

'SM' Côtes du Rhône

Xavier Vignon



Le superbe opus de Xavier Vignon révèle une qualité de terroir impressionnante. Ce Côtes-du-Rhône, récompensé par 93 points Parker, est tout simplement sensationnel. SM, ça signifie sans millésime, mais aussi septentrional et méridional, n'allez pas vous imaginer des choses !

Type	Rouge
Producteur	Xavier Vignon
Région	Rhône
Cépage	Syrah Grenache
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points Jeb Dunnuck

« Un mélange de 2011 et 2012, le NV Côtes du Rhône SM est constitué à parts égales de syrah du nord et de grenache du sud. Les notes de viande fumée, de cuir, de garrigue, d'olives et de fruits forment un rouge moyennement corsé, structuré et élégant, très appréciable. »

93/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Un assemblage de 50% de syrah de la vallée du Rhône septentrionale et de 50% de grenache de la vallée du Rhône méridionale, le NV Vin de France SM seconde édition est un vin fascinant, alliant des notes fumées, poivrées, herbacées à des cerises noires mûres. Corsé, souple et velouté, Vignon nous montre un style qui tend davantage vers 2016 que 2015, mais peu importe comment vous le caractérisez, c'est une cuvée délicieuse et complexe à boire au cours des 6 à 7 prochaines années. » - Joe Czerwinski

Critiques et Notes

« Voilà encore une nouvelle gamme très impressionnante de l'œnologue confirmé Xavier

Vignon, qui travaille entre autres avec les domaines Raymond Usseglio, La Nerthe, Marcoux et Grand Veneur. Il s'agit certes de négociants en vin, mais ils ont manifestement accès à des propriétés sérieuses et la vinification est impeccable. J'ai été époustoufflé par ses nouveaux vins qui brisent les stéréotypes. Tous, que ce soient les cuvées 2012 ou 2013, montrent un profil de belle facture avec non seulement beaucoup de fruits mûrs et de texture mais aussi un superbe équilibre et le caractère si typiques des Côtes du Rhône méridionaux. Les prix restent en plus incroyablement bas, ce qui fait de ces vins un véritable trésor pour l'acheteur avisé. » - Jeb Dunnuck

Note de la rédaction

Xavier Vignon fait partie des vigneron infatigables, audacieux et innovants qui se consacrent corps et âme à la vinification de vins de terroir sans compromis ! Et le fait qu'il rompe - comme tous les révolutionnaires - avec les vieux schémas et qu'il dise ses quatre vérités à l'establishment viticole très conservateur en France, est très rare. D'autant plus que Xavier Vignon fait déjà lui-même partie des stars dans la scène des vins Châteauneuf.

Sa nouvelle création s'appelle 'SM', entendez par là Septentrional / Méridional, et bien sûr, sans millésime : une splendide cuvée vinifiée avec minutie, à partir de vignes rhodaniennes d'un âge plus que respectable, dans laquelle sont assemblés la meilleure syrah du nord avec le subtil grenache du sud de la région. Étant donné que ce vin ne correspond pas aux célèbres appellations telles que Châteauneuf-du-Pape ou encore Côte-Rôtie, il est présenté dans la catégorie des Vins de France. Et, non content de briser énormément de règles, il est assemblé à partir de raisins de différentes années. Succès sur toute la ligne : le vin de Vignon récolte 93 points Parker et 92 points Jeb Dunnuck, ce que la scène viticole française pourrait considérer comme une outrecuidance !

Note de dégustation

Est-ce justifié ? Sans aucun doute : il suffit de regarder la robe de couleur profonde entre noir et violet. Et le bouquet, caractérisé par ce mariage de cépages septentrionaux et méridionaux, est une véritable bénédiction. Incroyablement expressif, avec énormément de parfums fruités (prunes sombres, figes, sureau, cerises noires), des senteurs herbacées (thym, laurier), épicées (bois de réglisse, clou de girofle), des notes florales (violette), sans oublier une touche minérale discrète (graphite). En bouche, on retrouve le style habituel opulent de Xavier, concentré sur le fruit, avec des tanins bien mûrs et une texture inimitable, qui offre d'une part un plaisir de dégustation immédiat, mais qui d'autre part signale un potentiel de maturité atteint après 8-10 ans. En finale : le meilleur des deux cépages. La saveur fruitée de cerise intense typique du grenache s'allie avec la dimension épicée et herbacée de la syrah à la perfection.

En résumé : une nouvelle réussite de Xavier Vignon qui n'a pas fini de nous épater.

Domaine

Xavier, cet œnologue à la renommée internationale

L'œnologue Xavier Vignon s'est forgé au cours des 15 dernières années une belle réputation en prodiguant ses conseils d'expert aux producteurs de prestigieuses propriétés. Fort de son expérience, il commença en 2002 à élaborer ses propres cuvées, signées 'Xavier'.

Le Nord et le Sud du Rhône enfin réunis

Xavier Vignon 'SM' Côtes du Rhône est un assemblage des cépages syrah (50 %) de la vallée du Rhône septentrionale et grenache (50 %) de la vallée du Rhône méridionale, d'où le nom de la cuvée 'SM'. La syrah provient de 12 parcelles composées d'un terroir de granit, de lœss (roche sédimentaire détritique) et de sable. Le rendement vendangé est limité à un volume de 32 hectolitres par hectare et l'âge moyen des vignes est de 60 ans. Le cépage grenache, quant à lui, est originaire de 13 parcelles dont le terroir présente du gravier, des pierres, du sable et du calcaire urgonien. Les vendanges ont fourni un volume limité de raisins de 24 hectolitres par hectare. Les vignes ont environ 80 ans. Les deux cépages ont fermenté séparément à basses températures. Le grenache a été élevé dans des cuves en ciment et la syrah dans des fûts de chêne. Après l'assemblage et la mise en bouteille, le vin a vieilli pendant 6 mois de plus en bouteille. La cuvée provient des millésimes 2010, 2011 et 2012.