

CEP CLUB DE FRANCE

Dégustation du 14 Février 2026

DEGUSTATION « LE DOMAINE DE LA SOLITUDE »

Proposée par Serge ARCE

en présence des propriétaires Florent et Manon LANÇON

Présents :

Serge ARCE accompagné de Eldylène, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCE, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, Mathieu LE COZ accompagné de Stéphane, Paul PEIGNOUX, Denise PINELLI, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER, Simon ZHU.

Absents excusés :

Sylvia et Jean-Jacques MARGUERAY

Le Président salue tout d'abord les propriétaires du Domaine de la Solitude, Florent et Manon LANÇON et les remercie vivement de leur présence.

Il se réjouit également de la présence de Bernard POULIQUEN empêché le mois dernier.

Il informe les membres de la réunion du Conseil d'Administration prévue le vendredi 13 mars 2026 à 18h30, avec pour ordre du jour l'élaboration du prochain parcours de dégustation selon les propositions faites par les membres lors de l'Assemblée Générale.

Les maladies de la vigne

Le Botrytis cinerea

Tantôt maladie redoutée, tantôt miracle de la vigne lorsque l'on recherche la pourriture noble dans le Sauternais. Le botrytis est le fait d'un champignon qui touche la vigne, connu depuis l'Antiquité. Ce champignon diminue les rendements puisqu'il fait pourrir les baies.

Il se développe avec l'humidité et des températures comprises entre 15 à 25°. Le fruit se recouvre d'une sorte de pourriture grise et finit par se flétrir, les baies pourrissent et brunissent, ce qui permet l'évaporation de l'eau du fruit et l'augmentation de la concentration en sucre. Cette maladie est visible à partir de la véraison.

Actualité viticole

Les finalistes du Championnat de France de la Sommellerie ont été nommés. 3 femmes sont en finale dont Marie WODECKI, ancienne sommelière au Bistrot du Sommelier ; finale qui se déroulera à Lyon les 28 et 29 juin prochain.

Bernard POULIQUEN salue la mémoire de Pierre TRIMBACH, mort d'un accident de la route fin janvier 2026.

L'histoire du vin

L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation

La Gaule

Les Gaulois, vers -8000 av. J.C., cultivaient le blé et l'orge et buvaient de la bière, La Cervoise. Ce sont les marins Grecs qui seraient à l'origine de l'importation de la culture de la vigne à Marseille vers -600 av. J.C. En réalité, c'est au moment où Rome commence à conquérir la Sud-Est de la Gaule que la culture du vin se propage dans le Sud Est, à Narbonne et à Béziers.

Le commerce du vin entre la Gaule et l'Italie est florissant, cela va pousser à une dérégulation du

marché vinicole qui amène l'Empereur Domitien à ordonner l'arrachage de la moitié des vignes en Gaule.

Au 3ème siècle, l'Empereur Probus lève cette interdiction et on assiste à l'expansion des vignes dans toute la Gaule, de l'Alsace, Vallée de la Loire à la Région Parisienne.

La technique de vinification du vin est identique à celle utilisée à Rome. L'élevage dans des jarres en terre cuite « *Dollia* » enfouies dans le sol. L'usage du tonneau gaulois s'est amplifié en -52 av. J.C., pour faciliter le transport par bateau du vin.

Comme chez les Romains et les Grecs, le vin était prisé par les aristocrates et toujours coupé d'eau, soit directement dans les coupes personnelles comme chez les Romains ou dans les jarres « *Cratères* », selon la coutume grecque.

La parole est donnée à Serge ARCE afin qu'il présente sa dégustation :

Serge en remercie le Président et accueille avec sollicitude Florent et Manon LANÇON, qui les avaient si gentiment reçus lors de son passage au Domaine avec son Agent, Olivier ASSIA. C'est un paradoxe de déguster ce domaine au nom de Solitude, alors que le trait d'union du vin, c'est le partage avec ses amis, un lien qui se crée entre chacun.

Puis Florent LANÇON présente son Domaine...

