

Domaine Terre des Chardons – Costières de Nîmes



Jérôme Chardon, au centre

Le domaine :

Situé à Bellegarde entre Nîmes et Arles, **Terre des Chardons** est aussi connu sous le nom de Domaine Sainte-Marie des Costières. Dirigé par **Jérôme Chardon**, la visite de l'exploitation nous a montré à quel point l'attachement au travail de la vigne n'était pas un vain mot, alors même que le domaine pratique depuis plus de vingt ans la polyculture de fruits et légumes (cinq hectares d'oliviers, tomates, etc.), et qu'il avait même commencé par cela ! L'activité « vigne » correspond à l'arrivée de Jérôme sur l'exploitation. On notera d'ailleurs qu'à la base les Chardon sont tourangeaux, et n'ont donc pas l'âme sudiste. On gardera cet élément à l'esprit, pour la dégustation à l'analyse stylistique des vins qui s'ensuit.

Certifiés Demeter depuis le millésime 2002, le vignoble s'étend d'un seul tenant tout autour du domaine. Sur neuf hectares, sont cultivés trois cépages : la clairette en Clairette de Bellegarde la syrah et le grenache en Costières-de-Nîmes. Situé à l'extrême est du plateau des costières, le vignoble subit l'influence forte du mistral. Ce vent dominant soufflant de façon régulière, permet une bonne aération des grappes et limite les risques de maladies. A cela s'ajoute des sols profonds et drainants, composés de cailloux siliceux jadis déposés par le Rhône. Certaines parties du vignoble conjuguent ces galets roulés mélangés à des sols argilo-calcaire.



Sol de galets roulés

Le vignoble se compose donc de 4.3 hectares de syrah, 2.1 hectares de grenache noir et 2.5 hectares de clairette. Les cépages sont conduits en cordon de Royat, palissés et non rognés, pour profiter d'une grande surface foliaire (protection contre la grillure et autorégulation de la plante). Les dernières plantations tendent vers une conduite du grenache noir et de la clairette en gobelet. La densité de plantation est de l'ordre de 4400 pieds par hectare. Les sols sont chauffés, griffés et désherbés manuellement à l'inter-cep. Taille sévère et, si besoin, vendange en vert sont réalisés pour maintenir des rendements de l'ordre de 40 hl/ha. Malgré une forte sécheresse lors de notre première visite en août 2009 (pluviométrie égale à zéro depuis le mois de juin), nous avons pu constater peu de signes de stress dans les vignes, preuve que la pratique culturale est bien adaptée aux besoins de la plante. La vendange est entièrement réalisée à la main, et vinifiée par parcelles.

A la cave, les raisins sont entièrement éraflés mais non foulés. Les baies entières sont vinifiées en cuve sans ajout de CO₂, permettant un début de fermentation intracellulaire comme dans le cas d'une macération semi-carbonique. La fermentation se fait via levures indigènes, avec contrôle des températures et sans apport de soufre. La particularité du domaine est d'avoir naturellement des levures qui possèdent un rendement alcoolique faible. Ainsi, les degrés réels dans les vins sont toujours inférieurs aux degrés potentiels relevés avant vendange. Cette aide de la nature, certainement confortée par des pratiques culturales saines, apporte aux vins une fraîcheur et un équilibre étonnant pour des syrahs sudistes. La macération dure de quinze à trente de jours. A l'issue, les vins sont encuvés pour un élevage court, d'une durée de six mois environ. La mise en bouteilles a lieu au printemps, après assemblage, collage au blanc d'œuf et légère filtration. Léger sulfitage à la mise. Toujours dans le respect de la biodynamie, les dates des différents travaux et interventions dans la vigne et au chai s'appuient sur le calendrier lunaire.

Un petit mot sur la cave du domaine. Bâtie en 2003, elle a été entièrement construite par les propriétaires. Les murs sont réalisés en pierre du Gard (c'est le même matériau qui a permis la construction du Pont du Gard). Chaque pierre pèse 2.5 tonnes et est scellée avec du mortier à base de chaux. Les pierres assurent en même temps la structure du bâtiment et l'isolation de celui-ci. La charpente du chai est en bois des Vosges, recouverte de tuiles en terre cuite traditionnelles et isolée par des panneaux de liège. Le plafond du caveau de dégustation est construit en voûtains de Limoux en terre cuite posés sur des poutres en céramique. Tous les matériaux utilisés sont naturels, sans aucun traitement chimique et respectent les techniques utilisées historiquement dans les régions méditerranéennes.



