

# Les Wineries du Rhône

**Paul Jaboulet  
Aîné**



PORTRAIT —

# JABOULET RETROUVÉ

Retrouver la patte de la maison dans ses vieux millésimes, passer en bio, ne s'interdire aucune expérimentation : chez Jaboulet Aîné, l'heure est au renouveau plein pot.

## Comprendre et respecter

**Que fait-on quand on se retrouve, à moins de 40 ans, à la direction technique de Jaboulet Aîné, une maison historique de la vallée du Rhône nord créée en 1834 ?**

On commence par déguster tous les vieux millésimes soigneusement conservés pour trouver dans ces pépites les caractéristiques de l'empreinte Jaboulet. Une tâche ô combien difficile à laquelle s'est attelé Jacques Desvernois quand il est arrivé en 2006. Avec comme production phare, La Chapelle, un Hermitage qui figure à la carte des plus belles tables étoilées du monde. Chez Jaboulet, la gamme des prix va de 8€ TTC, prix consommateur, pour une bouteille de Parallèle 45, la marque de Côte-du-Rhône de la maison, créée par Louis Jaboulet dans les années 50, à 160€ pour un La Chapelle millésime courant. Record actuel : 15 000€ la bouteille pour un La Chapelle 1961. « La famille Frey m'a demandé de tout mettre en œuvre pour que la signature Jaboulet soit immédiatement reconnaissable d'un millésime à l'autre. Cela signifie avoir une viticulture respectueuse de son environnement, des vignes et des sols

vivants, une vinification méticuleuse et précise, en étant extrêmement attentif à tous les détails qui vont nous permettre de construire ces grands vins », explique le jeune œnologue.

## Conversion bio

**Aujourd'hui, tous les vins des domaines de la maison sont travaillés en bio et en biodynamie de plus en plus.** Et les vins issus du négoce suivent la même tendance petit à petit. Avec comme critère n°1, la qualité. Des sols bien travaillés, vivants, aérés permettent aux racines de plonger plus profondément. Pour cerner l'ADN d'une maison, on commence par bien comprendre ses vignes. « Avec les premiers résultats en 2009/2010, on s'est aperçu que cela marchait. Nous avons ressenti plus d'intensité dans les vins, plus d'expression, un côté fruité plus intense, un meilleur équilibre, plus d'acidité. Cela nous a encouragé à continuer, explique Jacques. Tout le monde a adhéré : les chefs de culture, les vignerons. Ils ont bien compris que, même si cela représentait plus de travail, c'était mieux pour la santé et mieux pour le goût du vin. Cela a été une démarche collective ».

Caroline Frey et lui ont à peu près le même âge et partagent la même philosophie. Ils n'ont pas envie que leurs enfants, quand ils sont en récréation dans la cour d'école, inhalent des produits phytosanitaires. Même si chez Jaboulet, on est plutôt fier d'annoncer que l'on utilise **moins de trois kilos de cuivre à l'hectare**, cela ne dispense de participer au débat actuel sur les zones de non traitement autour des lieux publics. « On se ressent comme ça. C'est construit. Et cela nous donne une singularité », affirme Jacques.

## Style maison

On ne se refait pas. Le style Jaboulet est marqué par le nord et cette syrah qui s'y sent si bien. Sur le blanc, le viognier s'exprime à Condrieu.

**Jacques Desvernois,**  
**Directeur Technique**  
**de la Maison**  
**Paul Jaboulet Aîné**



*Maison créée  
en 1834.*

*46 salariés.*

*22 241 hl commercialisés.*

*CA 2016 : 21 m€*

*dont export : 9 m€.*

*Marques : La  
Chapelle, Domaine de  
Thalabert, Parallele  
45, Le Chevalier de  
Sterimberg...*



**« On est fiers  
d'être dans  
le contexte  
rhodanien et on  
essaie de proposer  
le plus de choses  
possibles. »**

Jacques Desvernois cite aussi des cépages complémentaires comme la roussanne et le bouboulenc, plantés dans le sud. Et le grenache, bien sûr, pour sa générosité qui produit des vins ronds, chaleureux, avec de l'alcool, du gras, de l'enrobage. Le viognier, beaucoup plus acide, avec un caractère très aromatique bien reconnaissable, un petit côté litchi, pamplemousse. Quand la roussanne apporte des arômes complémentaires, fleurs

blanches, des acidités et ici, hors conditions méditerranéennes, beaucoup de fraîcheur.

### **Expérimentateurs**

**Ce qui guide aussi Jaboulet, c'est de mettre en œuvre de nouvelles techniques**

qui vont permettre d'augmenter la qualité ou, à qualité égale, de réduire les coûts.

Toute une série d'expérimentations sont en cours, sur des cépages, des méthodes, des levures, des bactéries... Sur la manière de récolter, de trier, d'embouteiller pour, par exemple, acquérir une ligne d'embouteillage sous azote afin de ne pas oxyder les vins, leur donner une chance supplémentaire de bien vieillir en conservant toutes leurs caractéristiques qualitatives. « Nous gardons beaucoup de bouteilles pour pouvoir regoûter nos vins dans le temps. Une expérience, c'est presque 10 ans... »



**Paul Jaboulet Aîné**

**26600 Tain l'Hermitage**

**+33 (0)4 75 84 68 93**

**info@jaboulet.com**

**www.jaboulet.com**

**Contact UMVR**

**+33 (0)4 90 27 24 16 / 18**

**presse@umvr.fr**

**www.umvr.fr**