Ce Domaine est le plus ancien de Châteauneuf-du-Pape, avec Château LA NERTHE. Dans la Famille LANÇON depuis le 17ème siècle, il a été créé par une descendante de l'illustre famille BARBERINI qui a régné sur Rome pendant 2 décennies. Florent LANÇON, 8ème génération, perpétue la tradition de ce Domaine en AOC Châteauneuf-du-Pape, depuis 2008.

Le vignoble se divise en 2 ilots, l'un de 34 hectares autour de la propriété et, l'autre, de 4 hectares au Nord de l'appellation. Le terroir se situe sur un sol varié et complexe, de galets roulés de quartzite, de safres et de sables. Il est conduit en agriculture biologique, avec le respect des sols et maintenant conversion du Domaine à l'agroforesterie.

85 % de la production est en rouge et 15 % en blanc autour des 13 cépages classiques de Châteauneuf-du-Pape. C'est une augmentation sensible de la production des blancs sur notre terroir face au mode de consommation et au réchauffement climatique.

Nous avons 20 personnes en permanence à la propriété et 30 personnes supplémentaires lors des vendanges manuelles. Les vendanges ont commencé fin août cette année et se sont achevées en début Octobre 2025. Les vignes sont plantées en complantation selon les parcelles. .

Et vint le temps de la Dégustation... autour d'un buffet froid et d'un plat chaud

LES VINS

Apéritif

DOMAINE DE LA SOLITUDE «Cuvée Châteauneuf-du-Pape» - 2023

Cépages : 30 % Grenache Blanc, 30 % Clairette, 25 % Roussanne, 15 % Bourboulenc,
Cuvée historique du Domaine sur un terroir constitué argilo-calcaire, galets roulés, sable –
Fermentation et élevage en barriques pour la Roussanne, en cuves pour le Grenache Blanc, Clairette et Bourboulenc. Élevage en partie en barriques neuves, en foudres, sur lies durant 10 mois.

Commentaires des participants :

Robe pâle jaune citron... limpide... Nez de fleurs blanches...et de fruit, pêches blanches... de l'amande ... des épices, poivre... la bouche offre une belle fraîcheur... du gras... des notes salines... une finale sur des beaux amers... Un très joli vin d'apéritif qu'on peut accommoder aussi avec un poisson grillé.

Prix public 36 €

Entrée

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «Cuvée Barberini» - 2022

Cépages : 70 % Roussanne, 20 % Clairette, 10 % Grenache Blanc.

Terroir identique – Fermentation en barriques neuves pour la Roussanne, en barrique d'un an pour le Grenache Blanc et en barriques de 2 vins pour la Clairette. Fermentation malolactique pour la Roussanne – Élevage en barriques sur lies fines, bâtonnage, pendant 10 mois.

Commentaires des participants :

Robe dorée, soutenue, aux reflets verts... Nez beurré, brioché... massepain... En bouche, le vin est ample, souple et offre une belle structure épicée... sur des notes de miel... grillées... le vin est corsé... les muqueuses s'imprègnent finement d'épices orientales... longueur en bouche, beaux amers... finale élégante sur la finesse... Un accord idéal avec le saumon fumé.

Prix public 52 €

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «Solitude» - 2022

Cépages : 60 % Clairette, 20 % Grenache Blanc, 20 % Roussanne,

Fermentation en cuves inox thermorégulées – pas de malolactique pour cette cuvée – Élevage 6 mois en cuves sur lies fines.

Commentaires des participants :

Robe or brillante... Le nez est sur la finesse... complexe... du miel... des notes briochées... de l'abricot... En bouche du fruit, des notes de cire... on retrouve l'abricot... qui se prolonge sur la poire... élégance de ce vin voluptueux, ample... finale minérale... Un très joli vin qui accompagne bien la terrine.

Prix public 52 €

Deux très beaux vins très différents de par leurs cépages, alliant élégance, finesse et exquise gourmandise.

Plat

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «Barberini» - 2020

Cépages : 65 % Grenache noir – 20 % Mourvèdre – 15 % Syrah.

Vin vinifié par gravité en cuve béton - élevé 65 % en barriques et demi-muids pendant 20 mois et 40 % en cuves béton. Mis en bouteilles sans filtration, ni collage.

