le tabac. **Respect.**

Oct. 2010 : **Domaine Robert Michel 1975** : à l'ouverture le nez est très fin sur les agrumes (pomelos), mais l'aération prolongée à table lui apportera la complexité des vieux vins, avec ces notes à la fois terreuses, mentholées (vendange entière), de rose fanée, de feuilles mortes. La bouche a étonnamment repris vie à table. Evidemment les tannins sont totalement fondus, mais l'ampleur en bouche accompagne sa suavité et sa douceur, qui se marient très bien avec un coq au vin. L'acidité est suffisante en finale pour tenir ce trentenaire qui a gardé de bien belles ressources et qui est clairement délicieux. **Respect.**

Avril 2011 : **Domaine Joseph Michel et Fils 1971** : c'est le père de Robert Michel, Joseph, qui a produit ce vin dans la plus pure tradition cornassienne, avant que son fils ne reprenne les rênes en 1975. D'après Robert, ce vin s'est goûté très tannique pendant 25 ans en raison d'une extraction importante sur la vendange entière, et notamment de la pratique de la rebêche (on represse les premières presses). Mais l'immense qualité des terroirs (la Geynale et Chaillot assemblés à l'époque) a désormais fini par délivrer son message intemporel pour notre plus grand bonheur. Merci Robert de nous avoir permis de goûter ce morceau de l'histoire de Cornas. Nez intense de rose fanée, de feuilles mortes, de havane, avec une touche animale difficile à définir. Egalement des arômes de bois de santal. Ce nez explosif retrouve un fruit important associé à des notes florales superbes lorsque l'on remue son verre, signe d'une profondeur qui a encore pas mal de choses à raconter, alors même que ce vin est un morceau d'histoire du grand terroir de Cornas. La bouche possède un gras comme nous en avons peu rencontré et qui lui confère une douceur digne des plus beaux liquoreux de méditation, alors bien sûr qu'il se goûte totalement sec. L'équilibre est magistral, sur des notes d'agrumes ultra salivantes. L'âge n'a pas eu de conséquences néfastes sur son dynamisme, quand bien même les tannins sont totalement fondus. Belle longueur finale qui s'évanouit doucement sur un côté floral délicat. **Respect.**

Déc. 2011 : **Domaine Joseph Michel et Fils 1969** : l'étonnante robe éclatante de ce vin, d'un léger orangé comme un vin de 15 ans, est de bel augure. Le nez est puissant et complexe aromatiquement sur le pain grillé, la rose, les agrumes (l'orange sanguine), le tabac. La fraîcheur transparait et le vin évolue beaucoup dans le verre avec une impression de jeunesse insolente. La bouche est très droite, aérienne, fraîche, salivante. Elle est plus en longueur qu'en largeur, bien équilibrée, très vivante et vraiment délicieuse avec ses tannins fondus. Longue finale sur les agrumes. Superbe bouteille, à la conservation idéale.

Quelques mots en guise d'épilogue, comme s'il en fallait. En tout premier lieu, remercier Robert du nombre d'heures qu'il nous a données : aux vignes, à la cave, lors des marchés aux vins, au téléphone. Sûr que s'il lit ce texte, pour le connaître un peu, il rougira discrètement et écrasera un soupir d'humilité, vertu dont il est tant imprégné. Mais en fait, pourquoi est-il important d'évoquer un vigneron aujourd'hui à la retraite ? Parce qu'il est nécessaire de parler des gens qui font honneur à leur métier, à leurs terroirs, à leur village, à l'histoire des grands vins. C'est bien le minimum qu'on leur doit en retour de tout ce qu'ils sont capables de nous donner, quand bien même ils n'en sont pas conscients. Compte tenu de ce que nous avons déjà goûté, il faudrait être bien égoïste pour taire de telles merveilles capables de réconcilier le plus indécorable des buveurs exclusifs de pinot ou cabernet avec la syrah. Ces vins sont si formellement beaux, bons et pleins d'âme qu'il apparaît naturel que cela se sache et se boive.

De plus, et sans vouloir et pouvoir endosser quelque habit de Christophe Colomb, nous ne pouvons que regretter que la presse française spécialisée ait trop peu - voire quasiment jamais - parlé de lui, à l'exception du Rouge et du Blanc. Pendant que des producteurs de confitures noires enrubannées de planches brûlaient les feux de la rampe, Robert, dans son coin, continuait à travailler soigneusement et consciencieusement ses vignes, à l'abri de tout journaliste franco-français qui aurait pu avoir un minimum d'intérêt pour lui. Mais il ne faut rien regretter, car ce que la France du vin n'a pas - ou pas assez - été capable de lui prodiguer, les anglo-saxons, en vrais et grands amateurs de serine, lui ont donné. Oh, il n'attendait rien ou si peu, et d'ailleurs il ne se plaint jamais. Mais c'est tout de même justice que des gens comme Neil Rosenthal l'aient importé, ou que John Livingstone-Learmonth dans son ouvrage de référence (*) l'ai cité dès les années 70.

Mais au delà de vos vins qui frôlent tout de même la perfection du *type*, votre œuvre, Robert, ce que vous avez peut être fait de plus beau à nos yeux, c'est sans doute former des jeunes vignerons qui font aujourd'hui partie de l'élite cornassienne, rhodanienne et même française du vin. Nous sommes certains que les Thierry Allemand, Guillaume Gilles et Vincent Paris mesurent la chance qu'ils ont eu d'apprendre à vos côtés. En ce sens vous avez joué votre rôle de « passeur » et avez contribué à perpétuer la Civilisation du Vin. Enfin, avant de refermer ce texte, nous souhaitons juste porter à la connaissance du lecteur ce fait : cette année encore, malgré son grand âge, Louis Sozet tenait son stand au marché aux vins de son village. Et l'œil scrutateur, il alpaguait le badaud flânant verre en main d'un beau « *hé, j'te l'fais goûter ?!* ». Quelle malice et quelle flamme ces vieux vignerons cornassiens. Il y a encore tant à apprendre d'eux.

Robert Michel

8, impasse de l'Equerre 07130 Cornas

Tel. : 04 75 40 38 70

(*) The Wines of the Rhône, John Livingstone-Learmonth, 1992, 718 pages, Faber and Faber