

Domaine du Tunnel, Saint-Péray



Stéphane Robert [© Armand Borlant]

Le domaine :

« Depuis tout petit, je voulais être paysan ». Voilà comment **Stéphane Robert** résume le début de son parcours. Finalement, c'est vers la viticulture qu'il s'oriente, en se découvrant une passion pour le monde du vin. Originaire du Jura, il vit à Saint-Péray depuis 1983, date à laquelle ses parents se sont installés dans la région. Au début des années 90, il consacre toute son énergie à créer de toute pièce un domaine viticole. Un labeur qui peut se révéler bien compliqué lorsque l'on n'est pas du milieu et que l'on ne possède pas de droits de plantation ou encore de vignes en héritage. Stéphane arpente alors les vignes et contacte les vignerons du village et de l'appellation pour trouver des parcelles à acquérir. Il multiplie les expériences diverses, travaillant notamment pendant plus de deux ans chez Jean-Louis Grippat, vigneron emblématique de Saint-Joseph. Il achète également la maison rue de la république, à Saint-Péray, qui sert aujourd'hui de caveau de vente et de chai de vinification. Elle appartenait auparavant à un négociant en vin de la région et elle possède en sous-sol une grande cave souterraine voutée vieille de plus de deux-cents cinquante ans. Le pied à l'étrier, il le met grâce à Marcel Juge, qui lui permet d'exploiter 1,5 hectare de vignes et ainsi de démarrer sérieusement son activité. Il achète également une parcelle de vignes sur l'AOC Saint-Péray, toutes proches d'une ancienne ligne de chemin de fer et de son tunnel, inclus dans l'acte de vente. Ayant envisagé un temps de fonder sa cave dans ce tunnel, celui-ci symbolise aujourd'hui le nom du domaine. Ce dernier est créé en 1994, avec quelques essais de fûts, et le premier millésime sort en 1996.

De par sa création au gré des opportunités, le domaine de Stéphane et Sandrine Robert est aujourd'hui très morcelé. En AOC, ils produisent quatre cuvées de blanc sur Saint-Péray, un Saint-Joseph et trois cuvées de Cornas, pour une superficie totale de dix hectares environ. Les parcelles de Cornas sont disséminées sur l'appellation, mais plutôt bien situées, généralement en haut de coteaux et avec de belles expositions. On peut par exemple évoquer le lieu-dit *Sauman*, superbe terroir pentu, exposé à l'est face au Rhône, sur roche mère granitique affleurante, et sur lequel Stéphane a défriché et planté de jeunes vignes il y a bientôt dix ans. Entre autres, il cultive également des vignes centenaires sur les lieux-dits *Champelrose* (partie haute), *Eygats* et *La Combe*. A la vigne, la viticulture se veut raisonnée, bannissant l'utilisation d'insecticides et de fongicides. Les sols sont travaillés sur les parcelles qui le permettent, c'est à dire celles dont la pente n'est pas trop extrême et la roche mère trop proche de la surface. D'importants travaux en vert sont entrepris au vignoble : épamprage, ébourgeonnage, suppression des entrecoeurs, effeuillage raisonnable et conduite de la vigne en ponts, sur échelas, avec liage au jonc. Assez bas, les rendements se situent entre 25 et 30 hectolitres par hectare, pour une densité de plantation de l'ordre de 7000 à 8000 pieds/hectare.

Les vendanges sont manuelles, avec tri à la vigne. Stéphane effectue un égrappage partiel à la cuvaision, de l'ordre de 50% à 90% en fonction des terroirs et/ou cuvées. Les vinifications se déroulent en petites cuves inox thermorégulées, via levures indigènes. Les cuvaisions durent deux à trois semaines avec contrôle des températures autour de 28°, puis jusqu'à 35° en fin de fermentation. Remontages et pigeages sont effectués au cours des phases d'extraction. Les blancs sont vinifiés à plus basse température, entre 16 et 18°. A l'issue des fermentations, les vins sont entonnés par gravité dans la cave en sous-sol, où ils feront

leur fermentation malolactique. Les blancs sont élevés en fûts, sur lie, avec bâtonnage ; une petite partie est élevée en cuve inox. Les fûts non neufs proviennent en grande majorité du château de la Nerthe (Châteauneuf-du-Pape). L'élevage dure 14 à 16 mois en moyenne. Les vins ne sont pas collés, mais subissent une légère filtration avant la mise en bouteille qui ne se fait qu'en une fois.



