

Domaine Pierre Gonon, Mauves



Jean Gonon

Le domaine :

Il est de ces domaines qui nous semblent familiers aujourd'hui, mais dont l'histoire ne tient finalement pas à grand-chose. Lorsque **Pierre Gonon** reprend, après guerre, les quelques terres viticoles qui appartenaient à son grand-père, les vignes sont pratiquement à l'abandon et composées principalement de cépages blancs, marsanne et roussanne (deux hectares pour un seul de rouge). A cette époque, la petite production est alors entièrement revendue au négoce. Mais au début des années soixante, la pâle réputation des vins de la vallée du Rhône et leur faible demande – surtout pour les blancs ! – conduit le négoce à ne plus acheter la production du domaine. Il ne lui reste plus vraiment d'autre choix : soit tout arrêter, soit se lancer seul dans la distribution de ses vins, avec tous les risques que l'on peut imaginer. La première mise en bouteille sous le nom de **Domaine Gonon** est ainsi effectuée en 1964. Pierre Gonon sera l'un des premiers (avec Gustave Coursodon) à « faire de la bouteille » en cave particulière, sur le village de Mauves.

C'est encore le destin qui a conduit les deux frères et fils de Pierre Gonon à reprendre l'exploitation à la fin des années 80. En effet, si le cadet, Pierre, était impliqué dans la reprise du domaine, Jean, l'aîné, avait choisi de ne pas suivre la voie familiale toute tracée. Alors qu'il travaille dans un hôtel à Londres, ce dernier revient sur l'exploitation en 1986, pour épauler son père qui est alors malade ; tandis que son frère termine ses études. Pierre le rejoint en 1988 après avoir obtenu son Brevet de Technicien Agricole (BTA) « Vignes et Vins », et c'est en 1989 qu'ils signent ensemble leur premier millésime. Sous leur impulsion, le domaine va progressivement s'agrandir avec l'acquisition de nouvelles parcelles et des replantations issues de sélection massales, pour atteindre aujourd'hui les dix hectares en production (dont près d'un quart est réservé aux blancs). En 2001, le chai situé avenue Ozier, dans le village de Mauves, est agrandi puis réaménagé. Une partie cuverie y est adjointe, permettant de suivre l'intégralité des vinifications, élevages et mises en bouteille sur un même lieu. Désormais, et selon les millésimes, le domaine produit de 25 000 à 45 000 bouteilles par vendange.



Les vignes du domaine « montées » en pont.

Coté vigne, le domaine pratique l'agriculture biologique sur l'exploitation depuis le millésime 2004. Les traitements se font au cuivre (avec une réduction de son utilisation, même si Jean reconnaît qu'il est difficile de s'en passer, surtout sur des millésimes à forte pression malative), soufre et tisanes, et les amendements au compost. Les sols sont entièrement travaillés (chaussage et déchaussage, suivis de deux griffages pendant le cycle végétatif saisonnier) au piochon, au treuil et même au cheval (pour 35 à 40% des surfaces). Des essais d'enherbement ont été réalisés, mais ceux-ci n'ont pas donné toute satisfaction, notamment par rapport à la gestion de l'azote. L'âge moyen du vignoble est de quarante ans en moyenne, avec quelques vieilles vignes quasi centenaires. Les vignes sont généralement conduites sur échelas, pratique peu fréquente sur l'appellation où le cordon de Royat facilite la mécanisation. Elles sont taillées en forme de gobelet avec trois ou quatre bras selon les cepes. N'étant pas rognés, les rameaux sont attachés sur l'échelas avec du jonc puis montés en « pont » sur le pied voisin pour éviter de retomber dans le rang. Les travaux en vert (ébourgeonnage et entre-cœurs) permettent de contrôler et limiter les rendements. Jusqu'à présent, les frères Gonon se contentaient de suivre les préceptes de l'agriculture biologique sans en demander la certification. Le pas a été franchi depuis 2009 (pour une certification en 2011) et ce pour deux raisons : tout d'abord, se démarquer de tous ceux qui se disent « bio » (mais sans certification) et dont les beaux discours sont assez éloignés de la réalité du terrain. Mais surtout, et face à ceux qui doutent de la viabilité de ces pratiques, ils veulent prouver qu'il est possible de conduire une agriculture biologique conforme et certifiée sur ces terroirs exigeants.

