

# Domaine Jamet – Côte-Rôtie



## Les vins

Le domaine Jamet a été fondé dans les années 50 par Joseph, le père de Jean-Paul, qui à l'époque comme quasi tous les propriétaires dans le Rhône Nord, cultivait vignes et fruits. Le raisin était alors vendu à des négociants. Ce n'est qu'au milieu des années 70 à l'arrivée de Jean-Paul au domaine que les premières mises en bouteilles commencèrent, petit à petit.

C'est avec le millésime 1986 que nous avons découvert le domaine qui commençait peu à peu à s'étendre. Et c'est à partir de ce moment que débuta la belle histoire qui aboutira, grâce à une passion commune et partagée, à cette amitié et collaboration que vous connaissez aujourd'hui.

Le départ de Jean-Luc qui travaillait la vigne a coïncidé avec l'arrivée de Loïc, le fils aîné, puis de Fanny qui semble vouloir s'investir de plus en plus, alors que Dorian le plus jeune fils se passionne pour le métier de cuisinier. Voilà donc une famille bien gastronomique... Avec tous les siens autour de lui, Jean-Paul se sent pousser des ailes et les projets succèdent aux projets. Aux vignes de Côte-Rôtie se sont ajoutées du Condrieu, des parcelles de Côtes du-Rhône et une explosion de projets. Et Corinne, non contente d'être épouse, mère et responsable de toute l'administration et de la vente au domaine doit également canaliser tout son petit monde. Pas vraiment le temps de s'ennuyer...

La philosophie de Jean-Paul est très simple : rien n'est définitif, toute expérience amène son lot de découvertes ; La curiosité, une attention de tous les instants et l'importance des détails font le reste. A l'écoute de ses vignes, il est à la fois le compositeur et le chef d'orchestre, tout comme un autre vigneron pour lequel j'ai aussi une énorme estime, Stéphane Vedeau dans le Rhône Sud, dont nous reparlerons bientôt. Résultat : un travail d'orfèvre qui fait de lui un vigneron respecté de ses pairs, et devenu pour beaucoup LA référence d'un vignoble légendaire.

Le travail de vinification et d'élevage de Jean-Paul est différent en fonction du millésime, donc...jamais le même. Egrappage nul, partiel, selon les parcelles, la maturité, les sols, tout varie chaque année en fonction d'un seul but : restituer et préserver au mieux la finesse, l'élégance, la pureté du fruit et mettre la structure du vin au service de ce but. L'élevage va évidemment dans le même sens avec des barriques atteignant parfois une dizaine d'années. La proportion de fût neuf variera de 5 à 15 % tout au plus, et le viognier a été éliminé de l'assemblage, fruit d'une expérience de Jean-Paul consistant à le vinifier seul comme un raisin rouge.

Nous enrichirons cette fiche dans le futur avec le nom des parcelles, les bouteilles produites, les derniers millésimes et beaucoup d'autres choses encore...

## Côtes-du-Rhône blanc

Le blanc était plutôt rare au Domaine Jamet, mais depuis quelques millésimes maintenant Jean-Paul Jamet les réussit à merveille. Fruit de l'union de Marsanne / Roussanne et d'une pointe de viognier et de grenache, nous apprécions de plus en plus son caractère finement aromatique et particulièrement étoffé en bouche.

## Vin de Pays « Syrah »

Avec ce Vin de Pays des Collines Rhodaniennes en Syrah, c'est une sorte de mini Côte-Rôtie que l'on retrouve dans le verre. Travaillés sur les hauteurs d'Ampuis, ces pieds de Syrah renferment le fruit regorgeant de l'appellation avec de la simplicité et un plaisir immédiat.

## Côtes-du-Rhône rouge

Voici Côte-Rôtie avant l'heure avec ce délicieux Côtes du Rhône qui, pour parler poliment, « met la barre haute ». Pas de vision acidulée, croquante et mince de la Syrah, bien au contraire, on profite ici d'un vrai flacon à aborder pour toute sa plénitude de bouche.



## Côte-Rôtie

La famille Jamet, Jean-Paul, Corinne et leur fils Loïc imposent depuis quelques années leurs Côte-Rotie au sommet de l'AOC. Le vieillissement des vins est également remarquable, quelle que soit la qualité du millésime. La propriété dispose malheureusement de volumes limités. Le vin est issu de vingt parcelles, et est vinifié en vendanges entières. L'élevage est de 22 mois en fûts.