Vins et terroirs :

- **Clairette de Bellegarde** : issue à 100% de clairette, comme le prévoit le décret de l'AOC. Depuis 2011, cette première cuvée de blanc est issue des jeunes vignes du domaine. Elevage sur lies fines pendant quatre à cinq mois.
- **Clairette de Bellegarde « Vieilles Vignes »** : nouvelle cuvée de blanc produite sur le millésime 2011. Il s'agit de vieilles vignes (70 à 80 ans) isolées de la cuvée de base et ramassées à 15 hl/ha. La production est infime (1800 bouteilles), mais elle le sera encore plus en 2012 ; en effet, la parcelle a pris de la pourriture noble et fut ramassée tardivement dans l'objectif de produire un vin liquoreux. Cette sélection de vieilles vignes ne devrait pas être reconduite à chaque millésime.
- **Costières de Nîmes rosé « Rosée d'été »** : le rosé du domaine est issu d'un pressurage direct et composé à 70% de grenache et 30% syrah. C'est un vin au style plutôt frais, fin et moyennement vineux.
- **Costières de Nîmes « Bien Luné »** : la petite cuvée du domaine est composée à parts égales de grenache et syrah vinifiés séparément. Les cuvaisons sont assez courtes, de manière à faire naître un vin rapidement accessible sur le fruit.

- **Costières de Nîmes « Marginal »** : on monte d'un cran dans la gamme avec la cuvée « Marginal » issue d'une sélection de grenache (20%) et syrah (80%) plus longuement vinifiées. La mise en bouteille se fait au mois de juin de l'année A+1 de manière à laisser de la place pour la vendange suivante, puis les vins sont gardés en bouteilles quelques mois supplémentaires.
- **Costières de Nîmes « Discret »** : jusqu'au millésime 2010, il s'agissait de la grande cuvée du domaine, issue à très grande majorité de syrah (90 à 95%) avec un peu de grenache.
- **Costières de Nîmes « Chardon Marie »** : une nouvelle cuvée naît en 2011 (premier millésime) et est destinée à remplacer la cuvée « Discret ». C'est une sélection parcellaire d'un hectare de syrah issu d'un terrain de galets roulés profond et dense, assemblé avec un peu de grenache (moins de 2%). Le nom « Chardon Marie » est un clin d'œil à une variété de chardons reconnus pour leurs vertus dans le traitement de maladies du foie. C'est également le prénom de la grande mère de Jérôme.



Nos dernières dégustations :

- **Clairette de Bellegarde :**

Fév. 2013 : **Clairette 2010** : peu intense mais assez charmeur, le nez dévoile quelques notes d'agrumes, de peau de citron et de fruits blancs. La bouche est droite, élégante, avec une acidité fine mais présente qui soutient le vin. On retrouve les notes d'agrumes au travers de jolis amers qui tendent la finale qui se prolonge sur le zeste de citron. **Bien +**

Aout 2009 : **Clairette 2007** : le nez s'ouvre sur des notes de fruits exotiques, miel, safran et poire sans trace oxydative. La bouche est à la fois grasse et riche, bien mûre sur la poire et le miel. La finale tend l'ensemble grâce à une petite amertume, légère et noble. Cela reste mûr et frais sans jamais tomber dans la lourdeur. Joli blanc. **Bien**

- **Clairette de Bellegarde « Vieilles Vignes » :**

Fév. 2013 : **Clairette VV 2011** : nez fin, élégant, sur les fruits blancs, les agrumes, une note de pêche juteuse. La bouche n'est pas encore totalement construite, on sent une acidité présente qui « tire » le vin. La matière reste élégante et de belle constitution, mais l'ensemble manque encore d'équilibre. Finale sur des amers assez fins. **A revoir.**

- **Costières de Nîmes « Bien Luné » :**

Fév. 2013 : **Bien Luné 2011** : nez flatteur, riche, sur des notes poivrées, fruits noirs et pointe de chocolat. La bouche est fraîche, ronde, relativement fine et de bonne intensité. « Buvabilité » maximum, avec un côté gourmand, accueillant, vraiment plaisant. L'amertume en finale est un peu haute, mais elle contribue à la fraîcheur générale. **Bien +**

Mai 2011 : **Bien Luné 2010** : nez d'olive noire, poivre, avec une touche florale et un côté juteux. La bouche est poivrée, souple, très gourmande, de belle ampleur, ça joue sur le registre de la finesse avec peu de densité de matière. Longueur finale correcte. Un très bon vin de soif. **Bien +**

Aout 2010 : **Bien Luné 2009** : nez intense et très ouvert de viande, d'olive noire, d'épices, de poivre, de fruits noirs. La bouche est fraîche mais non dénuée de fond sur cette entrée de gamme, c'est ultra gourmand, épicé, fin et salivant avec une bonne persistance finale. Encore une réussite du domaine. **Bien +**

Aout 2009 : **Bien Luné 2008** : le nez est nettement porté sur des arômes de bonbon à la violette, cerise noire et poivre. La bouche est très gourmande, toujours intense sur la violette et de belle ampleur avec des petits tanins friands. Belle fraîcheur croquante en finale avec une pointe d'amertume peut être due à la mise récente. Un vin simple et très pur, et qui gagnera sans doute avec un peu de bouteille. **Bien**

- **Costières de Nîmes « Marginal » :**

Fév. 2013 : **Marginale 2011** : nez assez typique d'olive noire, de poivre et une pointe de cassis. L'attaque est ample, grasse, d'un bon volume. En bouche, la matière est d'une grande élégance, les tanins sont doux, fins, caressants et soyeux. Très belle texture et toucher sapide. Bonne allonge finale, tenue par les arômes et une fine amertume. Un vin complet. **Très Bien**

