

#8 · MARS · 2025

EN MAGNUM+

LE GÉNIE DU VIN, UNE FOIS PAR MOIS

GIGONDAS

LA SAGA

PIERRE AMADIEU

VOYAGE

BERGERAC

DANS LA LUMIÈRE

ALSACE

DES TRÉSORS

À RIBEAUVILLÉ

SÉLECTION

CHABLIS

TOUJOURS PLUS FORT

BORDEAUX

ILS REVIENNENT

AU RESTAURANT

LANGUEDOC

LA BATAILLE COMMENCE

Directrice générale d'Abbotts & Delaunay,
Jeanne Delaunay incarne le renouveau
d'une région qui veut faire briller ses terroirs.
Elle sait ce qu'elle doit faire pour réussir

bettane+desseauve



L'AIGLE DES DENTELLES

Le passage du Pas de l'Aigle, lieu-dit des Dentelles de Montmirail.
Avec ses falaises vertigineuses et magnétiques, l'endroit a inspiré
le grand vin de Gigondas du domaine Pierre Amadiéu.

Dans le sud de la vallée du Rhône, à Gigondas, les domaines Pierre Amadiou veillent amoureuxment sur les terroirs exceptionnels des Dentelles de Montmirail. C'est l'histoire d'une famille de pionniers qui n'a jamais cessé de croire dans le potentiel formidable de ce vignoble incomparable

par Louis-Victor Charvet

Les Amadiou ont le regard perçant. Et la parole directe, franche, sans détour inutile pour dire ce qu'il y a dire. Discrète et présente, calme et énergique, nuancée et pertinente, c'est le caractère de cette famille de n'être jamais dans l'esbroufe ou le coup d'éclat, mais sans cesse dans le concret ou le mouvement. Vigneronne par nature, négociante par conviction, elle s'investit depuis bientôt cent ans à la seule reconnaissance d'un lieu unique au monde : les Dentelles de Montmirail. Liée à cet ensemble de moyenne montagne, abrupt et magnétique, la famille Amadiou s'est installée dans le village de Gigondas en 1929. Quatre-vingt-dix ans et quatre générations plus tard, elle y est propriétaire de 137 hectares de vignes, presque toutes situés dans un seul secteur, au nord de l'aire d'appellation gigondas, majoritairement en altitude, sur des coteaux superbes qui regardent vers le nord et l'ouest. Les vins Pierre Amadiou ont un caractère particulier, à l'image de ceux qui les cultivent. Un style lui aussi sans épate avec des vins fins, athlétiques, constamment impeccables de maîtrise et de fidélité au terroir,



Presse

Les Amadiou travaillent en famille. De gauche à droite : Marc-Pierre, le fils de Pierre (à sa droite), Claude, Maguelone, Henri-Claude et Jean-Marie. Partage des tâches et polyvalence sont ici de rigueur.

conformes aux convictions de la famille. Si plusieurs de ses membres travaillent aujourd'hui ensemble à la vigne, en cave et dans l'entreprise, tout a pourtant commencé avec un seul homme, visionnaire et déterminé.

