

# 'Cuvée Confiance' Rasteau 2019 Domaine la Soumade



Issu de vignes centenaires, ce Rasteau du Domaine la Soumade obtient régulièrement d'excellentes évaluations. Cette nouvelle édition de l'excellent millésime 2019 se présente au meilleur de sa forme !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Domaine la Soumade</b>
Région	<b>Rhône</b>
	<b>Syrah</b>
Cépage	<b>Grenache</b>
	<b>Mourvèdre</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2030</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Critiques et notes

### Le Guide Hachette des Vins :

À propos du domaine : « Valeur sûre de la vallée du Rhône Sud (pour ses Rasteau et ses villages notamment), ce domaine de 26 ha a été créé en 1979 par André Romero, épaulé depuis 1996 par son fils Frédéric et conseillé depuis 2002 par l'œnologue bordelais Stéphane Derenoncourt. »

### Bettane & Desseauve :

À propos du domaine : « André Roméro est la figure de l'appellation Rasteau. Aidé désormais de son fils Frédéric et des conseils de Stéphane Derenoncourt, ils produisent des vins colorés et complexes, avec des corps denses. La gamme explore toutes les facettes des terroirs de Rasteau, y compris dans les secteurs hors appellation. Les vins doux naturels sont des gourmandises à l'état pur. Les Roméro sont connus pour leurs vins aux caractères profonds et de grandes matières tanniques, disposant d'un beau potentiel de vieillissement. »

### La Revue du Vin de France :

À propos du domaine : « Le sympathique André Roméro continue de veiller avec grande attention sur son domaine. Les vins produits ici se caractérisent par un corps concentré, charnu, large et par un fruit mûr et épanoui sans égal. Ils ont en revanche besoin de quelques années de cave pour dompter leur densité impressionnante et leur charge en tanins. En Rasteau, la gamme se décline en plusieurs cuvées, dont une, 'Fleur de Confiance', issue d'une parcelle spécifique d'argiles bleues, constitue chaque année un sommet de densité et d'intensité. Le domaine est conseillé par le talentueux Stéphane Derenoncourt. Mais les vins ont-ils gagné en harmonie ? À la lecture des derniers millésimes, rien n'est moins évident. Ils sont souvent gênés par des maturités excessives ou des élevages caricaturaux faisant trop ressortir les parfums et les tanins du fût. À l'exception d'une très belle cuvée 'Fleur de Confiance', les élevages nous semblent peu adaptés au fruit et à la matière de chacune des appellations produites par ce domaine emblématique, auquel nous retirons cette année une étoile. Le vin doux naturel quant à lui reste un référent incontestable. »

### **Robert Parker's Wine Advocate :**

À propos du domaine : « Le fondateur André Romero est en pré-retraite et a passé le flambeau à son fils Frédéric, mais il a fait en sorte d'être présent au domaine lors de ma visite pour vérifier certaines choses. La tendance dans le chai consiste à utiliser plus de foudres pour l'élevage, avec la tonnellerie Stockinger comme fournisseur favori. Selon Frédéric, le volume de 40 hectolitres fonctionne très bien, tandis que le format 12 hectolitres est 'OK' et les demi-muids sont 'trop petits'. Le travail se joue largement autour de raisins de grenache d'une grande maturité. L'une des exigences est de préserver la fraîcheur [...]. En plus des cuvées 2016 et 2017, nous avons dégusté plusieurs millésimes plus anciens. Tandis que le 2008 est en fin de vie, des vins d'années plus puissantes, comme le 'Fleur de Confiance' 2007 (96 points) et le 'Cuvée Confiance' 2010 (95 points), ne sont pas en danger. » - Joe Czerwinski

### **The Wine Society :**

À propos du domaine : « Ce domaine, devenu une icône au fil des années, a prouvé combien les vins du sud de la Vallée du Rhône peuvent être excellents. C'est sans aucun doute avec ces cuvées que le Cru Rasteau a été créé il y a environ dix ans. La Soumade, c'est l'histoire d'un homme, André Roméro, passionné par le vin qui présente fièrement les belles bouteilles qu'il a dégustées pendant de nombreuses années. Le point de départ pour lui était Châteauneuf-du-Pape, mais également le nord rhodanien, et il a toujours recherché à équilibrer puissance et finesse. Son exploitation est basée dans l'appellation Rasteau, mais il possède également des vignes à Gigondas. Son fils Frédéric l'aide désormais. Son autre passion : l'Olympique de Marseille ! »