Si nécessaire, un tri est effectué à la vigne, pendant les vendanges, ce qui permet de n'encuver que des baies saines. Pierre et Jean préfèrent d'ailleurs travailler en compagnie des vendangeurs, pour s'assurer sur place du bon déroulement de la récolte. Tous les raisins, blancs (vendangés le matin uniquement) et rouges, sont ramassés en caisses de 45 kgs. Les blancs sont pressurés lentement au pneumatique, puis débourbés avant la mise en pièces où se déroulera la fermentation alcoolique. Les vins restent sur lies jusqu'au mois de juillet. La fermentation malo-lactique est recherchée, elle se fait généralement au printemps. Les rouges sont vinifiés en cuves ouvertes (bois ou béton) avec égrappage partiel en fonction des parcelles et millésimes. Sur ce point, les deux frères sont aujourd'hui moins inquiets face aux prétendus goûts herbacés et au côté rustique que peuvent développer des jeunes jus issus de vendange entière. L'âge des vignes aidant, ils tendent donc vers une augmentation de la part de baies non éraflées, qui représente aujourd'hui en moyenne environ 75% de la vendange. Comme pour les blancs, les vinifications se déroulent via levures indigènes. Les macérations durent environ trois semaines avec deux pigeages et un remontage en début de fermentation, puis un pigeage doux à la fin. Jus de presse et jus de goutte sont ensuite assemblés, débourbés en cuve, puis entonnés en demi-muids Seguin Moreau de 600 litres non neufs. Les différentes parcelles, élevées séparément, sont remontées et assemblées à la fin des vendanges suivantes, de manière à laisser la place au nouveau millésime. Le Saint Joseph rouge est mis en bouteille en deux fois (à un mois d'intervalle) en lune descendante, entre novembre et février. La mise en bouteille du blanc se fait entre fin août et début septembre.



Vins et terroirs :

- **Saint-Joseph blanc « Les Oliviers »** : la seule cuvée de blanc est un assemblage des deux cépages autorisés sur l'appellation. Il est dominé par la marsanne à hauteur de 80%, complété par la roussanne. Le nom de la cuvée provient de la parcelle dont elle est originaire. « Les Oliviers » est un lieu-dit situé sur la limite sud du village de Tournon, exposé en coteau vers le sud sud-est. Si le sous-sol est ici d'origine granitique, les sols sont plutôt constitués d'argiles rouges parsemés de gros galets en surface d'origine morainique. Vinification en fût non neuf, puis élevage de huit mois environ.

- **Vin de Pays des Collines Rhodaniennes rouge** : cette - rare - cuvée est issue d'une parcelle de vignes située en appellation Saint Joseph, mais issue d'un terroir de plaine. Elle est complétée par les jeunes vignes du domaine (jusqu'à la 7^{ème} feuille, alors que la réglementation autorise l'AOC à partir de la 4^{ème} feuille) ainsi que par les raisins jugés d'une qualité insuffisante pour intégrer la cuvée de Saint Joseph (vignes en bout de rang par exemple). On pourrait dire qu'il s'agit en quelque sorte d'un second vin qu'il serait d'ailleurs possible de déclarer en Saint Joseph (mais qui ne s'inscrit pas dans la philosophie qualitative du domaine). La vendange du vin de pays est entièrement égrappée. L'élevage dure huit mois environ.
- **Saint-Joseph rouge** : le « Saint-Jo » est principalement issu de l'assemblage de trois zones réparties entre Tournon et Saint-Jean de Muzols. La première d'entre-elle est située sur le lieu-dit « les Oliviers » et cohabite avec les marsanne et roussanne qui font le blanc du domaine. La deuxième est issue de quatre lieux-dits « Côte des Rivoires », « Peygros », « Croix de Peygos » et « Javignas ». Ces terroirs sont situés juste au dessus du climat reconnu comme l'un des plus qualitatifs de l'appellation (et lui ayant donné son nom) : le « Saint Joseph » historique. Ici, les sols sont typiquement granitiques et les parcelles sont orientées vers l'est. Cette zone constitue une part importante de l'assemblage final. Enfin, le troisième secteur se trouve un peu plus au nord, sur la commune de Saint-Jean de Muzols. Elle apporte les plus vieilles vignes du domaine, dont certaines ont presque un siècle. Le sol est constitué de gneiss et les vignes sont orientées vers le sud-est.