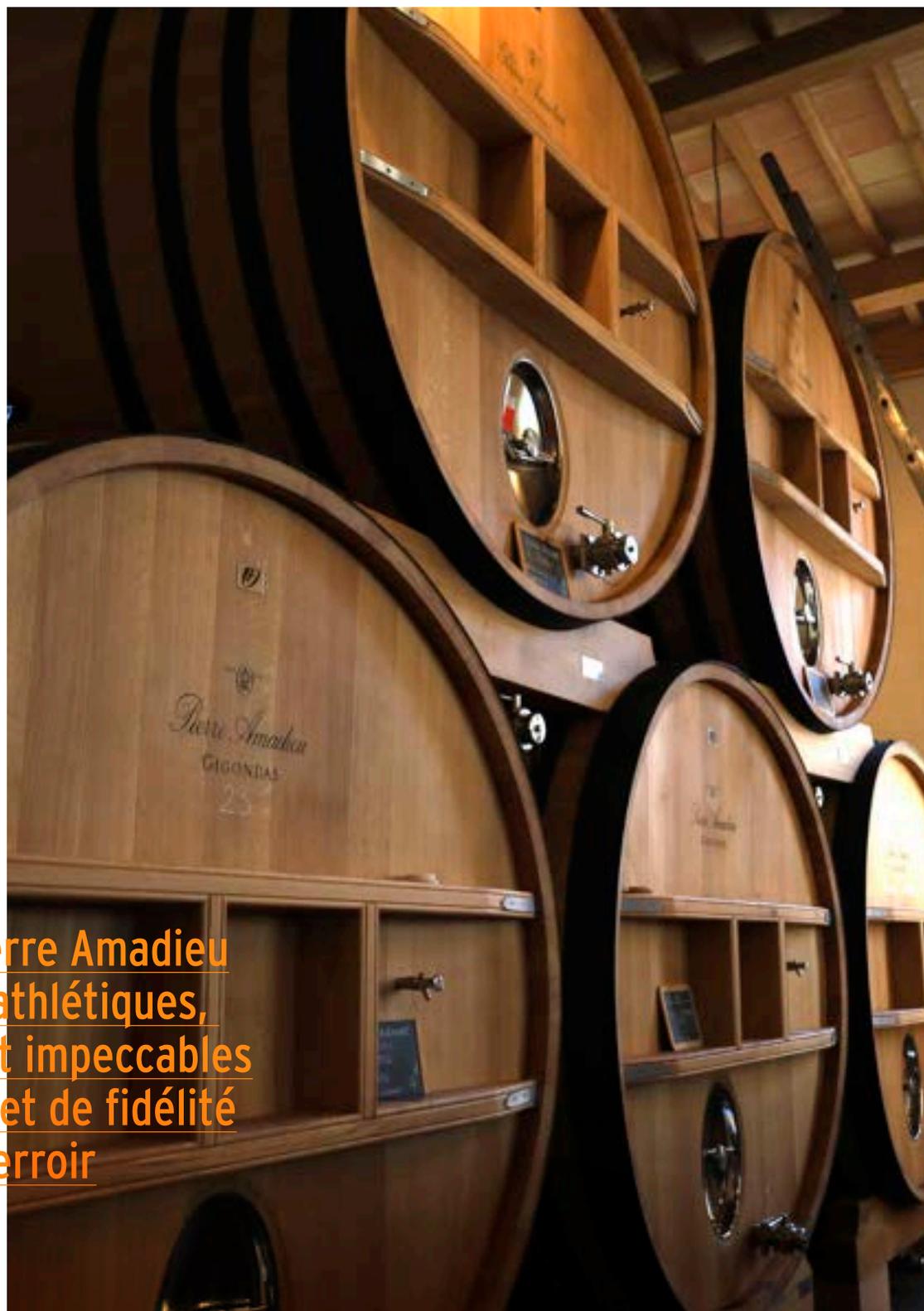
Année 1929

Pierre Amadiou hérite de sept hectares de vignes à Gigondas, situées à proximité du village. À l'époque, ce secteur des Dentelles de Montmirail encore sauvage est peu aménagé. La polyculture en vigueur voit se côtoyer vignes, oliviers et élevages. Quelques vignes donnent pourtant déjà un vin de bonne qualité. Suffisamment à la hauteur en tout cas pour convaincre Pierre Amadiou de mettre en bouteille le vin qu'il produit. Il est l'un des premiers à inscrire la mention « gigondas » sur l'étiquette de ses bouteilles. Son travail est rapidement reconnu et il obtient en 1932 une médaille au concours agricole de Paris. Au même moment, dans le Vaucluse, sous l'impulsion de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, futur père des AOC, Châteauneuf-du-Pape s'organise et se structure pour devenir en 1936 l'une des premières ap-

pellations françaises dont l'origine des vins est contrôlée. Une garantie de qualité et surtout un tremplin pour devenir une marque commune performante, au sein des frontières françaises comme en dehors. Gigondas accèdera à ce rang en 1971. Pour l'heure, ce village pittoresque a le droit de revendiquer son nom sous la bannière côtes-du-rhône, large ensemble auquel il appartient et dont il se séparera en devenant un cru à part entière. Cette reconnaissance institutionnelle tardive a sans doute ralenti le développement de la notoriété des vins de Gigondas, longtemps dans l'ombre de leurs voisins châteauneuvois. Pour Pierre Amadiou, ces années d'après-guerre sont donc celles de tous les défis. Il lui faut se concentrer sur la qualité de ses vins, développer son vignoble et réussir à s'imposer comme une signature rhodanienne de référence sur le marché. Avec l'aide de son épouse, il fait construire en 1945 une nouvelle cave, assez grande pour accueillir les vinifications d'un vignoble qui va bientôt s'agrandir. Suffisamment spacieuse aussi pour élever les vins, notamment ceux achetés auprès des vignerons