Commentaires des participants :

Robe rubis... dense... Nez de cerise à l'eau de vie... fruits mûrs noirs... cassis... Attaque franche... du fruit, des pruneaux, de la fraîcheur... des notes épicées... tannins présents... belle longueur en bouche... on retrouve la cerise à l'eau de vie... des notes boisées en fin de bouche... les tanins sont élégants... bel équilibre en bouche... finale longue et réglissée... des notes animales... vin à conserver en cave encore quelques années.

Prix public 52 €

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «*Cornelia Constanza*» - 2020

Cépage : 100 % Grenache Noir

Issus de vignes de grenache centenaires situées sur les coteaux du Plateau de Crau, récoltés sur un terroir de sable – Terroir vinifié à part et seulement les grandes années, 5 millésimes mis en bouteilles depuis 10 ans. Cuvée élevée 40 % en foudre, 25% en barriques et 35 % en cuve béton pendant 20 mois.

Commentaires des participants :

Robe rubis... profond... disque légèrement tuilé... Un nez de fruits mûrs, cassis, groseille... prunes... En bouche le volume est ample, d'une grande finesse... la matière est soyeuse, élégante... les tanins sont souples... fraîcheur... des notes épicées... cacao... la finale est longue, raffinée.

Prix public 60 €

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «*Réserve Secrète*» - 2016

Cépages : 60 % Grenache Noir, 40 % Syrah

Terroirs de safre, sables anciens – 2 grands terroirs vinifiés à part, seulement les grandes années. 5 millésimes réalisés au cours de la dernière décennie – Raisins vinifiés en vendanges entières pour les grenaches et égrappés pour les syrahs. Vinification en cuves tronconiques béton – Elevage 15 mois en barriques puis vin assemblé et affiné en foudre pendant 12 mois avant mise en bouteille, sans filtration, ni collage. Elevage 30 mois.

Commentaires des participants :

Robe sombre... disque tuilé... Un nez sur la cerise... cerise à l'eau de vie... confituré... des notes de cassis... des fruits que l'on retrouve en parfait prolongement en bouche... la matière est concentrée, les tannins fondus... très long en bouche... équilibre remarquable... pointe de violette... vin puissant, élégant... notes de tabac... finale intense et persistante... très beau vin qui peut encore attendre... aurait mérité un plat à sa hauteur.

Prix public 110 €

Fromage

Plateau de fromages

DOMAINE DE LA SOLITUDE cuvée «*Barberini*» - 2016

Cépages : 80 % Roussanne, 10 % Grenache Blanc, 10 % Clairette.

Fermentation en barriques neuves pour les Roussannes, en barriques d'un an pour le Grenache Blanc et en cuves inox pour la Clairette. Fermentation malolactique effectuée sur la Roussanne. 80 % du vin élevé en barriques sur lies fines avec bâtonnage pendant 10 mois. Stabulation de 6 mois en bouteilles.

Commentaires des participants :

Robe dorée... Nez de noix, de coings, pâte de coings... note d'oxydation... En bouche des fruits compotés, pomme, coing... de la poire en fin de bouche... mirabelle... ananas... évolue sur les fruits secs... le vin est long et fin...

Prix public 52 €

Et vint le temps du tour de table habituel des 3 vins préférés... un moment dont les participants ont profité pour exprimer au vigneron leur reconnaissance au regard de la qualité remarquable des vins qui leur ont été présentés et de son engagement... d'où l'embarras de leurs choix ... On va donc faire une exception avec **les 4 vins qui se sont détachés** : 2 cuvées en rouge : la cuvée «*Réserve Secrète*» - 2016, arrivée très largement en tête, et en 4^{ème} position, la cuvée «*Cornelia Constanza*» - 2020, et deux cuvées en blanc ont pris la deuxième et troisième place ex-aequo : la cuvée «*Barberini*» - 2020 et la cuvée «*Solitude*» - 2022.



On ne peut que remercier chaleureusement Florent et Manon LANÇON de nous avoir offert cette dégustation. Les vins sont à leur image marqués par l'élégance. Ce fut un grand et beau moment de dégustation. Des vins en osmose totale avec Florent et Manon qui conduisent ce Domaine familial.

Et merci à toi Serge d'avoir été à l'initiative de cette rencontre qui sera une pierre de plus au parcours des remarquables dégustations que tu nous proposes.

---oooOOOooo---