

La force d'attraction de châteauneuf-du-pape

APPELLATION Ces crus issus des 3 200 hectares de vigne, combinant finesse et puissance, séduisent les amateurs du monde entier.

« **L** GABRIELLE VIZZAVONA
@gvizzavona

« La seule Jeanneton qu'on lui ait jamais connue, à ce bon père, c'était (...) une petite vigne qu'il avait plantée lui-même, à trois lieues d'Avignon, dans les myrtes de Château-Neuf », contait Alphonse Daudet dans « La Mule du Pape » issue des *Lettres de mon moulin*, ode à une Provence qui ne vit que par la lumière. La bouteille armoriée d'une tiare papale, surmontée des clés de saint Pierre, nous rappelle l'héritage légué par les papes pendant plus de cent ans à Avignon, au cœur de la vallée du Rhône. Ils avaient fait de Châteauneuf, à quelques kilomètres, leur résidence d'été, y développant le vignoble. C'est ici qu'est né le concept d'AOC (appellation d'origine contrôlée), tout au moins son « C », instaurant dès 1936 la notion de contrôle, avec un cahier des charges fixant les règles de production, parmi

lesquelles le rendement de 35 hl/ha, encore imposé aujourd'hui. « C'est un petit village au climat méditerranéen, au ciel bleu, auquel nous sommes très attachés. Le terroir est particulier, nous adorons sa complexité et sa diversité », s'attendrit Frédéric Coulon, vigneron.

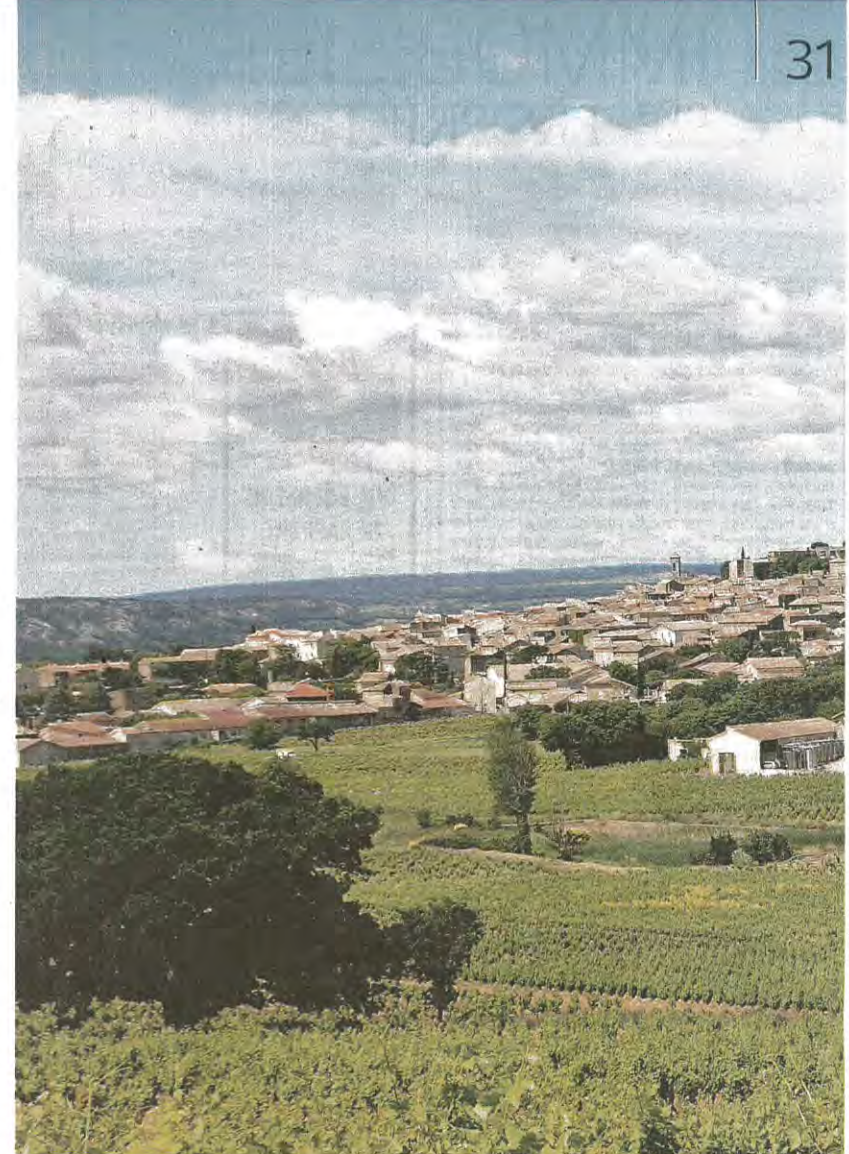
Les 3 200 hectares de vigne s'étendent sur cinq communes avec plus de 300 viticulteurs. Les vins rouges dominent largement la production (93 %). Treize cépages sont aptes à constituer les assemblages, principalement grenache noir (72 %), syrah (10,5 %) et mourvèdre (7 %). Les vieilles vignes de grenache sont l'une des fortunes de l'appellation. « C'est une AOC très impressionnante car c'est ici qu'il y a le plus de vieilles vignes au monde. Au moins 40 % des vignes ont plus de 60 ans, déclare le consultant Pierre Cambie. Le grenache, comme le pinot en bourgogne, est un cépage identitaire, il marque son terroir. » Paradoxalement, ce grand âge octroie aux vignes une plus forte résistance - notamment au changement cli-

