



Producteur : Domaine Gramenon

SAQ (CCNP) : 15077473

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 42.25 \$

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Michelle Aubéry-Laurent

Géologie du sol : Grès siliceux et coquilliers.

Encépagement : Viognier (50%), Clairette (40%) et Bourboulenc (10%)

Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Vinification naturelle. Vendanges et tri manuels. Fermentation en barriques avec levures indigènes.

Élevage : En barriques sans soutirage.

Aspect gustatif : Élégant, crémeux et d'une acidité structurante. Plein de fruits frais!

Aspect olfactif : Poires mûres et pommes fraîches.

Accord vin et mets : Champignons, porc et fromages à pâte molle.

Conservation : À boire idéalement 2 ans après le millésime. Sera encore délicieux jusqu'en 2029.

Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionales. Il a la particularité de produire de grands vins mythiques, empreints de générosité, de fraîcheur et d'authenticité, bien que la majorité des cuvées ne soient qu'en appellation générique.

En autodidacte, avec une sensibilité à l'intangible et au vivant, Michèle Aubéry a élevé en quelques années le nom de Gramenon au rang des domaines cultes dans l'univers des vins naturels.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Sep 2024

Il se passe des choses sur le coteau de Gramenon, dans la partie la plus septentrionale des Côtes du Rhône méridionale. La biodynamie y est reine et la vie sereine. Mais c'est surtout sous nos pieds que cela se passe,

ce sous-sol dont le site web de la maison fait mention, comme si tout démarrait de là. Je le cite Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 millions d'années. Dans le détail, ces grès sont intercalés de silts ou d'argiles se décantant lors des étales entre les activités de flot et de jusant. Cette molasse contribue à un sous-sol massif, très différent de celui sous-jacents aux safres sableux qui l'encadrent. Voilà du concret, du solide. La suite met en scène Michèle Aubery (j'y lisait Aubry mais bon !) et son équipe, penchées ici sur des viogniers et des clairettes fort bien « chaussés » de ces sous-sols dont on laisse tout bonnement la vie vivre sa vie. Un blanc sec exaltant, réjouissant par cette lumière qui lui tient lieu d'énergie, de dynamique. Un vin de textures, fines et enveloppantes, un vin butineur, multipistes, inspirés, d'une allonge remarquable.

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Sep 2024

Il se passe des choses sur le coteau de Gramenon, dans la partie la plus septentrionale des Côtes du Rhône méridionale. La biodynamie y est reine et la vie sereine. Mais c'est surtout sous nos pieds que cela se passe, ce sous-sol dont le site web de la maison fait mention, comme si tout démarrait de là. Je le cite Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 millions d'années. Dans le détail, ces grès sont intercalés de silts ou d'argiles se décantant lors des étales entre les activités de flot et de jusant. Cette molasse contribue à un sous-sol massif, très différent de celui sous-jacents aux safres sableux qui l'encadrent. » Voilà du concret, du solide. La suite met en scène Michèle Aubery (j'y lisait Aubry mais bon) et son équipe.

<https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-073>

Vincent Sulfités, Qu'est-ce qu'on boit, Sep 2024

Blanc. J'adore boire les vins de ce domaine. J'en achète 6 sans connaître la cuvée tellement je les aime. Histoire qui débute en 1978, mais on n'embouteille au domaine qu'à partir de 1990. Les vignes ont toujours été cultivées en bio. Michèle Aubéry, d'abord infirmière, a repris le flambeau du domaine à partir de 1999 en raison d'un accident qui a coûté la vie de son mari. C'est elle qui est responsable de la conversion à la biodynamie. Ce blanc est un assemblage de viognier et de clairette avec 6 mois d'élevage en barriques.

Jean Aubry, Le Devoir, Feb 2023

Oui, on y est. L'occasion est belle d'y être, à savourer cet assemblage de viognier et de clairette de ce domaine phare de la Drôme provençale conduit en biodynamie. Une magie opère ici, impalpable et pourtant impressionniste, aiguisant finement l'expression cépage par une portée unique, atteignant des hauteurs de sensibilité. Un poème

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/780317/billet-vins-escudo-rojo-l-armoire-de-la-baronne>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 2023

La dernière fois que ce domaine est sorti en SAQ, j'avais le bras cassé et je n'avais pas pu vous prévenir de l'arrivée de ce bijou! J'adore boire les vins de ce domaine. J'en achète 6 sans connaître la cuvée tellement je les aime. Histoire qui débute en 1978, mais on n'embouteille au domaine qu'à partir de 1990. Les vignes ont toujours été cultivées en bio. Michèle Aubéry, d'abord infirmière, a repris le flambeau du domaine à partir de 1999 en raison d'un accident qui a coûté la vie de son mari. C'est elle qui est responsable de la conversion à la biodynamie. Ce blanc est un assemblage de viognier et de clairette avec 6 mois d'élevage en barriques.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=6382f92ae3>