Mars 2012 : **Marginal 2009** : nez d'olive noire, balsamique, d'épices douces avec une volatile haute. La bouche est fraîche, très douce tactilement, d'une grosse buvabilité et gourmande en raison d'une rondeur et d'un équilibre impeccable, le tout dans un ensemble de belle ampleur sur l'olive et finement poivré. Bonne longueur finale. **Bien +**

Juin 2011 : **Marginal 2010** : nez de zan, d'olive noire, de lard, une note lactée et des fruits noirs. L'aération amène un aspect poivré et des notes d'herbes aromatiques. La bouche est poivrée, très ronde, peu puissante avec un joli gras et de la fraîcheur. Bonne persistance finale toujours sur le poivre. C'est encore primaire et quelque peu monolithique en bouche, mais c'est bon. **Bien +**

Aout 2009 : **Marginale 2008** : un nez plus « noir » et plus profond que le « Bien luné » avec ses arômes fruités, de violette et aussi de bourgeon de cassis, de pétale de rose et de jasmin. La bouche présente une grande souplesse de texture soutenue par des tanins francs, avec une trame encore un poil anguleuse. Finale de bonne longueur, fraîche et d'une belle expression aromatique. **Bien +** et potentiellement **Très Bien** avec un peu d'évolution. Excellent rapport prix !

Aout 2009 : **Marginale 2004** : le nez nous emmène vers les syrahs nord-rhodaniennes avec ses accents de lard fumé, de cassis, d'olive noire et de tapenade. La bouche est d'une grande gourmandise avec ses tanins très fins, soyeux, doux et parfaitement enrobés dans la structure. Vin complexe, plaisant à souhait et incrachable tant par sa buvabilité que par son charme. **Très Bien**

- **Costières de Nîmes « Discret » :**

Déc. 2012 : **Discret 2009** : nez d'olive verte, d'agrumes, de volatile sensible, d'épices. La bouche est douce aux tanins imperceptibles, fraîche avec une fine amertume. La volatile est aussi sensible qu'au nez mais le beau volume, la matière suffisante et un caractère très digeste n'empêchent pas à ce vin d'être très gourmand. Finale de longueur correcte sur les agrumes et l'olive. **Très Bien**

Aout 2009 : **Discret 2008** : une pointe de volatile, de balsamique et de pétale de fleur, évoluant vers des notes poivrées très douces, le tout restant encore assez fermé. Attaque fraîche et franche. La bouche est ample, l'équilibre magistral sur un fruit très pur et la longue finale est soyeuse et dense. Un grand « Costières » qui pourrait mettre à mal beaucoup de vins d'appellations rhodaniennes plus nordistes, surtout sur ce millésime. **Très Bien +** et vraiment top pour le millésime.

- **Costières de Nîmes « Chardon Marie » :**

Fév. 2013 : Chardon Marie 2011 : le nez est moins volubile que le reste de la gamme habituel. Il est plutôt en retenu, mais son caractère sérieux, dense et profond joue en sa faveur. Quelques notes de poivre noir et de fumé s'en distinguent néanmoins. La bouche joue le même registre : densité, ampleur, profondeur, grande texture de tanins et matière suave et caressante, mais avec toujours une certaine retenue aromatique. Sa présence lui confère pourtant une belle persistance. Potentiel indéniable. **Très Bien +** et sans doute plus dans le temps.



Les chais du domaine

Nous ne connaissons à ce jour pas d'équivalent stylistique à ces merveilleux vins de Terre des Chardons dans l'appellation. Ici pas d'alcool démesuré, pas de bouches écœurantes et pesantes, pas de bois, rien de trop : juste finesse, fraîcheur, précision, pureté et - serait on tenté de dire - justesse d'expression. On a envie d'en boire ! Et cela sans passer par le mirage de la sous-maturité. Alors comment est ce possible ? Nos y voyons d'abord et avant tout une affaire de sensibilité vigneronne, et aussi une juste récompense de la qualité du travail et du respect de la vigne. Pas de rendements démesurément pas (qui pourraient amener une crémosité imbuvable), pas d'effeuillage sauvage et forcené (qui pourrait griller les raisins), pas de travail brutal de la plante, pas de vendanges tardives ni précoces, pas d'interventionnisme œnologique forcené, et enfin - et nous y tenons beaucoup - beaucoup d'humilité et de retrait du vigneron par apport à ses vins ! Cette adresse, ces vins et ces gens sont plus qu'hautement recommandables, ils sont nécessaires. Merci à la famille Chardon pour ce qu'elle est et ce qu'elle fait, et surtout bravo ! Un exemple pour toute la viticulture du grand sud français. A méditer.

Domaine Sainte Marie des Costières

30127 Bellegarde

Tél : 04 66 70 02 51

Fax: 04 66 70 17 28

e-mail : tdchardons@yahoo.fr

<http://www.terre-des-chardons.fr/>