REVUE DE PRESSE – PRESS REVIEW - PRESSESPIEGEL

SOMMAIRE

Bettane & Desseauve : Le Grand Guide des Vins de France 2019	Page 1
Bettane & Desseauve : Le Grand Guide des Vins de France 2018	Page 2
Le Guide Hachette Des Vins 2018	Page 3
20 sur Vins – Hors-Série Printemps/Eté 2017 Midi Libre	Page 4
Terre de Vins	Page 5
Falstaff Januar 2014	Page 6
Weinmarkt Dezember 2013	Page 7
Télé Star Septembre 2013	Page 8
Femmes d'aujourd'hui Mai 2013	Page 9
Food & Wine	Page 10
Meiningers Sommelier 2015	Page 11
Récompenses	Page 12
Contact	Page 13

Bettane & Desseauve :

Le Grand Guide des Vins de France 2019

Vin de France

Carignan 2016

Sec | 2018>21 | 20€

15/20

Toutes les cuvées de rouges réalisées avec des raisins très murs ont pour dénominateur commun les arômes très méditerranéens du secteur de la Clape. Ce sont des vins pour des plats puissants en saveurs.

Page 638

Languedoc-La Clape

Vendredi XIII 2016

Sec | 2018>23 | 25€

14,5/20

Sommaire

Bettane & Desseauve :

Le Grand Guide des Vins de France 2018

IGP d'Oc
Alencades 2015
Sec | 2017>18 | 9€

13,5/20

Toutes les cuvées de rouges réalisées avec des raisins très mûrs, parfois trop, ont pour dénominateur commun les arômes très méditerranéens du secteur de La Clape.

Page 649

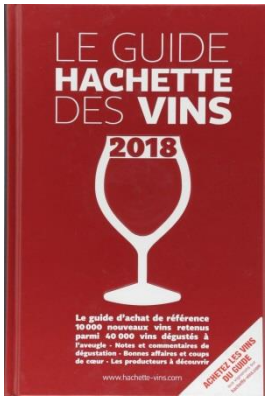
Languedoc-La Clape
Vendredi XIII 2015
Sec | 2017>22 | 25€

Languedoc
Cuvée Juliette 2015
Sec | 2017>20 | 25€

14/20

Sommaire

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2018



Aux portes de Narbonne, le terroir de La Clape n'a plus de secret pour Bruno Pellegrini, œnologue de formation et originaire du Tyrol italien, installé ici depuis 1990. Une longue histoire précède le Ch. de Ricardelle puisque des parchemins font état de ses vignes dès 1696.

Page 736

Cuvée Vendredi XIII 2015
Rouge | 20 à 30€

20 SUR VINS – HORS-SERIE

PRINTEMPS/ETE 2017 MIDI LIBRE

20 SUR VINS

Ricardelle,
une aventure humaine

Racheté au début des années 1990 par Bruno Pellegrini, un œnologue italien, le Château Ricardelle n'a depuis jamais cessé son ascension vers les sommets.

La vigne n'est pas un long fleuve tranquille. Thomas Nègre, exploitant du Château Ricardelle, peut en attester. Lui qui n'est pas né dans le vin se rend, de son propre aveu, tous les jours compte de la difficulté de *« jouer avec la nature. Nous sommes à l'opposé des procédés industriels. La vigne nous demande une adaptation permanente et à chaque étape. Nous nous sommes fixé une ligne de conduite, nous avons pris un engagement avec ceux qui aiment nos produits et nous ne voulons pas les décevoir. »*

« Je suis derrière mes bouteilles de vin. »
Thomas Nègre exploitant du Château

Ne pas les décevoir et encore moins les lasser. C'est pour cette raison que Thomas Nègre et Ricardelle ont fait de la remise en question un trait de caractère. *« Nous gardons nos principes mais nous cherchons à progresser. Et il y a des disaines de façons de le faire : par l'expérience acquise, par le matériel ou par des formations qui nous apprennent à mieux conduire la vigne. »* Les cinq personnes qui travaillent à Ricardelle sont d'ailleurs soumises au même régime : *« Ici tout le monde sait tout faire,* poursuit Thomas Nègre. *Le travail dans la vigne, à la cave ou à la vente au caveau : nous avons tenu à impliquer tout le monde dans l'aventure. »*

