

# 'Cuvée Prestige' Rasteau 2018 Domaine la Soumade



La 'Cuvée Prestige' 2018 nous vient de Rasteau, l'une des appellations les plus en vogue de la vallée du Rhône. Sa qualité exceptionnelle lui permet aisément de faire concurrence aux Châteauneuf-du-Pape, mais reste très accessible. Wine Advocate de Robert Parker annonce 93 points !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Domaine la Soumade</b>
Région	<b>Rhône</b>
	<b>Syrah</b>
Cépage	<b>Mourvèdre</b>
	<b>Grenache</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>14-16°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2028</b>
Élevage	<b>Foudre, cuve béton</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 91-93/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Dégusté à partir de deux foudres, le Rasteau Prestige 2018 présente des notes de garrigue, de cerises mûres, d'épices et de poivre. Il est moyennement corsé, avec des tanins veloutés. Il présente une longue finale souple avec un soupçon de chocolat. » - Joe Czerwinski

## 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 Roméro 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 la nouvelle génération de vigneron audacieux et dynamiques qui se consacrent corps et âme à la création de vins de terroir sans compromis : André et Frédéric Roméro, propriétaires du Domaine La Soumade ! Ce que ce duo père et fils parvient à tirer des vignes ancestrales de l'exploitation, laquelle a pour philosophie le respect de la nature,

est tout simplement révolutionnaire pour l'appellation Rasteau. Chaque vin est le reflet individuel des différents sols des environs et montre avec brio le potentiel des cuvées de haute volée qui voient le jour dans ce petit village viticole (« un village riche de terroirs incroyables » – Robert Parker).

La 'Cuvée Prestige' est un géant au rapport qualité-prix spectaculaire et son millésime 2018 est doté de la finesse et de la précision dignes d'un Grand Cru. Le Wine Advocate de Robert Parker applaudit avec 91-93 points.

## **Note de dégustation**

La robe en met plein la vue avec une couleur rouge profonde tirant sur le noir aux reflets cerise. Le bouquet bien ciselé déploie un panorama aromatique diversifié, avec de la cerise noire, des fruits des bois, du cuir neuf, du réglisse, du romarin, du thym et du poivre noir. L'ensemble est parfaitement intégré dans une fraîche minéralité. En bouche, le vin fait preuve d'une intensité incroyable, de tanins à leur apogée et d'une acidité fraîche très agréable, sans omettre les saveurs fruitées profondes, la dimension épicée méditerranéenne et la longueur impressionnante. Cette cuvée se glisse sans difficulté dans les rangs des grands chefs-d'œuvre du Rhône et peut aisément rivaliser avec chaque Châteauneuf-du-Pape.

## **Accords mets & vin**

Quoi de mieux qu'une daube de bœuf classique à la provençale pour accompagner cette 'Cuvée Prestige' ? Du fromage relevé conviendra également à merveille.

## **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.

## **Le soleil du Rhône à votre table**

La cuvée Domaine La Soumade 'Cuvée Prestige' Rasteau 2018 est vinifiée à partir de grenache (70 %), de syrah (20 %) et de mourvèdre (10 %). Elle provient de vignes du domaine plantées il y a entre 30 et 50 ans. Après les vendanges manuelles, avec un rendement de 35 hl/ha seulement, et une sélection minutieuse des baies, celles-ci ont été immédiatement pressées, ont macéré entre 18 et 25 jours (avec bâtonnage régulier) et ont fermenté à température contrôlée (25°C - 30°C). L'élevage a duré 18 mois sur lies (50 % en foudres de 4 000 litres, 50 % en cuves en ciment). Le vin a ensuite été mis en bouteille avec un léger filtrage.