Baronnie suisse de la Commanderie des Costes du Rhône

Le Grappilleur

n° 87 – septembre 2012

Je pense que la vie est comme une bouteille de champagne, une fois ouverte,impossible de remettre le bouchon. (Hervé Le Tellier)

Echos de la baronnie

Le cadre magnifique du Château d'Oron a été le théâtre d'une mémorable soirée. Outre le fait qu'un repas délicieux nous a été proposé, accompagné d'une palette de vins différents, variés, mais tous très plaisants, nous avons eu une belle cérémonie d'intronisation. Imaginez durant le riche passé de ce château le nombre de valeureux personnages ayant arpenté ces lieux!... Eh bien nous, ce soir là, avons vu défiler cinq chevaliers, dont une gente dame, un commandeur et un consul !... sans oublier nos fidèles commandeurs, et nos invités belges. Notre ancien consul démissionne, un nouveau consul est appelé à régner … appelé araignée ? Quel drôle de nom pour un consul… Non ! notre nouveau consul s'appelle Gérard Carrel et nous lui souhaitons plein succès !

C'était il y a dix-neuf ans,
Un ami vint solliciter
Quelques copains dont les talents
Pourraient, disait-il, l'aider
A créer une baronnie
Pour vanter les Costes du Rhône.
Oui, en Lavaux, quelle ironie !
Mais bon, on voisinait le Rhône !
Serge Ronchi était l'un d'eux !
Aussitôt il fut le bras droit
De Marcel Baudet ; valeureux,
Efficace comme il se doit,
Au four et au moulin toujours.
Par la suite il devint consul.
Ne perdant rien de son humour,
Il n'aime guère qu'on l'adule.
Aujourd'hui il laisse la charge !
Oh, il veut rester commandeur
Mais préfère rester en marge
Des gros tracas et des honneurs.
C'est Gérard Carrel qui s'y colle,
C'est lui qui va décapiter,
Ou presque, ceux qui s'affolent
Lorqu'ils le verront s'approcher !
Serge merci ! Salut l'artiste !
Souvent tu nous fit rigoler
En ce jour sommes un peu tristes
Car – hélas – le temps a passé… !
Mais la baronnie continue,
La vigne est là, les vins sont bons !
Tu conserves aussi ta tenue
De commandeur, avec aplomb.

Consul honoraire tu deviens
Tu l'as amplement mérité !
Aussi, avec tous les copains,
Nous pouvons te dire « Santé ! »
(Paroles du chancelier)

L'aventure fabuleuse de « Petibou »

J'aimerais vous raconter l'histoire de « Petibou », ou le long périple d'un migrant venu en Suisse. Il n'a eu besoin ni de permis de travail ni de demande d'asile ; non, vous l'avez accueilli à bras ouverts, tout comme des dizaines de milliers de ses congénères qui arrivent chaque année en provenance des pays méditerranéens. Et comme moi vous l'avez fait venir chez vous, lui réservant même une pièce de choix dans votre maison. Un local à la température constante, une bonne hydrométrie, à l'abri des vibrations, des odeurs et de la lumière, et, qui sait , abritant des trésors. Vous voyez de quelle pièce je veux parler ? de votre cave à vins bien sûr !. Et « Petibou », est en fait un « petit bouchon » dont je me propose de vous narrer l'incroyable aventure qui l'a conduit de ses suberaies natales jusqu'à votre table. Je vais par vous présenter son géniteur, le chêne liège, ou plutôt sa génitrice, l'écorce du chêne liège.

L'histoire des parents de « Petibou »

Originaire d'Afrique du Nord, le chêne liège est implanté en Méditerranée occidentale depuis plus de 60 millions d'années, mais son aire de répartition s'est considérablement réduite. Très vite les civilisations romaine, grecque et égyptienne ont appris à extraire et utiliser le liège pour ses multiples propriétés. Il était utilisé pour le bouchage d'amphores, la construction de ruche ou pour du matériel de pêche. Mais l'arbre était aussi exploité pour ses fruits, les glands servant à nourrir les animaux domestiques, et pour son bois utilisé pour la construction ou pour le chauffage. Au 17ème siècle, les bouteilles en verre deviennent le principal récipient de vinification et de commercialisation du vin ; le bouchon de liège est alors le meilleur produit pour fermer et conserver ces bouteilles. L'industrie du liège connut ses premiers développements et une croissance intensive. Ce commerce florissant généra aussi les premières notions de culture du chêne liège. Ce dernier

est implanté uniquement dans les pays de Méditerranée occidentale, avec un débordement sur la façade atlantique sud. Pour pousser, cet arbre a besoin de quatre conditions essentielles : lumière, chaleur, humidité, sur des sols légers, bien drainés, plutôt sableux, des schistes, grès ou granite, mais pas calcaires. L'influence de la mer et de l'océan permet d'atténuer les variations thermiques et hydriques de la saison d'été du climat méditerranéen. La suberaie mondiale est actuellement d'environ 2,7 millions d'hectares dont la répartition en surface et en pourcentage est la suivante : Portugal (860'000 ha / 32%), Espagne (725'000 ha / 27%), Maroc (440'000 ha / 16.4%), Algérie (375'000 ha / 14%), Tunisie (144'000 ha / 5.3%), Italie (99'000 ha / 3.7%) et France (44'000 ha / 1.6%). Il faut savoir que dans le passé cette répartition n'était pas la même ; en effet, à la fin du 19ème siècle, sa plus grande implantation se trouvait en Algérie (34%), puis au Portugal (22%), en Espagne (19%) et en France (11%). Cette évolution résulte d'une gestion différente par ces pays, de leur exploitation et reboisement des forêts.

