

Domaine Guillaume Gilles - Cornas



Robert Michel et Guillaume Gilles : deux générations, mais une - quasi - même vision... [© Armand Borlant]

« Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. »

Pierre Corneille - Extrait de Le Cid

Le domaine :

Autrement dit, Guillaume Gilles n'a en effet pas attendu longtemps pour faire parler de lui. Formé à l'école *Jean-Louis Chave* et *Robert Michel*, cette force de la nature, empreinte d'une gentillesse et d'une humilité insigne possède cette qualité rare qu'ont les vrais vigneron-paysans : il laisse le fruit de son travail parler pour lui. Un verre de son vin ou une visite dans ses vignes en dit en effet bien plus qu'un long discours, et de toute façon, vanter sa production n'est pas son truc. Guillaume a commencé à exploiter les vignes héritées de son grand-père (0,5 ha) à partir du millésime 2002, alors qu'il travaillait encore chez Robert Michel, dont il utilise toujours une partie de la cave pour l'élevage de ses vins. Il partage avec son aîné son attachement à sa terre et cette culture du travail bien fait. Guillaume n'a d'ailleurs qu'un employé une petite moitié de l'année pour l'aider pour les labours et les travaux en vert.

Chose rare à Cornas (seuls Matthieu Barret et pour partie Thierry Allemand le font), tous ses sols sont travaillés mécaniquement, au chenillard, puis au piochon. Les travaux en vert sont évidemment entièrement manuels. Le vignoble est planté à des densités moyennes de 6.000/7.000 pieds/ha. Les rendements avoisinent les 35 hl/ha (selon les millésimes), quelle que soit la cuvée. En matière de vinification, les macérations se font en grappes entières (sauf maturité insuffisante des rafles sur le secteur de la combe de Chaillot) dans des cuves bétons, et uniquement via levures indigènes. Elles durent trois semaines minimum, avec pigeages et un ou deux remontages. Les températures sont surveillées, mais il n'y a ni chauffe, ni refroidissement en raison de l'inertie thermique du local climatisé à 18 degrés. En fin de macération, les cuves sont écoulées et mises directement en fûts après un repos de quelques jours. Les élevages durent 18 mois minimum, et se font en fûts de chêne et demi muids de plusieurs vins. S'ensuivent 15 jours de repos en masse. La mise en bouteille se fait sans collage ni filtration.



La vigne de blancs aux Peyrouses, 4^{ème} feuille cette année (2010) [© Armand Borlant]

Terroirs et vins :

- **Côtes-du-rhône blanc « Les Peyrouses »** qui se compose de 0.1 ha de cépages blancs récemment plantés au lieu-dit les Peyrouses, en Roussanne et Marsanne (dont un rang de Viognier provenant du domaine Georges Vernay). Ces pieds issus de sélections massales faites sur des vieilles vignes permettront de produire un Côtes-du-Rhône Blanc dès le millésime 2011. Les sols sont de nature argilo-calcaire, mêlés à de nombreux galets roulés en surface et surtout en sous-sol (anciens lits alluvionnaires du Rhône, comme sur le vignoble de Crozes-Hermitage).
- **Vin de Table rouge « Les Massardières »** : issu d'une parcelle de gamay de 0,18 hectare sur le village de Bozas dans la vallée du Doux, à 40 minutes de Cornas. Guillaume a repris ce bout de terre de vignes à l'abandon en 2010 avec un énorme travail qui n'aura donné qu'environ 50 bouteilles non commercialisées (environ 300 bouteilles en année normale). Dénommés localement *villfranche*, ces gamay d'une quarantaine d'années sont plantés à une densité de 5500 pieds/ha et exposés sud sur un sol granitique acide en forte décomposition (sable très fin).
- **Côtes-du-rhône rouge « Les Peyrouses »** : issu d'une parcelle mitoyenne : 0.3 ha de syrahs plus que centenaires (certains pieds datant de 1870), toutes issues de vieilles sélections massales. Aujourd'hui incluse dans un lotissement et donc entourée de maisons, cette vigne est un petit bijou de matériel végétal bien caché. La population de plants est d'une diversité visible incroyable. Le sol est le même que celui de la parcelle de blancs, ce qui signifie qu'en année chaude la vigne a tendance à légèrement souffrir, et également en année pluvieuse : c'est donc le plant - par sa qualité - et les travaux en vert de Guillaume qui viennent « tamponner », autant que faire se peut, ces à-coups climatiques. Mais le terroir est significativement différent - dans la nature et le comportement - des coteaux granitiques voisins, c'est indéniable. Comparativement, on « perd » en finesse et profondeur ce que l'on « gagne » en rondeur et immédiateté.
- **Cornas « La Combe de Chaillot »** : cette parcelle de 0.8 ha au pied de *Chaillot* est désormais séparée du Cornas classique depuis le millésime 2009, en raison d'une maturité des baies plus aléatoire liée à une exposition moins solaire que sur les terroirs des « grand murs » et « terrasses ». Les sols y sont plus limoneux et sableux, sur socle granitique. C'est la partie que Guillaume égrappe presque entièrement à réception de la vendange, car l'ombre de la végétation sauvage et la relative fraîcheur de l'endroit ne permettent pas les mêmes maturités phénoliques que plus haut dans le coteau. Pourtant, dès le millésime 2010, il n'est pas impossible que Guillaume garde plus de rafles, l'égrappage presque total ne lui donnant pas pleinement satisfaction. L'assemblage final peut être complété par 0.2 ha de vignes en pied de coteaux, sur les lieux-dits *Mazards* et *Saveaux* (sols argilo-granitiques et sablonneux, moins pauvres qu'en coteau) mais il faut que les raisins soient beaux, condition *sine qua non*.