matique. Leurs racines implantées en profondeur (parfois à plus de 7 mètres) les rendent moins sensibles à la sécheresse superficielle. Les cepages de grenache tiennent leur mouvement de la taille en gobelet qui leur est imposée, tels des buissons jaillissant de terre en mains tendues vers le ciel.

Structure et géométrie

Sols et sous-sols sont modelés par les caprices du Rhône, apportant au vignoble sa beauté informelle. Dominés par les galets roulés par le fleuve (60 %), ils font la réputation de l'AOC par l'empreinte qu'ils laissent au vin. Au-delà de leur faculté thermorégulatrice - conservant la chaleur du jour pour la restituer la nuit -, leur influence majeure tient sans doute à ce que l'on appelle « l'effet mulch », c'est-à-dire freiner l'évaporation de l'eau : ne pouvant plus remonter par capillarité, elle est emmagasinée dans le sol et disponible pour la vigne.

Les jus produits sur cette terre chaude sont riches et puissants, parfois ardents.



Le village de Châteauneuf-du-Pape donne son nom à l'appellation établie sur cinq communes avec quelque 300 viticulteurs.

« Le grenache est une machine à sucre, on obtient toujours des degrés alcooliques élevés mais cela n'a jamais gêné l'équilibre de ces vins bien faits », soutient Pierre Cambie. L'AOC est l'une des rares où de forts degrés alcooliques sont tolérés, par le cahier des charges comme par les consommateurs. 80 % d'entre eux se trouvent hors de nos frontières, anglosaxons en tête : un public habitué aux vins du nouveau monde qui titrent souvent à des degrés conséquents. À la dégustation, il est stupéfiant de constater l'irréparable correspondance entre la géométrie des sols et la structure des vins en bouche : finesse de leur grain quand ils sont produits sur les safres (ces sables fins et poudrés plus ou moins riches en argile) ; rondeur charnue de ceux issus des sols de galets ; granulosité répliquée du calcaire, angulosité et texture de lin des sols de grès.

Si une partie des vignes se barde du vent derrière les forêts de chênes verts et blancs et de pins d'Alep, toutes se protègent par lui, bienfaiteur emporté qui les assainit en les asséchant après la pluie, évitant le développement inopportun de maladies. Cela encourage une viticulture biologique : un quart de l'AOC est certifié, un pourcentage largement dépassé en pratique (près des trois quarts de l'AOC). On simplifie souvent le style des châteauneuf-du-pape à deux écoles : la moderne et la tradition-

