



Châteauneuf-du-Pape bien gardé

REPORTAGE • Depuis leur (re) découverte par le gourou américain Robert Parker, sur le millésime 1989, les châteauneufs-du-pape font un tabac à l'exportation (60%).



Laetitia et Julien Barrot, sur leur domaine de La Barroche. PIERRE THOMAS

PIERRE THOMAS

Châteauneuf-du-Pape occupe une place à part dans les vignobles de la vallée du Rhône. Son origine remonte sans doute au XI^e siècle, mais sa gloire est due à l'installation du Saint-Siège catholique, et notamment au pape Jean XXII (1316-1334). Sa réputation, la commune l'a maintenue au cours des siècles. Constitués en syndicat dès 1923, les vignerons ont obtenu leur appellation d'origine contrôlée (AOC) parmi les premiers en France, en mai 1936. Figurant parmi les 16 crus de la vallée du Rhône, ce vin ne peut pas être déclassé en côtes-du-rhône, mais en vin de table. Cette volonté d'excellence implique des règles strictes, comme une production maximale de 35 hl/ha, la vendange manuelle – et donc machine à vendanger proscrite –, l'obligation du tri des raisins et l'interdiction de la chaptalisation, sauf pour les blancs. Le rosé, lui, n'existe pas, et est laissé à l'AOC voisine, Tavel – qui ne produit du reste que ça! En 2013, une année plus froide, où le grenache (75% de

l'encépagement) a souffert de «couleur» au printemps, pour une récolte de 8,2 millions de litres (26 hl/ha), il s'est vendu davantage que la production, soit l'équivalent de 13,50 mio de bouteilles.

Réglementé et libre

Bien que très détaillé, le cahier des charges laisse un vaste espace de liberté: au contraire de la plupart des côtes-du-rhône, on peut y faire soit un vin en mono-cépage (le plus souvent en grenache), soit avec une combinaison de trois ou quatre variétés, voire davantage, parmi les 13 autorisées. Ces treize-là sont, en fait, 18, si on compte le grenache et le piquepoul, en blanc et en gris, en plus du noir, et la clairette rose, en plus de la blanche.

La grande variété des sols, sur 3200 hectares autour du bourg et de son château en ruine, est une autre caractéristique. Il y a, bien sûr, le légendaire plateau des «terrasses villafranchiennes», faites de plus ou moins gros «galets roulés» de provenance alpine, déposés sur de la molasse

marine ou du calcaire, et mêlés à de l'argile rouge. Ces cailloux restituent la nuit la chaleur emmagasinée le jour, un phénomène appelé en provençal «caïau frejaïu». Mais il y a aussi des sols de sable et de grès, charriés en alluvions par le Rhône ou érodés au fil des millénaires. Le mistral assure la sécheresse d'un climat méditerranéen, caractérisé par des étés très chauds, et des pluies au printemps et en automne.

De bons conseils

Sur ces terres contrastées, on cherche moins l'adéquation sol-cépage que la complémentarité. Chaque domaine y va de sa «mosaïque» de sols et d'expositions, et conserve la «complantation», soit la présence sur la même parcelle de grenache, riche en sucre (et donc en alcool!), et de cépages blancs, qui équilibrent, au final, le sondage.

Ces dernières années, le style des châteauneufs-du-pape, façonné en cave, a évolué: rustiques, tanniques, de longue garde, les rouges sont devenus plus sou-

ples, plus solaires – un mois de maturité «gagnée» en un demi-siècle –, et plus ronds. Ce qui ne veut pas dire qu'un grenache bien mûr, titrant 16% d'alcool, ne «tiendra» pas 20 ans et plus dans une bonne cave! Egrappage systématique, retour de la cuve en ciment, pour l'élevage long, mais aussi du demi-muid, plutôt que de la barrique de chêne: là encore, chacun fait ce qu'il veut!

Depuis longtemps, des œnologues-conseils suivent les domaines. Le changement de style des vins peut être attribué à ces professionnels, Philippe Cambie en tête. Ce grand amoureux de l'amarone, navigateur rugbyman au format de lutteur de sumo, cisele quelques-unes des cuvées les plus flatteuses et les plus encensées par la presse anglo-saxonne. Il suit une vingtaine de domaines. Et ses honoraires ne reviennent pas à lui seul, mais à une structure de laboratoires au service des vignerons, entre Provence et Languedoc, l'Institut coopératif des vins (IVC). Auquel appartient aussi Baptiste Olivier. On peut citer encore Emmanuel Gagnepain et Xavier Vignon, «parkérisés» avec sa propre cuvée iconoclaste, La Réserve VII IX X. Que cachent ces chiffres romains? Après l'assemblage de terroirs et de cépages, Vignon a poussé le bouchon plus loin: un flacon contenant trois millésimes, du 2007, séché par un fort mistral, du 2009, riche et suave, et du 2010, plus acide, «favorisant l'expression des terroirs».