Les foudres sont l'une des spécialités du domaine, qui sait les choisir pour garder longtemps les vins en élevage.

La famille a beaucoup investi pour renouveler ce savoir-faire en se dotant de foudres et de barriques de la meilleure qualité.



Les vins Pierre Amadiou sont fins, athlétiques, constamment impeccables de maîtrise et de fidélité au terroir

de la région, en provenance d'autres appellations. Cette petite activité de négoce lui permet d'assurer un avenir économique à son activité et de construire une marque avec une plus large portée.

Romane et Machotte

À la même époque, pour renforcer ses liens avec le vin de Gigondas qui l'a fait connaître, Pierre Amadiou acquiert deux immenses domaines aux lieux-dits Romane et Machotte. Ces fermes sont situées un peu à l'écart

du reste de l'aire actuelle de l'appellation gigondas. Visuellement semblables à une presqu'île quand on les repère sur une carte, ces deux secteurs de la Machotte (plus bas en altitude) et de Romane (le plus au nord de l'appellation) sont délimités au sud par les lieux-dits Lancieu et Grande Montagne et à l'ouest par le Trignon, cours d'eau qui sépare les vignobles de Gigondas et de Séguret. Au nord, ils sont voisins directs de la commune du Crestet et de ses vignes en appellation ventoux. Enfin, ils sont naturellement séparés à l'est par la crête de

Saint-Amand, qui marque la frontière avec la commune de Suzette et l'aire d'appellation baumes-de-venise. Cet ensemble spectaculaire - 130 hectares de vignes d'un seul tenant - est entouré par 200 hectares de garrigues et de bois. Pierre Amadiou le restructure au prix de grands efforts, privilégiant la plantation d'un encépagement complexe avec du grenache, de la syrah, du mourvèdre, du cinsault et une forte proportion de clairette, dont certaines vignes aujourd'hui très âgées donnent des blancs magnifiques. Limités par des sols pauvres, les rendements de ce vignoble d'altitude (entre 260 et 500 mètres) sont peu productifs, ce qui confère aux vins Amadiou une certaine concentration, mais aussi de la fraîcheur. En plus de la cave qu'il a fait construire à l'entrée du village de Gigondas, la ferme de la Machotte, avec ses nombreux bâtiments, devient pour Pierre Amadiou un lieu d'élevage des vins. Il enrichit son parc à barriques et s'équipe de grands foudres, singularité toujours actuelle du domaine qui maîtrise l'art de choisir ces larges contenants, aussi bien pour les rouges que pour les blancs. Dans ce paysage sublime, fait de coteaux abrupts, de terrasses naturelles et de combes vertigineuses, Pierre Amadiou, tel un personnage sorti de l'univers de Jean Giono, plante des arbres, reboise, reconstruit restanques et chemins. Des missions d'aménagement du territoire, remplies d'ailleurs aujourd'hui gracieusement par de nombreux vigneron en France, que les générations actuelles perpétuent. Amadiou installe aussi un important troupeau de mouton dans ses vignes avant le début du cycle végétatif, pratique toujours d'actualité, pour désherber naturellement et enrichir les sols. Aujourd'hui, le domaine (Romane, Machotte et les sept hectares originaux dans le village)

est le plus important de Gigondas, représentant plus de 10 % de l'appellation. C'en est aussi l'un des chefs de file et l'un des acteurs principaux. Juste récompense pour une famille qui a contribué à faire de l'appellation ce qu'elle est aujourd'hui.

