« On a vendangé dans un fauteuil ! »

Pour les 80 ans de son appellation, Châteauneuf-du-Pape voit s'épanouir dans les cuves un millésime 2016 très prometteur.

Dans la cave du domaine de La Barroche, Julien Barrot s'active, un sourire aux lèvres. « *Vous sentez ces odeurs de fruits ?* », questionne-t-il, un tuyau à la main entre des cuves en inox. « *On a un millésime avec des parfums exceptionnels. On retrouve une exubérance des arômes que l'on obtient avec les millésimes solaires, qui donnent des vins très ouverts, et aussi un côté sérieux avec de belles acidités, des degrés convenables, beaucoup de tanins et de belles couleurs.* » Pour le vigneron, âgé de 36 ans et installé depuis treize ans, 2016 devrait être un mélange de 2007 et de 2010. « *C'est un millésime rêvé au niveau des vins comme du travail* », poursuit-il enthousiaste. « *On a vendangé dans un fauteuil, sans se poser de questions! C'est plutôt rare. Tout ce qu'on souhaitait, on l'a obtenu, on est vraiment ravi.* » Les vendanges des 15 hectares et demi du domaine, plantés sur des coteaux sablonneux à Châteauneuf-du-Pape, ont débuté le 12 septembre pour s'achever le 30 septembre. Après un été très sec, des pluies sont arrivées à temps à mi-parcours de la récolte, sans pour autant poser des problèmes de dilution. Et les parcelles de grenache ont été épargnées par les coulures qui ont pu affecter ici et là les terroirs tardifs. Julien Barrot et sa sœur Laetitia, 40 ans, qui l'a rejoint en 2009, produisent environ chaque année 40 000 bouteilles de vin, dont un millier de blanc, commercialisées à 75% à l'export. « *On vendait notre vin exclusivement sur des marchés étrangers jusqu'à ce que Laetitia s'installe avec moi après avoir fait une carrière dans le marketing et le commerce* », explique Julien Barrot. « *On a alors démarré nos ventes sur le marché français, ce qui me tenait à cœur. Tout seul, ça me demandait beaucoup trop de temps.* » Surtout que le vigneron a entrepris de moderniser le domaine quand il a pris la succession de son père. Frère et soeur s'occupent également de la vinification et de la vente de vin d'une cave située de l'autre côté du village.

©M.K

Les arômes qui se dégagent des cuves du domaine La Barroche enthousiasment chaque jour Julien Barrot, propriétaire des lieux.

©M.K

A la cave La Grenade, qui vinifie et commercialise le vin de sept viticulteurs, le directeur, Franck Ferraton, estime que le millésime 2016 devrait être encore plus qualitatif que le réputé 2015.

Etat sanitaire impeccable et belles couleurs. Dans le vignoble aux treize cépages, qui courent sur 3 200 hectares répartis sur cinq communes (Châteauneuf-du-Pape, Sorgues, Bédarrides, Courthézon et Orange), les vignerons affichent la même satisfaction. « *Toute le monde est très heureux, la récolte est normale en termes de quantité avec un état sanitaire parfait* », sourit Michel Blanc, directeur de la fédération des syndicats des producteurs de Châteauneuf-du-Pape. « *Même si les grains manquent un peu de jus, notamment pour les blancs. Les grenaches ont des peaux épaisses et présentent au niveau aromatique une élégance et un fruité intéressants.* »

Au domaine des Fines roches, à la cave La Grenade, « *on commence à décuver* », raconte le directeur, Franck Ferraton. Ici est vinifié le raisin récolté sur 250 hectares appartenant à sept propriétaires différents pour une production annuelle de 10 000 hectolitres, dont 3 500 hl en Châteauneuf-du-Pape. Les derniers raisins ont rejoint les cuves le 4 octobre chargés de promesses d'arômes épanouis. « *2015 était une très belle année, 2016 devrait être encore au-dessus avec certes une quantité un peu moindre, mais une très belle qualité* », s'enthousiasme Franck Ferraton. « *On observe de très belles concentrations, des jolies couleurs de fruits et des tanins.* » A La Grenade, « *il n'y a ni délestage, ni pigeage et on respecte la qualité du vin en utilisant la gravité* », poursuit le directeur. « *Les terroirs et les cépages sont différents et même si le schéma de vinification reste le même pour tous les adhérents, chaque propriétaire a son identité. On vinifie à la carte. En nous occupant de la vinification et de la commercialisation, on offre aux petits propriétaires les outils qu'ils ne peuvent pas se permettre* ».

MURIELLE KASPRZAK