



Le Grappilleur

n° 92 – septembre 2013

*C'est la pénicilline qui guérit les hommes, mais c'est le bon vin qui les rend heureux,
(Alexander Fleming)*



Echos de la Baronnie

Carnet de route en Provence

Pour les 40 ans de la Commanderie française des Costes du Rhône était organisé, cet été, le Mondial de la Commanderie à Suze la Rousse. Une occasion de rencontrer les commandeurs de différents coins de la planète, d'horizons et de cultures bien différents, mais tous avec une passion commune : les vins des Côtes du Rhône. La convivialité, l'échange et l'amitié étaient au rendez vous avec ces amis venus d'Allemagne, de Belgique, du Canada, de Corée, des Etats-Unis, de Suisse et, naturellement, de France. Durant ces quelques jours, nous avons visité plusieurs domaines viticoles de cultures et de structures différentes, des caves coopératives, de petits vignerons encaveurs, des grands domaines, chaque fois un accueil chaleureux et attentionné, avec, à la clé, des dégustations commentées et l'occasion d'intéressantes découvertes. Je vous propose donc de vous faire partager ces moments, ainsi que quelques adresses sympathiques, que vous pourrez utiliser peut être lors d'un prochain séjour en Provence.



Suze la Rousse

Le château de Suze la Rousse est construit en molasse ocre sur les hauteurs du rocher ; il domine le village de façon impressionnante, et quand le soleil se couche, quand le ciel prend une couleur orangée, lui se teinte en roux. Nous avons eu la chance d'avoir une visite bien commentée du château, de son histoire dans les moindres détails, de chaque blason, de chaque figurine en plâtre. On connaît même le nombre d'écailles qui ont été créées sur le dos de la salamandre au-dessus de la cheminée, ainsi que la description de tous les fruits et légumes sculptés dans la salle à manger !!!... La cour du château a été modifiée en style renaissance et le site est resté habité jusque dans les années 1950. Maintenant il abrite le musée de la vigne et du vin, retraçant leur histoire dans le monde et... les Côtes du Rhône.



Inter Rhône à Avignon

Se promener à Avignon est toujours un réel plaisir. Ce fut aussi l'occasion de visiter Inter Rhône, organe faîtière de l'appellation. Différentes activités : communication,

événementiel, marketing, promotion, campagnes de publicité ciblée par pays, des efforts qui portent leurs fruits car aujourd'hui presque une bouteille sur trois est vendue à l'étranger. La vente à l'export, demande une logistique importante. Plus le marché est lointain, plus de grosses structures ont les parts de marché. Les vignerons indépendants et les petites structures sont plus basés sur les marchés de proximité. Cette organisation est financée par une « cotisation volontaire obligatoire ». Un terme qui prête à sourire, que seuls nos amis technocrates français peuvent inventer. Elle est volontaire car chaque appellation peut l'accepter ou pas, mais obligatoire pour tout producteur dès l'approbation de ladite appellation !

Cave de Cairanne

Nous sommes accueillis en fin d'après midi, à la cave coopérative de Cairanne, siège de la maison Camille Cayran : une trentaine de vins des trois couleurs. Cette cave, qui a bientôt 80 ans, comprend une centaine de coopérants, possédant des vignes sur environ 1000 ha. 2600 parcelles réparties en trois terroirs : les Terrasses de l'Eygue, la Garrigue, le plateau de Plan de Dieu. Le rendement moyen de la cave sur l'AOC Cairanne est de 32 hectolitres par hectare.

Dès 2003, la cave de Cairanne a développé l'oenotourisme, proposant un parcours didactique qui met en éveil nos cinq sens pour découvrir de manière ludique le terroir local, le métier de vigneron, et leurs vins. La visite commentée fut suivie d'une belle dégustation. Suivit alors un repas dégustation où d'autres vins de la cave ont pu être appréciés en mangeant. Deux vins rouges m'ont particulièrement plu : « Les Dentelles de Camille » 2009, des vieilles vignes (90% Grenache, 10% Syrah) vinifiées en cuve béton, qui donnent un vin souple, fruité, chaleureux, avec une finale minérale. « L'Antique » 2009, aussi des vieilles vignes de Syrah, Grenache et Mourvèdre. Vinifié en fut de chêne, ce vin est très aromatique, cassis, mûre, avec un léger poivré en fin de bouche, pour les amateurs de vins puissants et virils.





« La Pigeade » - Beaume de Venise

L'histoire de ce domaine est à la fois ancien et jeune, car il a démarré avec les grands parents : une petite propriété, puis les enfants ont fait grandir le vignoble, tout en emmenant les raisins à la cave coopérative, et maintenant le petit-fils Thierry & son épouse Marina vinifient et commercialisent leurs vins. Ils sont donc la 3^{ème} génération de viticulteurs, mais la 1^{ère} génération de vigneron !