## **Note de la rédaction**

Ils font partie de cette nouvelle génération de vignerons énergiques et audacieux qui se consacrent corps et âme à la création de vins de terroir sans compromis en matière de qualité : André et Frédéric Romero avec leur Domaine La Soumade dans le sud de la Vallée du Rhône ! Le travail de ce duo père-fils avec les vignes ancestrales de la propriété, et ce dans le plus grand respect de la nature, est tout simplement révolutionnaire pour l'appellation Rasteau entière ! Chaque vin est l'expression individuelle de différentes formations des sols et montre avec brio le gigantesque potentiel pour des cuvées haut de gamme présent dans ce petit village viticole (« un village riche de terroirs incroyables » - Robert Parker).

La 'Cuvée Confiance' est elle aussi spectaculaire, et ce à trois points de vue. Tout d'abord, seuls des raisins issus de vignes de plus de cent ans sont utilisés. Ensuite, on ne laisse rien de côté lors de la vinification complexe, notamment l'élevage de 18 mois dans de grands foudres. La presse spécialisée n'a pas encore publié ses notes, cependant, nous sommes persuadés que les notes seront excellentes compte tenu du très bon millésime.

## **Note de dégustation**

La dégustation ne peut que le confirmer : le millésime 2019 de la 'Cuvée Confiance' impressionne avec une robe violette opaque et intense. Le bouquet puissant et étonnamment frais offre un voyage aromatique sans précédent, avec des notes fruitées (prune noire, compote de cerise, myrtille), épicées (cannelle, clou de girofle), balsamiques (réglisse), mais aussi d'herbes méditerranéennes (thym, origan) et une portion fraîche de minéralité (graphite). En bouche, la cuvée impressionne par une puissance démesurée qui enveloppe bien le palais. Des tanins imposants, qui laissent entrevoir un grand potentiel de garde, se marient parfaitement avec des saveurs profondes de fruit noir, de fraîcheur minérale et une dimension épicée bien marquée due au cépage syrah. La finale est elle aussi serrée, opulente, saisissante et d'une longueur infinie.

## **Accords mets & vin**

Un vin rouge parfait pour de la viande braisée, du rôti de sanglier ou de chevreuil ou un coq au vin traditionnel.

## **Domaine**

### **La Vallée du Rhône dans toute sa splendeur**

Le Domaine La Soumade est situé à Rasteau, dans le Vaucluse, à environ 50 km au nord-est de Châteauneuf-du-Pape, tout près des Dentelles de Montmirail. Sa superficie est de 26 hectares. Fondé en 1979 par André Roméro, il a été repris en main en 1996 par son fils Frédéric, œnologue diplômé. En 2002, les deux vigneron passionnés décident d'engager le célèbre œnologue bordelais Stéphane Derenoncourt et, à l'aide de son savoir, d'optimiser les vignobles et d'installer un nouveau chai.

## **Une cuvée à déguster en toute confiance...**

Le vin rouge Domaine la Soumade 'Cuvée Confiance' Rasteau 2019 est un assemblage de grenache (70 %), de syrah (20 %) et de mourvèdre (10 %). Les raisins proviennent de vignes plantées il y a au moins 100 ans. Après les vendanges manuelles, avec un rendement de seulement 25-35 hl/ha (selon les parcelles), et une sélection minutieuse des baies, celles-ci ont été immédiatement pressées avant de macérer entre 21 et 25 jours (avec bâtonnage régulier). Ensuite a eu lieu la fermentation en cuves de bois tronconiques à température contrôlée (25-30°C). L'élevage de 18 mois sur lies s'est déroulé en foudres de 4 000 litres. Un léger filtrage a été réalisé lors de la mise en bouteille.