Vue partielle de la vigne de Chaillot plantée par Robert, et reprise par Guillaume [© Armand Borlant]

- **Cornas** : depuis 2007, Guillaume Gilles a repris la parcelle que Robert Michel avait en fermage au quartier *Chaillot* (plantation entre 1976 et 1978). D'une surface de 1.5 ha, elle regroupe en fait deux types pédologiques très différents. Les expositions vont de Sud-Est à Sud, formant un véritable cirque dans le cœur du Chaillot. Ces parties sont vinifiées séparément par Guillaume :

- **1/** la partie exposée Sud et haute (« les grands murs ») est en limite d'appellation nord, et se compose des mêmes sols argilo-calcaires sur socle granitique que la vallée du *Coulet* (Matthieu Barret), ou encore le lieu-dit *Les Royes* (Domaine Courbis). Le Ph du sol est ici neutre à peu acide ;
- **2/** la partie exposée Sud-Est et haute de Chaillot (« les terrasses ») est typique de l'appellation avec un sol de gale, très sablonneux, tant la décomposition du granit est importante, ce qui donne une surface très meuble, plus facile à travailler, même si parfois la roche mère n'est pas très loin. A l'inverse de la zone précédente, le Ph de cette parcelle est neutre à plutôt acide.

Nos dernières dégustations :

- **Vin de Table « Les Massardières » :**

Mai 2013 : **Massardières 2011** : Le nez est primaire, nettement poivré avec un peu de fruits rouges. La bouche est assez simple, mais fraîche, gourmande, facile, avec de petits tanins soyeux. Petite touche métallique en finale, toujours sur des nuances poivrées. **Bien +**

- **Côtes-du-rhône « Les Peyrouses » :**

Nov. 2012 : **Peyrouses 2011** : *en élevage, mise janvier/février*. Nez riche, ouvert, sur les fruits noirs, le cacao, l'after-eight. Bouche ronde, soyeuse, avec du gras et des tanins enrobés. Finale fraîche et salivante, qui retend l'ensemble.

Nov. 2012 : **Peyrouses 2010** : nez intense de fruits noirs, de réglisse et d'épices. Très belle matière en bouche, avec une trame à la fois élégante et caressante et des tanins à la fermeté certaine. L'ensemble reste éclatant de fruit et d'intensité, malgré la jeunesse du vin. Finale longue et savoureuse. **Très bien**

Avril 2011 : **Peyrouses 2009** : Nez profond de zane, de fleurs, de fruits noirs. La bouche est remarquable d'équilibre, c'est un grand jus très pur de syrah aux tannins fins, beaucoup de fraîcheur, de l'ampleur et une irrésistible envie de se resservir. Difficile de croire que ce vin fasse 15 degrés tant il est aérien. **Très bien +**

Mai 2010 : **Peyrouses 2008** : *12,5° nature, raisins ramassés première quinzaine d'octobre, vin en bouteille depuis un mois* : Magnifiques notes florales (jasmin, rose ancienne) et épices douces. L'expression de bouche est celle d'une syrah de forme ultra classique : le vin s'étire grâce à sa vivacité aromatique et son énergie fraîche. Finale juteuse et de bonne persistance, cette dernière pouvant gagner dans le temps car la mise est récente. Pour le millésime et l'appellation, c'est **Très bien**



- **Cornas « La Combe de Chaillot » :**

Nov. 2012 : **Chaillot 2011** : *en élevage, mise début 2013*. Encore un peu fermé, retenu, légèrement réduit, le nez délivre quelques notes de cassis et de kirsch. La bouche est assez droite, plutôt tendue, avec des tanins fins et denses qui resserrent le vin en finale. On y retrouve quelques discrètes notes de fruits. On le reverra en bouteille.