La Pigeade, ... la légende laisse à croire que ça vient du nom de pigeon, et que la bâtisse était un ancien relais de pigeons voyageurs, mais aucune trace n'a été retrouvée à ce sujet. La version la plus plausible, et que Pigeade vient de Pizade qui, en provençal, veut dire monticule, petite hauteur, car effectivement les bâtiments sont construits sur une butte. La bâtisse a une configuration un peu particulière, car c'était autrefois une magnaneraie, c'est-à-dire conçue pour l'élevage des vers à soie. Pour en finir avec l'histoire, le nom Beaume de Venise, n'a rien à voir avec Venise, la cité des Doges ! Beaume vient de Balme qui signifie Grottes en provençal, car la colline est truffée de grottes dont certaines étaient troglodytiques. Venise vient de Venaissin, car le village est sur le territoire du Comtat Venaissin dont la capitale est Carpentras.

Le domaine de la Pigeade fait actuellement 36 ha dont 21ha en muscat, 2 ha de Vacqueyras, le reste en appellation Ventoux ou Côte du Rhône. Thierry Vaute a construit un chai en fonction de la manière dont il voulait vinifier : un ensemble de cuves inox dédié au départ pour le muscat, avec un processus de vinification basse température, afin de garantir à ce cépage muscat toute sa fraîcheur, sa finesse et ses arômes, car il pourrait devenir trop lourd, trop pâteux. Le muscat est un cépage très difficile, car il craint à peu près toutes les maladies, est peu productif et mûrit très vite. Beaucoup de contraintes à maîtriser ! Les raisins sont vendangés en caissette puis triés sur une table roulante. On y enlève tous les raisins surmaturés afin de garder fraîcheur, élégance et pas trop de sucre afin d'obtenir un bon équilibre. La vendange est ensuite refroidie directement par des échangeurs pour commencer une macération pelliculaire à environ 10° pendant une dizaine d'heures. Puis la température est abaissée à 0°, afin de clarifier de façon assez intense et bloquer complètement la fermentation, ce qui permet de se concentrer uniquement à la récolte, au tri et à la macération. Chaque parcelle est vinifiée dans une cuve. Ces opérations sur trois cuves en une journée.

À la fin des vendanges, cuve par cuve, ils vont chercher tous les jus clairs, et filtrer ensuite les bourbes (partie épaisse en fond de cuve, riches en composés aromatiques) particularité de cette vinification, car avant on faisait fermenter et on filtrait les moûts ensuite... (Technique que Thierry Vaute a découverte et maîtrisée pendant des séjours à l'étranger). Ensuite il mélange le jus clair avec

le jus récupéré de la filtration, il réchauffe et laisse fermenter lentement à 13-14° pendant environ 15 jours. Ce processus dure environ 1 mois (alors que chez les autres vignerons cela dure 6 jours). Cela donne un vin différent des autres muscats, une typicité propre à ce domaine. Une fois les fermentations bien avancées, il va rajouter entre 5 et 9 % d'alcool de vin neutre, (cette opération s'appelle le mutage, parce que l'on rend le vin muet) ce qui va stopper la fermentation.

Thierry Vaute est un grand vinificateur de blanc, en sec avec son « Vacqueyras blanc », avec « Petits Grains de Folie » un vin mi-doux et fruité, ou son « Muscat de Beaume de Venise ». Dans chaque vin, on retrouve, la finesse, l'élégance, la fraîcheur, le fruité, dans un parfait équilibre. Côté vin rouge, j'ai bien aimé la cuvée « Ventoux Classique », vinifiée en cuve, avec des tanins fins, du fruit, une puissance maîtrisée et une belle évolution.

Découvertes gastronomiques et bachiques



Nous sommes à Bédoin, au restaurant l'Escapade, en terrasse au bord de la place, par une belle journée d'été ; le menu découverte est alléchant, il faut maintenant choisir une bouteille de blanc, pour l'apéritif et les entrées. Ce sera « L'Eclat Blanc » 2012 du Domaine de Fondrèche, un assemblage de grenache blanc, roussane et clairette. Un vin très aromatique et complexe où se mélange des arômes floraux, d'agrumes, de poire. L'attaque en bouche est fraîche, l'évolution fruitée, le tout dans un parfait équilibre. Un superbe vin blanc de gastronomie qui accompagnera très bien un tartare de saumon aux agrumes et un trio de foie gras. Pas très léger tout ça, que de calories !... Mais après avoir grimpé le Mont Ventoux à vélo le matin... ça descend tout droit à midi ! Vous cherchez un bistrot sympa, avec une terrasse ombragée, qui en plus fait bar à vins ? Alors allez à Cairanne chez « Le Tourne au Verre ». Vous pourrez manger une caillette provençale accompagnée de blanc du Domaine Boisson à Cairanne, le millésime 2012, très fruité, avec une magnifique présence en bouche, alliant subtilité et puissance aromatique. Une belle association aussi : le boudin noir aux épices avec le Cairanne Rouge 2010 du Domaine Alary, un vin aux arômes de fruits noirs, charpenté, puissant, évolutif, à la fois séducteur et chaleureux.

Si vous souhaitez visualiser ce premier volet de carnet de route en Provence, vous pourrez voir des photos sur le site internet : <http://www.baronnie-suisse.ch> Vous trouverez, sur le site, encore bien d'autres trésors ! Suite de la balade ... au prochain numéro.

Votre



rédacteur

François Sannié

francois.sannie@gmail.com