Argile et galets roulés sur le lieu-dit « les oliviers ».

Dégustations :

- **Saint-Joseph blanc :**

Nov. 2012 : 2011 : le vin s'exprime sur le tilleul et le chocolat blanc, légèrement praliné, puis évolue sur la poire et la frangipane. Bouche grasse, riche, grande générosité de saveurs et texture, il ne manque pas de concentration. Il faudra seulement voir comment il peut s'équilibrer et se « tendre » dans le temps.

Oct. 2011 : 2010 : expression fruitée au nez de poire et de pêche. La bouche est grasse, d'un bel équilibre avec un fruit juteux, même si c'est l'ensemble parait encore monolithique (mise récente). Longueur finale correcte. C'est bon. **Bien +.**

Oct. 2011 : 2009 : nez réglissé, d'orange amère, avec une belle fraîcheur mentholée à l'aération et une touche florale. La bouche est grasse et l'acidité, plus perceptible que sur le 2010, tend le vin sur de jolies notes anisées. Une certaine droiture lui confère un très bel équilibre. Longueur finale. Superbement abordé. **Très bien.**

Avril 2010 : 2001 : nez marqué par des notes légèrement oxydatives, sur les raisins de Corinthe, l'orange confite, l'acacia et le miel. Attaque relativement tendue, puis s'équilibrant entre acidité et joli gras. D'évolution élégante, le vin est prêt à boire. La finale fraîche et salivante appelle un autre verre. **Très bien**

- **Vin de Pays des Collines Rhodaniennes rouge :**

Oct. 2011 : **2010** : nez très floral, poivré, métallique avec une touche réglissée. La bouche possède un fruit croquant dès l'attaque, une jolie sève et un très bel équilibre. C'est encore simple mais vraiment gourmand, avec une persistance finale correcte. Fond de verre réglissé. **Bien +**.

- **Saint-Joseph rouge :**

Nov. 2012 : **2010** : assez lent à s'ouvrir, il dispense des notes de poivres et d'épices complexes, c'est pur. Bouche tendue, poivrée également, avec l'empreinte de la rafle quand le vin est jeune, c'est réservé, appuyé, mais long. Beau vin, promis à une longue garde, et qui pourrait prendre beaucoup d'ampleur au vieillissement. **Très Bien**

Oct. 2011 : **2009** : un coté immédiatement plus mûr et plus confit marque l'expression de ce vin. Le nez est plutôt retenu, assez « noir », sur des notes chocolatées et d'orangette. On apprécie l'équilibre de la bouche, qui ne manque certainement pas de fraîcheur pour ciseler un joli gras très enrobant. La finale, plus expressive que le nez, dévoile des arômes fruités intenses et savoureux. Nous avons beaucoup aimé ! **Très Bien +**

Oct. 2011 : **2008** : joli nez, élégant, sur les fruits rouges, le cassis, l'olive, les épices. Bouche fine, tendue, dominée par une acidité assez haute apportant au vin un côté salivant et gourmand. Les tanins sont très fins et pointus, sans toutefois faire preuve d'une quelconque sous-maturité. Petite amertume finale qui tend toujours vers la fraîcheur. Un vin de belle constitution. **Bien +**