À Ricardelle, on vendange avec les yeux

L'aventure est humaine autant qu'artisanale. Dans ce cas précis, derrière "artisanat", il faut comprendre application, soin et suivi : *« Les vendanges se font à la main, ce permet de sélectionner les raisins avec les yeux. On prend les fruits à maturité et on laisse les autres quitte à repasser quelques jours plus tard. Grâce à cette méthode, on sait que ce qui rentre dans le seau est beau. »*
Si ce qui rentre est beau, il y a fort à parier que ce qui sortira sera bon. Le raccourci est facile mais finalement pas si implacable car une fois la matière première récoltée, il faut la travailler, ou plutôt la sublimer.
« Toute la période de l'assemblage est source de stress et de questionnement ; c'est le moment de la construction. Le produit n'est pas fini, il est encore entre nos mains, on a encore la possibilité d'agir. À ce moment-là, avec l'abrice Eygateau, notre consultant, nous surveillons les cuves en permanence. C'est la partie création, mais il y a la partie gestion qui est tout aussi importante et qui nous oblige à réfléchir à la répartition de la production. »
La réponse à ces questions, Thomas la trouve bien souvent dans le retour de ses clients : *« La vente directe, c'est l'assurance de comprendre l'attente de ceux qui aiment le vin. Il y a des échanges, parfois des critiques, mais il faut savoir les recevoir et accepter d'être mis en concurrence. Je suis derrière mes bouteilles de vin, je suis capable d'en parler avec mes clients, capable de défendre notre travail et capable d'expliquer pourquoi nous avons construit notre vin comme ça et pas autrement. »*
Thomas Nègre et Ricardelle ont pris le parti de cibler leurs campagnes de pro-

16 20surVINS | Narbonne

CAVEAU DE DEGUSTATION

Thomas Nègre (deuxième en partant de la droite) et son équipe du cerneau de dégustation.

Château Ricardelle
Appellation
AOC la Clape
Adresse
Route de Gruissan
Tél. 04 68 69 21 00
www.chateau-ricardelle.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h.
Samedi et dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.
Le Château Ricardelle propose également des gîtes pour vivre quelques jours en immersion au sein du vignoble. Renseignez-vous de groupes.

Midi Libre
20 VINS
SPÉCIAL VIGNOBLE LANGUEDOCIEN
3€
NARBONNE GRAND TERROIR
Des aventures humaines entre terre, ciel et mer
PIERRE RICHARD
Acteur et vigneron propriétaire du domaine de Fontsainte dans le Corbières
CAMILLE LACOURT
dans le grand bain du vin

20 SUR VINS

Vendredi XIII, cuvée solidaire

Insolite | Un terrible orage aurait pu laisser le château exsangue.

Tout est bon, gravé même dans la mémoire de Thomas Nègre : « C'était le vendredi 13 juin lorsque vers 17 h. Nous avons vu arriver un monstre dans le ciel. Un orage de grêle que la chaîne Ricardelle comme épicentre. « Quarante-cinq minutes durant, des glaçons vont dégringoler dans une ambiance de fin du monde. « On voyait des oiseaux tomber du ciel, les vitres fissurées par le impacts de grêle. »

Une vigne d'hiver en juin

Rapidement, le vignoble comprend : « au lieu d'un quart d'heure et voyant que les dommages continuaient à se déployer, nous avons compris que tout était perdu. » Tout ? « Oui tout ! Il faisait froid et malgré que le grêle, non ! Il du dimanche, il était touché. Nous étions en juin et la vigne assemblait à une vigne d'hiver, elle était nue. Toute la récolte était perdue et nous étions sans filet. » Pas du tout. Thomas Nègre « a un temps pensé tout perdre. » Qui épisode a été l'occasion d'une profonde remise en cause. Que faire pour rebondir ? Finalement, nous avons planté dans quelques lignes derrière pour nous assurer un revenu pour cette la cuvée Vendredi XIII. Puis le solidaire a fait le reste : nos clients ont acheté les bouteilles en primeur et ce nous a permis de nous remettre d'aplomb. Aujourd'hui, la cuvée intégralement sold out quelle toujours mais nous la produisons uniquement sur des grands événements. »

Parmi les gestes de solidarité, Thomas garde en mémoire cette main tendue par une agence de communication à Bordeaux qui avait eu vent de l'histoire : « Elle nous a proposé de développer l'étiquette de A à Z. Je suis parti d'une feuille blanche et cela laissé libre cours à leur imagination. Le résultat cadre exactement avec l'ère du temps : un côté "qui gêne ne pleurer" en dévoue des signes. »

Reprise rapide

Pour finir de rendre ce flacon unique, il a été serti à la zinc et perle en vert. Paris le tonneau de Ricardelle. « Pratiquer les vendanges tardives à un moment de rêve que « la vigne a produit des fruits culturels. Elle nous a donné cette chance alors que bien souvent, quand ce genre d'épisodes, il faut effectuer deux trois pas. » ●

Vignoblesonne

Le flacon choisi par Thomas : la cuvée Vignoblesonne. « Cette cuvée représente notre savoir-faire et notre terroir : réunir le vignoble. Un verre italien qui est une bouteille : elle est longue, élancée et habillée d'une toute petite étiquette. Composée de syrah, de grenache et de cinsaut, elle possède des notes comme de vieux cuirs, de vin est beau, bon et gourmand ! Or, y mettant les mains de la partie, les terres sont légèrement sans pour autant manquer de caractère. En plus, le rédacteur consacre de la cellulaire quinze tonnes. Vignoblesonne s'apparente autant à un gigot d'agneau, d'une viande très et d'un plateau de fromages.