Petit aparté… Chers membres de la baronnie, pour votre information vous ne trouverez pas de chênes liège en vallée du Rhône ; en effet, ils ne poussent, en France, qu'en Corse, dans le Var ou les Pyrénées-Orientales. Par contre, vous trouverez d'autres sortes de chênes : les chênes truffiers qui, ma foi, sont aussi fort intéressants pour nos papilles gustatives !

Un chêne liège adulte mesure en général entre 10 et 15 mètres. Si l'âge d'un chêne naturel peut atteindre entre 300 et 500 ans, un arbre régulièrement exploité pour son écorce ne vivra lui qu'entre 150 et 200 ans. Le système racinaire qui permet l'approvisionnement en eau et en éléments minéraux est composé d'une grosse racine principale, qui assure le support, et de racines secondaires superficielles. Les feuilles sont petites, ovales, bordées de dents épineuses et de couleur vert foncé ; au printemps, elles prennent une coloration jaunâtre, signe de l'apparition de nouvelles feuilles. De couleur jaune, les fleurs mâles poussent en grappes sur les rameaux de l'année précédente, alors que les fleurs femelles poussent sur les rameaux de l'année en cours. Le fruit est un gland oblong de couleur brune qui arrive à maturité en automne. L'écorce est constituée d'un liège mâle qui est de couleur gris, très épais, peu dense mais très isolant. Lorsque l'arbre est écorcé pousse alors le liège femelle, de couleur jaune au début, qui évoluera ensuite sur des tons rouges puis noirs. Cette nouvelle écorce est plus homogène que la précédente, et c'est celle-ci qui sera utilisée pour la fabrication des bouchons.

AOC Vacqueyras
Invitée de notre prochain chapitre

Le village de Vacqueyras, se trouve au milieu d'un triangle, donc les trois sommets, sont les villes de Carpentras, Orange et Vaison-la-Romaine. Il est situé au pied des Dentelles de Montmirail, par-dessus lesquelles on peut apercevoir l'imposant géant de Provence: le Mont Ventoux. C'est un charmant village que Vacqueyras, ses vieilles maisons en pierre dorée, ses fontaines, ses petites ruelles pittoresques, et un magnifique panorama que l'on peut contempler depuis le sommet où se trouve l'église. Plusieurs parcours à thèmes : « la découverte du vieux village », « la découverte de la flore méditerranéenne », « la découverte du terroir et de la vigne ». Différents panneaux explicatifs les jalonnent, à effectuer à pied ou à vélo… par contre prenez une bonne carte, une boussole, un GPS, un sextant et une bonne dose de patience… car les informations sont plutôt minimalistes! Dommage car ce que j'ai pu voir était vraiment bien.

Mais ces balades donnent soif et envie de découvrir les vins ! L'AOC Vacqueyras est relativement jeune (1990) même si le vignoble fut créé par les Romain et que les premiers écrits prouvant là l'existence de vignes datent du 15ème siècle. Le vignoble est planté sur une superficie de 1300 hectares avec différents types de sols: argilo-calcaires, alluvionnaires ou sableux avec des galets roulés, situés en plaine ou sur les premiers coteaux du massif des Dentelles de Montmirail. Le climat est de type méditerranéen tempéré, avec une période sèche en été, très venté… mais le soleil et le vent sont les amis du raisin favorisant leur maturation .

Si Vacqueyras se présente comme la seule appellation rive gauche des Côtes-du-Rhône à produire des vins des trois couleurs, elle est quand même fortement teintée en rouge (95% de la production), le blanc et le rosé se partageant le reste…

Les cépages rouges principaux sont : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Cinsault, et pour les cépages blancs nous trouvons en majorité Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc, complétés par un peu de Roussanne, Marsanne et Viognier. Le rendement de base pour ces cépages est de 36hl/ha. Environs 170 viticulteurs exploitent des parcelles sur l'appellation; 130 sont adhérents à la cave coopérative qui vinifie et commercialise la moitié de la production; la quarantaine de vignerons restant vinifie en caves particulières et pratique la vente à la propriété.

Il ne nous reste plus qu'à découvrir ces vins aux multiples facettes générées par le jeu des terroirs et des assemblages. Vous pourrez satisfaire votre curiosité auprès des vignerons présents les 26-27 octobre à notre grande dégustation et chapitre de Blonay !

Après les mots, les photos…Si vous le souhaitez, vous pouvez consulter un diaporama consacré à Vacqueyras sur le site : www.Baronnie-suisse.ch.

Votre

rédacteur
François Sannié
francois.sannie@gmail.com