Avril 2010 : **2007** : un peu réduit au premier nez, le vin se développe sur de délicates notes florales. Dès la prise en bouche, la texture paraît serrée, avec des tanins présents, un peu anguleux. La matière demeure néanmoins assez dense et charnue, mais avec un fruit un peu en retrait. Belle texture globale, mais vin un peu bridé en l'état. **Bien +**

Avril 2010 : **2004** : le nez s'ouvre sur des notes de vendange entière, pétale de rose, olive verte et violette, soutenue par un léger viande. L'attaque est assez linéaire, s'amplifiant sur une trame aux tanins carrés. Légère mâche tenue par une sensation d'amertume. L'ensemble est plutôt fin et tendu sur la finale. Il est prêt à boire aujourd'hui. **Bien**

Oct. 2011 : **2003** : une petite note d'acétate se mêle à un nez marqué par des arômes de pâtisserie, de cerise et d'épices douces. Matière ample et généreuse, paraissant puissante, un brin sauvage, mais tenue par des tanins denses et civilisés. On regrettera simplement une petite sécheresse finale trahissant sans doute ce millésime particulièrement chaud. **Bien +**

Avril 2010 : **2002** : nez sur le tabac froid, le fumé, la viande grillée et des notes poivrées. L'attaque est souple, plutôt légère et tendue. La bouche présente une matière en demi-corps soulignée par une fraîcheur un peu mordante. Légère astringence en finale. La limite d'un millésime compliqué mais non dénué de charme. **Assez Bien +**

Avril 2010 : **1994** : le nez est marqué par des notes tertiaires, de viande grillée, pierre à fusil, bois brûlé. L'attaque, grasse, précède un beau milieu de bouche, volumineux, soyeux et parfaitement enrobé. La finale marque le pas avec une allonge d'intensité moyenne. L'ensemble reste néanmoins frais et savoureux. **Beau vin évolué.**



De Condrieu au nord, à Cornas au sud, l'appellation Saint-Joseph s'étend sur pratiquement 60 km le long du Rhône, regroupant ainsi une large diversité de terroirs. Décrétée en 1956 sur six communes autour de Tournon-sur-Rhône, elle fut très largement étendue en 1969 sur vingt communes supplémentaires et sur des terres plus facilement mécanisables. Elle sera de nouveau réduite de plus de moitié dans les années 80 car le cru peinait à se forger une véritable identité. Aujourd'hui encore, les vins du Saint-Joseph sont certainement les plus hétérogènes de la région ; et ici, plus encore qu'ailleurs, il faut écarter les vins marqués du sceau de la banalité, voire de la médiocrité. Alors comment sortir du lot, se démarquer de cette masse de domaines lorsque l'on ne possède que 10 ha et que l'on n'est pas un grand négociant ? Voilà le pari gagné par les frères Gonon, jouant autant sur la discrétion et la modestie que sur le travail et la rigueur. Certes, les vins produits ici ne sont pas des grands Hermitage et ne sont pas destinés à traverser les décennies (Jean lui-même recommande une garde de cinq à dix ans), mais ils ont assurément une très belle personnalité, constituant d'excellents compagnons de table sans atteindre qui plus est les prix stratosphériques de certains de leurs aînés. Il est également intéressant de constater que chaque millésime produit ici revêt un caractère différent. Cela est sans doute lié à la volonté des vigneron de laisser avant tout s'exprimer leurs fruits, de ne pas chercher à travestir la nature par des artifices de vinification ; et plutôt à s'adapter à celle-ci afin d'en extraire ce qu'elle peut offrir de meilleur à chaque nouveau millésime. D'ailleurs, on reconnaît aisément qu'ici, le principal du travail s'effectue à la vigne, tout en cherchant ainsi la plus grande simplicité au chai. Découvrir et déguster du grand Saint-Joseph - autant en rouge qu'en blanc - dans un style traditionnel passe donc incontestablement par cette très belle adresse...

Domaine Pierre Gonon
34, Avenue Ozier 07300 Mauves
Tél : 0033 (0)4 75 08 45 27
gonon.pierre@wanadoo.fr