[© Armand Borlant]

Vins et terroirs :

- **Vin de France** : Un rosé et un rouge sont produits sous cette dénomination, les vins n'étant simplement pas présentés à l'agrément. Le « **Pur Rosé** » est une saignée de très jeunes vignes. Il est vendu en magnum. Le rouge « **L'Argonnier** » est issu de jeunes vignes de syrah, plantées en AOC Saint-Péray (et qui pourraient revendiquer l'appellation Côtes-du-Rhône) sur des sols de granite ; vinification en cuve, 100% éraflé, et mise en bouteilles au mois de mars.
- **Saint-Péray « Marsanne » et « Roussanne »** : Deux cuvées monocépage sont produites dans la gamme des Saint-Péray. Les vins sont issus de jeunes vignes d'une dizaine d'années environ. Ils sont élevés environ huit à dix mois pour moitié en fûts (non neufs) et en cuve.
- **Saint-Péray « Cuvée prestige »** : Assemblage de vieilles vignes (70 ans en moyenne) de marsanne (80%) et de roussanne (20%) élevées pendant onze mois en fûts, dont 20% neufs.
- **Saint-Péray « Pur Blanc »** : Cuvée parcellaire d'une vigne centenaire de marsanne située en plein cœur de l'appellation Saint-Péray.
- **Saint-Joseph** : Le Saint-Joseph du domaine est un assemblage de plusieurs parcelles situées sur les communes de Tournon (dont un hectare sur le lieu-dit *Peygros*) Mauves et Glun, toutes situées sur des sols de granite. L'éraflage de la vendange est de 90%, avec quinze jours de cuvaison. Elevage de 14 mois en fûts de cinq à six vins.
- **Cornas** : Il s'agit du Cornas « classique » du domaine, issu de l'ensemble des parcelles de la propriété. Vinification avec 50% de rafle environ, puis 15 jours de cuvaison. Elevage de 14 mois en fûts de trois à quatre vins. C'est un cornas très représentatif de son appellation, souvent bien coloré, avec beaucoup de densité de tanins, mais présentant également une grande suavité de texture. Il peut s'apprécier sur dix ans, voire plus.
- **Cornas « Vin Noir »** : La cuvée « vin noir » est une sélection de trois vignes centenaires situées sur les lieux-dits *La Combe*, *Champelrose* et *Eygats*. Cuvaison de trois semaines environ. En fonction des millésimes, et pour ne pas dépouiller le Cornas classique, certaines parcelles (ou fûts) peuvent ne pas y être intégrées. On gagne généralement un cran dans la densité du vin, par rapport au Cornas classique, et il peut être ainsi plus long à se faire.
- **Cornas « Pur Noir »** : Produite depuis le millésime 2006, puis en 2009, 2010 et 2011, la cuvée « pur noir » est une sélection du meilleur fût de « Vin Noir ».



Nos dernières dégustations :

- **Saint-Joseph :**

Avril 2013 : **St-Joseph 2011** : un peu de végétal de gentiane au nez et en bouche (vendange entière ?) pour ce vin tendu mais profond, salin, doté d'une assez belle bouche pour l'année, d'allonge très correcte. **Bien**

Janv. 2010 : **St-Joseph 2008** : nez pur, précis, fruité, suivi d'une bouche sapide, sans grand fond ni grosse maturité comme le veut le millésime, mais le vin n'est pas forcé et possède un joli naturel d'expression, fraîcheur bienvenue. **Bien**

Août 2009 : **St-Joseph 2007** : le nez est riche, puissant, sur le chocolat, l'olive noire ainsi que le poivre. L'attaque est assez souple et pourtant riche en tanins, expression de fruits noirs en milieu de bouche. Belle longueur finale avec une petite amertume. **Bien+**