Sommaire

TERRE DE VINS

Notre célèbre cuvée solidaire « Vendredi XIII » a fait l'objet d'un article très honorable dans le numéro hors-série du magazine « Terre de Vins », sorti en juin 2015.

CHÂTEAU RICARDELLE
VENDREDI XIII - 2013

Pour conjurer le sort d'un millésime 2014 rayé du vignoble par la grêle en quelques minutes au printemps 2014 (et un vendredi 13 bien sûr), Bruno Pellegrini et son équipe peaufinent leur revanche en bouteille. Syrah pour plus de la moitié, puis grenache, carignan et mourvèdre, sous label Terra Vitis depuis 2004, élevés un an en fûts (et avec élégance !), livrent un bouquet envoûtant d'encaustique, de cèdre frais et de cerise noire. La bouche juteuse impose tanins délicats mais saveurs riches de figue noire, bois de réglisse, cade, garrigue aux accents de pinède. Ici, les cépages sont tordus par le terroir, dont la signature minérale accompagne une finale très longue.

Sommaire

FALSTAFF

JANUAR 2014

Cassis, Pflaume, ätherische Nuancen. Fein unterlegt von frischen Waldkräutern. Wunderschön brillantes Bukett. Dichter Fruchtgeschmack mit elegant verwobener Säure – und Gerbstoff – struktur. Sehr gute Substanz und Länge. Exzellenter Speisenbegleiter. Unverschämt animierend. Demnächst im Handel erhältlich

Alencades 2012
Rouge

WEINMARKT

DEZEMBER 2013

Ebenfalls mehr als 300 Jahr alt ist Château Ricardelle, vom Meer nur 10 km Richtung Narbonne auf der meerabgewandten Seite des Felsmassivs La Clape gelegen. 1696 wurde des Anwesen zum ersten Mal in einem Kaufvertrag genannt. Heute bewirtschaftet Bruno Pellegrini, ein ehemaliger Pfälzer Weinhändler mit Südtiroler Wurzeln, der das Gut 1990 kaufte, mit seinen Mitarbeitern und seinem Schwiegersohn Thomas Nègre 45 ha Rebfläche nach den Grundsätzen des integrierten Weinbaus. Er bietet neben der Appellation La Clape einige außergewöhnliche Pays-d'oc-IGP-Weine. Einige sehr gut ausgestattete Ferienappartements gibt Gästen die Gelegenheit, diese außergewöhnliche Region zu genießen und tief in die Welt der Pays-d'Oc-IGP-Weine einzutauchen. Bei unserem Besuch gefiel uns der rote Pellegrini Alencades am besten. Eine sehr gelungene Assemblage aus Marselan, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Page 43

Alencades 2012
Rouge

Sommaire

TELE STAR

SEPTEMBRE 2013

Andreas Larsson
Meilleur Sommelier du Monde 2007

« Belle couleur pourpre, sombre et intense. Le parfum sucré et floral de ce vin entremêle violette, mûre, abricot, poivre, fumée et épices fines. En bouche sa densité et sa structure sont de belle qualité, ses tannins sont bien ronds et ses saveurs complexes, aux notes de fruits sombres et d'épices, pour aboutir à une finale longue et persistante. »

Markus Del Monego
Meilleur Sommelier du Monde 1998

« Vin pourpre sombre aux reflets violets et au cœur noir, qui exhale des arômes fumés, proches d'une odeur d'essence, avec des notes de baies sombres et d'épices douces, de chocolat et de minéraux. En bouche on apprécie son équilibre et ses notes florales, ainsi que sa présence agréable et sa belle longueur. »

Blason 2010
Coteaux du Languedoc La Clape

92/100

Sommaire

FEMMES D'AUJOURD'HUI

MAI 2013

Le château Ricardelle à Gruissan, une histoire de famille.
Ce domaine de 45 ha a retrouvé un très bel élan depuis son acquisition par Bruno Pellegrini, propriétaire depuis 1990. Thomas Nègre, son beau-fils, nous en parle avec passion. « Nous expérimentons plusieurs cépages dont La Clape, un terroir exceptionnel de 15km de caillasse en bord de mer. La fraîcheur maritime rampe entre les vignes et offre un juste équilibre aux crus ». Les Languedociens ont la chance d'expérimenter une immense mosaïque de terroirs qui font sortir du lot de vrais trésors régulièrement distingués : « Aujourd'hui nos vins rivalisent avec d'autres régions comme le Bordelais ou la Bourgogne », se réjouit Thomas. Nuria, la jeune œnologue de Ricardelle, contribue à y apporter sa touche féminine. « Le goût des femmes s'est affiné. Elles ont appris à apprécier autant un rouge tannique et rude qu'un blanc frais ».