Le vin en famille

Pour Pierre Amadiou, le vin de Gigondas doit être bu et partagé. Jean-Pierre, son fils, le rejoint en 1965 après des études de commerce. Le patriarche lui demande de structurer un réseau commercial, privilégiant les cavistes et les restaurants. Sans doute parce qu'elle élabore des vins qui racontent une histoire, la famille Amadiou a toujours accordé de l'importance aux circuits de distribution où la prescription incarnée existe. Dix ans plus tard, en 1975, Claude, le second fils, prend en charge la culture du vignoble à Gigondas et met en place une viticulture précise et vertueuse dans ce grand ensemble où les défis sont nombreux, en particulier à propos du matériel végétal, des rendements et des effets du réchauffement climatique qu'il faut alors commencer à anticiper. Les deux frères réfléchissent aussi à la gamme des vins proposés par leur père. Redéfinissant certains assemblages, ils proposent, forts de leur expérience du terrain, des vins qui respectent les spécificités propres à chaque secteur, capables de plaire aux consommateurs par leur dimension fruitée et accessible. Toujours négociants-éleveurs, les Amadiou enrichissent par ailleurs leur offre de vins avec de nombreuses appellations de la vallée du Rhône, principalement dans le sud (châteauneuf-du-pape, vacqueyras, vinsobres, tavel, etc.) et un peu dans le nord (saint-joseph). Structuré comme une entreprise, le do-

Autre point de vue sur la faille du Pas de l'Aigle.
Paysage somptueux, les Dentelles de Montmirail sont un massif où la flore et la faune sont variées. C'est aussi un paradis pour la pratique de certains sports (randonnée, trail, escalade, etc.).



maine entre à la fin des années 1980 dans une nouvelle phase de son développement avec l'arrivée de Pierre, le fils de Jean-Pierre. Passionné de vins et d'un esprit profondément curieux, Pierre Amadiou « Junior » est de la trempe de ceux qui savent diriger. Sans jamais trop en faire, avec pour impératif moral de ne pas s'éloigner de l'héritage de son grand-père, il accompagne le domaine dans l'ère moderne. Aujourd'hui très actif dans le rayonnement de l'appellation gigondas, impliqué dans les structures administratives des vignobles rhodaniens, Pierre Amadiou Jr. souhaite, dès son arrivée, donner aux vins du domaine une autre dimension. Loin des modes de vinification affichés par certains vins rhodaniens mûrs et extraits, en vogue au début des années 2000, lui cultive une identité gustative des vins de Gigondas tournée vers la finesse et la fraîcheur, attentif en cela à des terroirs où la maturité se joue parfois à un jour près. Ingénieur agronome formé à Paris, il cultive un goût pour le vin de Bourgogne qui le pousse à explorer l'immense domaine de son père et de son oncle avec un regard neuf et une lecture parcellaire. Sans renier l'assemblage, ses vins doivent donner des clefs pour comprendre la spécificité des terroirs de l'appellation et montrer ainsi toute l'étendue de leur diversité et de leur potentiel.

Nouveaux projets

Plusieurs vignes du domaine sont ainsi isolées dans des cuvées parcellaires. C'est le cas de la fameuse cuvée Le Pas de l'Aigle, du nom de l'entaille présente dans l'une des arêtes du massif, un peu comme la brèche de Roland dans les Pyrénées. Assemblage de plusieurs parcelles sélectionnées, elle assemble des vieux gre-

naches (60 ans) et un peu de syrah (10 %) plantés sur des sols de marnes bleues, terroir étonnant pour le secteur. Excellente et régulière, sublime dans certains millésimes après quelques années de garde, cette cuvée s'est imposée comme l'un des vins les plus aboutis de Gigondas, proposant un style pur et intransigeant avec la nature du terroir. Avec son cousin Jean-Marie, le fils de Claude, qui a rejoint l'entreprise en 2015, Pierre a trouvé une vision du vin complémentaire à la sienne. Les deux hommes, qui connaissent par cœur les terroirs des Dentelles pour les parcourir souvent, ont un sens de l'équilibre et une maîtrise de l'élevage qui leur permettent de signer des vins frais et digestes, jamais interchangeables entre eux, élégants et fermes, parfois un peu réservés dans leur jeunesse, mais rapidement ouverts, expressifs, délicats, voire racés. Henri-Claude, le frère de Jean-Marie, lui aussi à l'aise en vinification comme en dégustation, s'occupe de vendre les vins Pierre Amadiou partout dans le monde, avec pour argument de promouvoir l'héritage bientôt séculaire qui lie les siens à l'authenticité d'un village où tout change lentement. Quant à Maguelone, formée à la vigne et à l'œnologie à Beaune, puis en commerce et marketing des vins à Angers, elle prend soin de la nombreuse clientèle particulière d'un domaine qui aime recevoir et partager.