- **Cornas :**

Avril 2013 : **Cornas 2011** : profond, poivré, légèrement lardé, il s'ouvre sur du menthol, de la réglisse, de l'eucalyptus. Bouche sapide, vineuse, avec une trame tendue pour ce vin corsé mais pas dur, délicieux en rétro-olfaction, très bel équilibre. **Très bien**

Avril 2013 : **Cornas 2008** : légèrement évolué et très ouvert sur le tabac et les fleurs séchées (pot pourri), il offre une superbe bouche sapide, au goût très original typique des grand cornas avec ce mélange de végétal noble, d'épices, de menthol et d'agrumes. C'est long et aromatique, avec des tanins de grande classe. **Très bien+**

Août 2009 : **Cornas 2007** : nez floral (violette), dense et profond, avec une certaine douceur. Belle pureté de fruit auquel s'ajoutent de notes poivrées et de mine de crayon. La bouche possède un beau volume, elle est riche mais l'équilibre est impeccable grâce à des tanins fins et un aspect crémeux. Bonne longueur avec une belle rémanence. **Très Bien.**

Sept. 2012 : **Cornas 2003** : le nez est exubérant, riche, sur l'abricot, les fruits très confits, le tabac. Dès l'attaque, on a une perception de sucrosité qui empâte un peu la bouche. L'ensemble possède un gros volume et une pointe de chaleur qui nous porte plus au sud. Un vin un peu décadent, quoi qu'assez ample et pur. **Bien+**

- **Cornas « Vin Noir » :**

Avril 2013 : **Vin Noir 2011** : nez dense, très réglissé, plus « élevé » que le cornas classique du même millésime, sanguin. Vin encore un peu sur l'élevage en bouche, mais il est long, apaisé dans le tanin, très profond, gros potentiel. **Très bien+/Excellent**

Janv. 2010 : **Vin Noir 2008** : vin profond, puissant, sur les fruits noirs, trame dense, grain salin, sapide, superbe bouche longue et très juteuse, une performance pour le millésime. **Très bien+/Excellent**

Août 2009 : **Vin Noir 2007** : le nez est très serré et se livre peu sur une trame florale, épicée et poivrée. C'est très profond. La bouche possède une grosse densité poivrée, beaucoup de mâche. C'est un peu « brut » aujourd'hui mais la pureté du fruit est là. Allonge tannique. À attendre impérativement. **Bien+**

- **Cornas « Pur Noir »**

Août 2009 : **Pur Noir 2006** : vin noir profond, violacé sur le contour. Le nez est frais, profond, concentré sur la cerise, le tabac, la confiture de prune, la paille et une pointe de café. La bouche est séveuse, d'une grosse pureté de fruit avec des tanins assez soyeux bien qu'abondants. Belle fraîcheur d'ensemble néanmoins. Jolie finale sur l'olive noire. Encore à attendre. **Très Bien**



Nous suivons avec beaucoup d'attention le travail de Stéphane depuis près de dix années maintenant, notamment lors des marchés aux vins d'Ampuis et de Cornas. Et nous avons la sensation de voir ses vins s'affiner de millésime en millésime, avec des empreintes de bois réduites, des densités qui ne faiblissent pas, des définitions tanniques qui s'aiguisent et une identité cornassienne préservée. Qui plus est, les cuvées richement dotées n'ont pas peur du temps qui passe. Cette notion d'affinage, mais surtout de pureté et de précision dans les vins, semble d'ailleurs s'être encore accélérée sur les tous derniers millésimes, avec la sensation d'un vigneron qui maîtrise en tout point son sujet. Obstiné, travailleur (son parcours est là pour le prouver), ajoutons que Stéphane Robert est d'une humanité et simplicité réjouissante. Et surtout, derrière l'apparent « ours » parfois timide et réservé, se cache un lion, un personnage à l'humilité consolidée par des heures de travail âpre. Un vigneron devenu simplement *incontournable*.

Domaine du Tunnel
Stéphane Robert
20, rue de la République
07130 Saint-Péray
Tél : 04 75 80 04 66
domaine-du-tunnel@wanadoo.fr