Page 36

La Clape, cru du Languedoc, Vignelacroix, 2012 + 13€
Notre avis : On le débouche et on en a le plaisir immédiat. Les tannins laissent un goût de fruits mûrs avec une présence boisée qui reste longtemps en bouche. Parfait avec toutes les grillades rouges et les gibiers

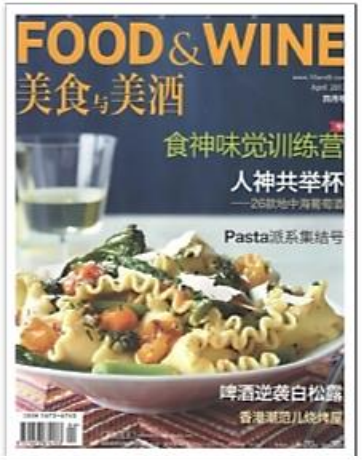
La Clape, cru du Languedoc, Vignelacroix, 2012
Magnum 25€
(Distribué en Belgique en format classique à + 8€)
C'est le chouchou des vacanciers.
Ce rosé clair, connotant un certain raffinement depuis quelques années, séduit particulièrement les jeunes, nouveaux grands consommateurs de rosé.
Notre avis : Côté look, on craque pour le design élancé et minimaliste de la bouteille. Sec et frais, il se boit « comme de l'eau ». Mais son piquant ne le cantonne pas à l'apéro. N'hésitez pas à le marier avec du poisson cru ou grillé, ou encore en accompagnement de crustacés.

Sommaire

FOOD & WINE

2012

2013



Sommaire

MEININGERS SOMMELIER

2015

Libre pensée, diversité, créativité

Les vins de cépage vinifiés de façon moderne ont fait du Pays d'Oc un modèle à succès dans les années 90. Aujourd'hui encore, ils sont d'inépuisables moteurs des exportations viticoles françaises. Mais au cours des dernières années, l'IGP Pays d'Oc est également devenu un réservoir de viticulteurs créatifs et de styles de vin singuliers.

2012 Alencades Rouge

Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot ; 13,5 %

Château Ricardelle, Narbonne, Stephan Pellegrini

Parfum consistant légèrement rustique, à forte dominante d'épices locales, de tapenade, de thé noir, de prune et de clou de girofle ; arômes d'éclats de cacao, vin intense et bien bâti, texture argileuse, agréablement tannique.

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
French varietal wines

Sommaire

RECOMPENSES

Cuvée Juliette

Millésime 2016

Médaille d'Or MUNDUS VINI Spring Tasting 2019

Millésime 2015

Médaille d'Or MUNDUS VINI Spring Tasting 2017

Millésime 2015

Médaille de Bronze Decanter Awards Londres 2017

Cuvée Vendredi XIII

Millésime 2016

Médaille d'Or Concours National des Vignerons Indépendants 2018

Millésime 2013

Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2015

Cuvée Blason

Millésime 2013

Commanded Decanter Awards Londres 2015

Cuvée Closablières

Millésime 2015

Médaille d'Or MUNDUS VINI Spring Tasting 2017

Millésime 2015

Commanded Decanter Awards Londres 2017

Cuvée Vignelacroix Rouge

Millésime 2017

Médaille d'Or MUNDUS VINI Spring Tasting 2019

Millésime 2017

Médaille de Bronze Decanter Awards Londres 2019

Cuvée Vignelacroix Rosé

Millésime 2013

Médaille de Bronze Concours National des Vignerons indépendants 2014

Cartagène

Vin de liqueur

Millésime 2014

Médaille de Bronze Concours National des Vignerons indépendants 2014

Sommaire

CONTACT

CHÂTEAU
RICARDELLE

ROUTE DE GRUISSAN
11100 NARBONNE
TEL: 33 (0)4 68 65 21 00
FAX: 33 (0)4 68 32 58 36
www.chateau-ricardelle.com
E-mail: ricardelle@orange.fr

Retrouvez-nous sur facebook.