nelle, qui tiennent majoritairement au fait qu'il y ait respectivement éraflage ou non des grappes (opération qui consiste à séparer les baies de la rafle avant la fermentation, se privant ainsi des tannins additionnels qu'elle contient). Remis à l'ordre du jour au début des années 2000, l'éraflage permet des vins appréciables plus jeunes. « Je ne suis pas convaincu qu'il y ait réellement deux styles. Que signifie "être moderne" ? Si l'on prend les textes du XIX^e siècle, Victor Rendu - ecclésiastique vinificateur - conseillait d'érafler, et cela est considéré aujourd'hui comme moderne », dénonce le vigneron Frédéric Coulon. Une seule dualité reste avérée dans la personnalité des vins de Châteauneuf-du-Pape : entre chaleur et fraîcheur, musculature du corps et finesse des os. Un équilibre subtil et complexe à la fois, à l'image de ces cepages fouettés par le mistral. ■

+ SUR LE WEB

» Notre sélection de vins à déguster à deux pour la Saint-Valentin

» Accord mets-vin : que boire avec un tiramisù ?

www.lefigaro.fr/vin

#LIFTDYNAMIC

RETOUR EN ARRIÈRE. SAUT DANS LE FUTUR.

Shiseido dévoile sa nouvelle technologie TruStructiv™
pour un effet lifting inédit et une peau raffermie.

La sélection du « Figaro »

■ DOMAINE DE BEAURENARD, GRAN PARTITA 2012

Gran Partita est la nouvelle cuvée des frères Coulon, héritiers du domaine de Beurenard (depuis huit générations) dont les vignes sont cultivées en biodynamie. Celle-ci est le fruit de la parcelle «La Collection», une sélection des meilleures souches des vieilles vignes plantées par leurs ancêtres, et de leurs descendances, mix des treize cépages autorisés par l'appellation châteauneuf-du-pape (les variétés sont mêlées). Un vin tout en élégance aux effluves de cigare, de mûre et de romarin. La bouche est d'une grande précision, fraîche et à l'énergie marquante.

Prix : 76 euros.

■ LE CLOS DU CAILLOU, LA RÉSERVE 2012

Cet assemblage constitué de 60 % de grenache, complété de mourvèdre, ne produit que les meilleurs millésimes, cultivés en viticulture biologique. Toute l'expression des sols de safres (sables) des lieux-dits La Guigasse et Pignan est préservée dans cette cuvée harmonieuse et ample au profil épicé et aux notes accentuées de poivre noir, de myrtille mûre et de cassis.

Prix : 70 euros.

■ DOMAINE DE CRISTIA VIEILLES VIGNES 2012

Ce 100 % grenache est cultivé en biodynamie, par les vignerons frère et sœur Baptiste et Dominique Grangeon,

sur les sols argilo-sableux du lieu-dit Cristia. Les vignes ont entre 80 et 100 ans. Un nez de confiture de mûres, de cerise et de noix de cajou grillées, avec une belle matière en bouche, concentrée et puissante.

Prix : 64 euros.

■ DOMAINE ALBIN JACUMIN, LA BÉGUDE DES PAPES 2010

Sur un sol argilo-calcaire de galets roulés, situé sur le plateau nord de Châteauneuf-du-Pape, sont élevées les vieilles vignes de grenache, syrah, mourvèdre et cinsault dont les baies sont intégralement éraflées pour produire cette cuvée. Un vin aux parfums de prune, de chocolat noir et de fenouil. La bouche est souple et poivrée. Les tannins, bien qu'abondants, ont un grain très fin.

Prix : 25 euros.

■ CLOS DE L'ORATOIRE DU PAPE, VIGNOBLES OGIER 2009

Veillant sur l'une des trois parcelles qui constituent ce vin, un petit Oratoire du XVIII^e siècle, dédié à saint Marc. Le Clos de l'Oratoire des Papes est issu d'un vignoble de 25 hectares planté sur trois types de sol pour plus de possibilités d'assemblage (galets roulés, safres et éclats calcaires). Le nez est déjà bien évolué, dominé par des arômes de sous-bois, complétés de notes de roses séchées, chocolat amer, garrigue et cigare. Une bouche très harmonieuse et persistante.

Prix : 30 euros.

G. V.