Quatre facteurs

Dans une appellation où l'on estime le haut du panier à une quarantaine de domaines, sur plus de deux cents, sans aucun classement officiel de grands crus ou de crus, sur ces 3200 hectares, les vins rouges (94%) et blancs (6%) démontrent que la notion de «terroir» est l'addition de quatre facteurs indissociables: le sol, le climat, les cépages, et, par-dessus tout, le «facteur humain». Celui qui, le plus rapidement, peut faire évoluer les conditions pour produire tel vin au goût du jour. La leçon porte au-delà de Châteauneuf-du-Pape, une «appellation qui n'a pas encore atteint le sommet de la notoriété», soutient Philippe Cambie. I

DÉGUSTATION: QUELQUES REMARQUABLES 2012

Parmi les styles des divers œnologues-conseils, on a bien aimé, en rouges 2012, quelques cuvées qui rendent un hommage appuyé aux arômes chaleureux et riches d'épices douces du grenache. A La Barroche, qui inaugurera une nouvelle cave l'an prochain, les jeunes Julien Barrot et sa sœur Laetitia, suivis par Emmanuel Gagnepain, signent une belle (et chère) cuvée «Pure», 100% grenache, de vieilles vignes, au nez confit, de framboise écrasée, de pruneau, longue et grasse: des qualités qu'on retrouve dans leur vin de base, «Signature», souple à l'attaque, mais avec un beau volume.

Même œnologue-conseil au domaine La Millière, chez Michel Arnaud et son jeune fils: nez épicé, de pain de seigle, un tantinet rustique et chaleureux, pour la cuvée classique, et, sur La Bessade, pur

grenache de vignes plantées en 1920, au nez fruité, aux tanins souples et fondus, sur des arômes de confiture de cerise, voire d'abricot bien mûr.

Au beau domaine de La Solitude, Florent Lançon, suivi depuis peu par Baptiste Olivier, propose une cuvée de base avec un apport important de syrah (30%) et de mourvèdre (15%), au nez tendre, souple, et des arômes de cerises compotées. La «Cuvée Barberini», plus haut de gamme, et davantage de grenache (60%), est épicée, poivrée, sur des tanins serrés, à la fois suave et longue.

Baptiste Olivier suit également la Bastide Saint-Dominique, d'Eric Bonnet: la cuvée «Les secrets de Pignan», 100% grenache, remarquable, très aromatique, allie au nez cerise confite et épices

douces, sur un toucher de bouche enveloppant et une finale souple, à l'inverse de la cuvée «Les Hespérides», mi-grenache, mi-mourvèdre, à la fois très mûre et plus tannique, de garde.

Quant à Philippe Cambie, il a transformé, dès le millésime 2012, la gamme des vins du Château de Gigognan, notamment les deux cuvées, «Clos du Roi», au nez de confiserie, ample, épicé et poivré (grâce à 30% de syrah), à la finale soyeuse, et «Cardinalice», au nez mentholé trahissant le bois neuf, avec des arômes de framboises sauvages et de chocolat, pour un vin à la fois gourmand et concentré, deux adjectifs a priori antinomiques, mais qui résument à merveille les châteauneufs-du-pape du millésime 2012. PTS

> Les vins cités sont tous proposés en Suisse par divers importateurs.



CUISINE

Certains l'aiment cru

CLAUDINE DUBOIS

Depuis la découverte du feu, les humains mangent leur nourriture cuite. Mais comment faisait-on avant le feu? Laura Veganpower et Sébastien Kardinal, les auteurs de «Certains l'aiment cru», paru aux Editions L'Âge d'Homme, dans une collection consacrée au mouvement vegan (qui exclut toute consommation de produits issus des animaux) ont remonté l'histoire. Et plutôt que de revenir à l'alimentation la plus brute possible, ils ont cherché des stratagèmes culinaires pour se rapprocher de la cuisine traditionnelle. Ce pour un public toujours plus nombreux de «crudivores» qui, après les Etats-Unis, se multiplient en Europe.

Les deux gourmets ont imaginé une pizza qui n'a jamais vu un four, des pâtisseries sans cuisson, des falafels de macadamia ou des spaghettis de légumes aux graines de courges.

La cuisine vegan est au cœur d'un autre ouvrage paru à L'Âge d'Homme, «La Cuisine vegan de Mérida», une styliste américaine multitalents qui organisait des «soupers secrets» chez elle dès 2008. D'abord à Vancouver, puis à Montréal et à Brooklyn. Et c'est ses recettes qui sont consignées dans son ouvrage. Quelques suggestions: la soupe épicée aux cacahuètes et à la patate douce, haricots verts au vinaigre et pain à la noix de coco; chou-fleur en friture légère, taboulé de quinoa rouge, sauce au Tahini. Au chapitre des desserts, tarte à la mousse de courge, caramel, crème glacée à la cardamome et aux amandes, glace marbrée à la noix de coco et au vinaigre balsamique ou réduction de pommes au piment chipotle. A tester. I

> Laura Veganpower et Sébastien Kardinal, «Certains l'aiment cru», L'Âge d'Homme, 119 pp.

> Mérida Anderson, «La cuisine vegan de Mérida», L'Âge d'Homme, 220 pp.

EN BREF

UN REPAS ÉQUITABLE À ÉCHELLE HUMAINE

MAGASINS DU MONDE L'agriculture familiale et les petits exploitants sont au cœur de la Journée mondiale de l'alimentation 2014 et de la campagne «Un repas au coin du monde» lancée par les Magasins du Monde. Que ce soit avec les amandes, le riz, l'huile d'olive ou le lait de coco, les partenaires des Magasins du Monde sont des organisations de petits producteurs qui pratiquent une agriculture à petite échelle, avec la création d'un maximum de valeur ajoutée sur place. Tous les ingrédients pour la réalisation d'un repas au coin du monde sont disponibles dans les 39 Magasins du Monde de Suisse romande. Des brunchs équitables sont aussi mis sur pied. CDB > www.mdm.ch