Nouvelles fondations

Les fils de Pierre ont eux aussi rejoint l'aventure. Formé en biologie et au management de la qualité viticole, Marc-Pierre travaille en cave depuis 2021, tandis que Jean-Gabriel a rejoint l'entreprise en 2024. Le parcours de ce dernier, dégustateur intuitif et vigneron prag-

Petit village de moins de 500 habitants tout au long de l'année, prisé par les touristes à la belle saison, Gigondas a su rester authentique. Au fond, les crêtes des Dentelles Sarrasines.





Presse

Formé à Beaune et à Changins (Suisse), Jean-Gabriel est le deuxième fils de Pierre à rejoindre l'aventure. Vigneron et agronome, il est en première ligne pour saisir les enjeux d'un vignoble qui n'en manque pas.

matique, lui donne déjà les connaissances théoriques et pratiques pour mieux comprendre ce vignoble qui change sous ses yeux. Diplômé du lycée viticole de Beaune et de la réputée école d'agronomie de Changins en Suisse, il a appris le vin dans des structures de taille variable pour affiner sa lecture de la viticulture moderne. Des expériences en Australie, en Suisse et encore à Sauternes, où il a découvert l'excellence de la culture menée au château Suduiraut. Il s'occupe du vignoble de Gigondas, mais aussi de Cairanne, où les Amadiou ont acquis le domaine Les Hautes Cances en 2019. Ses dix-huit hectares de vignes (dont 12,5 en appellation cairanne) sont répartis entre les secteurs de galets des garrigues du Plan-de-Dieu, les terrasses sablonneuses formées par l'ancien lit de l'Aygues et le secteur très qualitatif de « la montagne ». Au cœur de ce dernier, Pierre et Jean-Marie isolent une parcelle pour produire l'excellente cuvée Col du Débat, issue de vieilles vignes plantées en altitude sur sols de marnes. Un cairanne « village » (rouge et blanc) complète la gamme de ce domaine pour lequel la famille a de grandes ambitions.

En plus d'avoir beaucoup œuvré à la reconnaissance des vins blancs en appellation gigondas, obtenue en 2022, la famille a fait de ses infrastructures une priorité. Après avoir construit un nouveau chai d'élevage et rééquipé son parc à foudres et à barriques, le domaine a entrepris de construire une nouvelle cuverie. Enterrée, attenante et reliée à l'ancienne, elle permettra d'accueillir de nombreuses petites cuves afin de pousser encore plus loin la réflexion parcellaire et d'être toujours plus précis lors des vinifications. Elle permettra aussi de travailler entièrement par gravité, depuis la réception des raisins jusqu'à l'entonnage des vins. Ambitieux, le projet doit s'intégrer dans la structure actuelle du domaine, sans dénaturer le paysage. Opérationnelle à partir de la vendange 2026, cette nouvelle cuverie témoigne de la vision durable d'une famille qui fêtera bientôt cent ans d'existence dans le village de Gigondas. Un siècle à prendre soin de ce territoire unique et au service d'un vin de lieu et des consommateurs. Aux jeunes générations d'amateurs sensibles aux vins qui ont du sens, qu'attendez-vous ? ●

Pierre Amadiou, Le Pas de l'Aigle, gigondas

90 % grenache noir, 10 % syrah. La cuvée iconique du domaine tient son nom du lieu-dit Le Pas de l'Aigle (voir photo page XX), brèche naturelle qui découpe une arête des Dentelles de Montmirail. Il s'agit d'une sélection de plusieurs parcelles de vieux grenaches (60 ans) situées au pied de cet éperon rocheux. Ces terroirs, parmi les plus hauts de l'appellation, ont en commun de présenter des sols de marnes bleues. Un peu de syrah complète l'assemblage et l'itinéraire technique est celui des grands vins rhodaniens : vendanges partiellement éraflées, longue cuvaison (30 jours), extraction douce, élevage en foudre pendant 24 mois et en bouteille 12 mois minimum avant commercialisation.