Nov. 2012 : **Chaillot 2010** : le nez est franc, riche, sur des notes de pruneaux évoluant à l'air sur le chocolat, la réglisse et la cerise noire. Bouche ronde et suave à l'attaque. La matière est construite autour de tanins amples et ronds, conférant à l'ensemble un bel équilibre. Finale fruitée, intense, croquante. **Très bien**

Avril 2011 : **Chaillot 2009** : *Egrappé à 100%* : Nez de fruits noirs, une pointe animale, des épices, puis plus floral à l'aération. La bouche est soyeuse, ronde avec une pointe chaleureuse, plus confite, moins d'ampleur et une longueur finale correcte. **Bien +**

- **Cornas :**

Nov. 2012 : **Cornas 2011** : *en élevage, mise début 2013.*

- *Parcelle des Grands Murs* : pointe d'acétate assez classique de ce terroir en cours d'élevage, à laquelle se mêlent des notes racinaires, herbacées et de tabac. La bouche est ample, soyeuse, juteuse avec des tanins anguleux mais bien intégrés dans la matière. La saveur paraît moins végétale que le nez et persiste en finale sur d'élégantes notes fruitées.

- *Parcelle des Terrasses* : gros fruit juteux au nez, avec des notes « granitiques » poivrées/mentholées. La bouche est mûre, large, ample, presque opulente et débordante. Tanins gras, relativement puissants mais moins racés que sur Grands Murs. L'assemblage des deux terroirs semble très prometteur.

Nov. 2012 : **Cornas 2010** : très légère note d'acétate à l'ouverture qui s'estompe très rapidement à l'air. Le nez développe des notes de cacao, de poivre, de mûre et de réglisse. La bouche présente beaucoup de volume et d'intensité. Les tanins sont fins, pointus, racés, avec un grain serré. L'ensemble est très équilibré, entre maturité et fraîcheur. Un vin parfaitement réussi, complet, long et puissant, qui gagnera à être attendu quelques années en bouteilles. **Très bien +**

Avril 2011 : **Cornas 2009** : *Mis en bouteille 3 jours avant dégustation* : Nez de réglisse, une touche de caramel, puis floral et un côté plus bonbon à l'aération. La bouche est riche mais gourmande, les tannins sont de qualité mais plus imposants et la densité du jus s'impose. Un beau Cornas à attendre impérativement. **Très bien**

Avril 2013 : **Cornas 2008** : nez confus, un peu brouillé à l'ouverture avec des notes animales type viande, du grillé, une touche de sang, et une acidité volatile perceptible ; il évolue sur des nuances un peu toastées et de fruits noirs, sans vraiment gagner en précision. La bouche se marque immédiatement d'une grande densité de texture. Les tanins sont bien présents, apportant une certaine mâche. L'expression aromatique reste contenue, mais une belle fraîcheur perceptible lui permet de ne pas perdre en équilibre. La finale est encore bien serrée, avec néanmoins beaucoup de jus ce qui lui confère une bonne allonge. Encore bien jeune, il faudra qu'il dompte sa matière. **Très Bien**

Mai 2010 : **Cornas 2007** : réduit au départ, il s'ouvre sur des notes de vendange entière que l'on n'avait pas il y a six mois, comme si le fruit s'était refermé. La sève est pure et l'équilibre superbe bien que les tanins serrent encore un peu. Bonne longueur finale. Clairement dans une phase boudeuse, on gagnera à l'attendre. La même bouteille ouverte 3 jours avant présentait largement plus de suavité et de longueur aromatique. **Bien** ce jour là, mais probablement **Très bien** - voire davantage - dans le temps.



Peyrouses 2009 à la pipette... [© Armand Borlant]

Nous connaissons Guillaume Gilles depuis plusieurs années maintenant et suivons toujours avec autant d'intérêt son parcours et ses vins. Aujourd'hui, il leur imprime un style assez puissant, riche, opulent, parfois même baroque, sans se dénuer toutefois du charme et de la finesse des grandes syrahs vinifiées en vendange entière. Dans leur registre, les vins qu'il produit sont relativement accessibles et aimables dans leur jeunesse, mais avec un potentiel indéniable pour aller loin dans le temps. Et surtout, le domaine évolue beaucoup depuis sa naissance

(premier millésime 2002) : le derniers millésimes ont vu apparaitre une séparation du cornas en deux cuvées (2009), la naissance d'un Côtes-du-Rhône blanc et enfin une nouvelle cuvée de gamay issue de la Vallée du Doux depuis 2011. Nul doute qu'il y aura encore du changement et des évolutions dans les prochaines années, car Guillaume est un vigneron curieux, qui se pose beaucoup de questions, en cherchant perpétuellement à apprendre, comprendre et progresser. Marchant précautionneusement dans les pas des maîtres qu'il a rencontrés et qui l'ont formé (Robert Michel et Jean-Louis Chave, entre autres), il possède le même amour du travail accompli et soigné. Il est probablement aujourd'hui un des meilleurs représentants de l'avenir du vignoble de Cornas et même de la vallée du Rhône septentrional. Un avenir qui s'écrit de plus en plus au présent...

Guillaume Gilles

1, Grande Rue 07130 Cornas
Tel. : 04 75 55 38 26 ou 06 71 29 03 65
gillesguillaume@neuf.fr