2022

Nez puissant sur les notes de fruits noirs, d'épices et de cuir. Conforme à la dimension solaire du millésime, avec une bouche onctueuse, ronde et savoureuse. Grande qualité de tannin avec un caractère soyeux, finale minérale (mine de crayon), énergique et racée. Un vin sérieux avec ce qu'il faut pour s'épanouir dans le temps.

95 / 100 - 25 euros

2021

Notes de fruits frais et finesse aromatique, il est plus délicat et frais que le 2022 à ce jour, ce qui est représentatif du millésime. Attaque franche et tonique, un peu moins plein en bouche, mais avec un caractère digeste qui met en avant son équilibre et les qualités de fraîcheur propres au terroir. Tannin fin et droit, finale longue et sapide, c'est un classique de la cuvée.

93 / 100 - 24,50 euros

2016

Exceptionnelles finesse et complexité aromatique après un peu d'aération dans le verre, dignes des vins de grenache les plus fins (pot-pourri, rose, pivoine, fraise et framboise, épices douces). La bouche déroule une structure harmonieuse, sans couture, précise et nerveuse, avec un tannin fondu. Finale magnifique, longue et fraîche (menthol, réglisse), subtilement épicée. Illustration complète de la qualité de ces terroirs, du potentiel de cette cuvée et du style Pierre Amadiou.

95 / 100 - Prix NC

Domaine Les Hautes Cances, Col du Débat 2021, cairanne

45 % de grenache, 26 % de syrah, 25 % de carignan, 4 % de counoise ; 4 000 bouteilles produites en moyenne. Il s'agit d'une sélection de parcelles et de vieilles vignes situées en altitude (250 mètres) dans le secteur de la « montagne », au nord de l'appellation. Après une vinification en cuve bois sans extraction poussée (peu de remontages, pas de délestage), le vin est élevé 18 mois en foudres. Très réussi dans ce millésime exigeant. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de petits fruits rouges et noirs croquants (groseille, cerise) et une pointe d'épices douces. En bouche, des tannins fermes et énergiques lui donnent une structure présente et fine.

92 / 100 - 17,50 euros

Pierre Amadiou, Romane Machotte 2023, gigondas (blanc)

70 % clairette, 25% marsanne et de roussanne et 5 % de viognier. Des terroirs solaires (bas de coteaux, sols sableux) et des terroirs frais (300 mètres d'altitude, sols marneux-calcaires) sont ici assemblés. Les premiers favorisent une maturité précoce des raisins, ceux plus froids permettent une maturité lente, essentielle à la préservation des équilibres. La clairette bénéficie d'un élevage en fûts de plusieurs vins et en amphores. Les autres cépages sont élevés en cuve inox pour préserver des expressions fruitées. Complexe, sur des notes de fleurs blanches et fruits mûrs (abricot) avec des notes végétales nobles. Profil un peu plus strict que le 100 % clairette, avec des petits amers en finale qui structurent l'ensemble.

92 / 100 - 19,50 euros

Domaine Grand Romane, gigondas 2023 (blanc)

100 % clairette. La cuvée est issue de parcelles de vieilles vignes (1958) plantées sur le terroir frais du secteur de Romane, à 300 mètres d'altitude et exposées vers le nord. Sur ce sol de marnes calcaires, les claires sont vendangées à maturité optimale (fin septembre) selon un schéma de cueillette précis. Le vin est vinifié sous bois, dans des contenants issus de tonnellerie rigoureusement sélectionnées (20 % en fûts neufs, 60 % en fûts de plusieurs vins et 20 % en foudres), bâtonné et élevé sur ses lies pendant neuf mois, ce qui équilibre le rapport gras-tension. Arômes floraux (tilleul) et fruités (pomelo, citron mûr), onctueux et profond, finale saline, longue et intense mais savoureuse. Grand vin de clairette.

94 / 100 - 24 euros