

Le Grappilleur

n° 98 – décembre 2014

On boit pour oublier mais on goûte pour se souvenir. (Philippe Faure-Brac)



Echos de la Baronnie

Nous avons eu le plaisir de découvrir, lors de notre dégustation d'automne, une soixantaine de vins, dont dix-sept apportés par nos invités pour ce chapitre dédié à l'appellation Rasteau. Ce fut l'occasion d'apprécier des vins de domaine et de partager un moment de convivialité avec les vignerons.

Sur le stand de Patrice André, du Domaine des Banquettes c'était l'occasion déjà de découvrir la nouvelle bouteille que Rasteau a créée pour célébrer son ascension en Cru des Côtes du Rhône. Pas mal de personnes ont été interpellées par son VDN tuilé... Personnellement je me suis laissé séduire par Anaïs, quoiqu'un peu jeune puisqu'elle est de 2000, mais cette cuvée 1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Mourvèdre, a du caractère, du fruit : cerise noire, et des effluves d'épices et de torréfaction... une belle séductrice provençale !

Le Domaine de Combe Julière fait des Rasteau sans Syrah, un peu leur marque de fabrique. Sur la cuvée Aimé par exemple : 70% de Grenache centenaire, 20% de Mourvèdre et 10% de Carignan. Les vendanges se font à la main puis le vin est élevé 18 mois dans des demi-muids en chêne neuf avec une chauffe très douce. L'élevage long fait que les tanins se fondent et que la « prise de bois » ne se sent pas. Laurent Robert a nommé cette cuvée Aimé, référence au prénom de son père, fondateur du domaine. Un vin puissant, aux arômes de fruit noir et de torréfaction, un vin de garde mais, comme aime le dire le vigneron, qui a déjà de la « buvabilité »

Le Domaine des Coteaux des Travers, est un domaine de 13 hectares, cultivé en agriculture biologique depuis 2007 et certifié biodynamie depuis 2010. Pour Robert Charavin, les prénoms de ses enfants sont des signes d'inspiration et de réussite pour ses vins : cuvée Paul en Rouge et cuvée Marine 2011 en blanc. Ce vin blanc fut un de mes vins préférés de la soirée : assemblage 2/3 Marsanne et 1/3 Roussanne, vinifié dans des cuves tronconiques en bois, élevé en barriques bourguignonnes jusqu'au printemps suivant, puis élevé deux ans en bouteilles avant la mise en vente. Cela donne un vin très onctueux, rond, suave, avec une puissance aromatique incroyable, des arômes floraux, de fruits blancs comme

la pêche ou la poire, et une finale un peu réglisse. Avec Jean-Pierre Bertrand, du Domaine du Grand Nicolet, Rasteau Vieilles Vignes (60% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre) deux millésimes étaient présentés. Lui préfère le 2012, un vin très fin, frais, subtile à son goût, moi je le trouve trop vif, préférant le 2011, plus chaleureux, plus puissant, plus explosif. Lui le trouve trop exubérant, moins vin de gastronomie que l'autre... Bref nous avons beaucoup discuté, échangé, goûté et regoûté, et finalement sommes restés sur nos positions ! Mais chacun a trouvé son vin de plaisir !

Le domaine des Escaravailles, comme se plaît à dire Gilles Ferran, a la particularité d'être le vignoble le plus haut de l'appellation Rasteau, entre 250 et 320 mètres d'altitude. Alors cela peut prêter à sourire vu nos sommets suisses, mais je peux vous dire pour l'avoir parcouru à vélo, que ça grimpe pour y aller et que ça tiraille dans les mollets ! Comme d'habitude la cuvée Héritage 1924 est superbe. Ce vin est vinifié à partir de vieilles grenaches datant de 1924, plantées en gobelet ! Ça n'existe quasiment plus maintenant et donne un vin très coloré, avec des tanins fins et des arômes de cerise, de pruneau, d'épices, de réglisse, un beau vin de garde.



Carnet de route ...

Hôtel Domaine de la Grange Neuve

Un endroit accueillant et reposant, un peu hors du monde. On y vient par hasard mais on y reste par plaisir. Perdu sur un plateau au-dessus de la Roque sur Pernes, l'hôtel est une ancienne bastide provençale du 18ème siècle, toute en pierre blanche, surmontée d'un toit en tuiles rouges, située au milieu d'un parc où se mélangent arbres fruitiers, résineux, chênes, garrigues et quelques ceps de vigne. Sous le grand tilleul est aménagée une terrasse généreusement fleurie de géraniums, lavande, lauriers, idéale pour se relaxer à l'ombre ou prendre l'apéritif après une partie de pétanque. Si la température est trop élevée, une piscine rafraîchissante domine le parc, avec une très belle vue sur le Ventoux. Depuis l'hôtel vous pouvez partir à pied visiter les villages de Saint-Didier, Saumane, Venasque, Beaucet... parcourir le plateau de Pernes, et découvrir

les « Bories », anciennes constructions agricoles en pierres sèches datant du 17^{ème} siècle, qui servaient à abriter, les hommes, les animaux et les récoltes. En vélo vous pouvez pédaler aisément vers Pernes-Les-Fontaines, Fontaine de Vaucluse, Isle-Sur-La-Sorgues. Le retour sera un peu plus difficile car il faudra remonter sur le plateau mais c'est tellement beau ! Pour les cyclistes un peu plus sportifs c'est un point de départ attrayant pour aller gravir le Mont Ventoux. Mais vous pouvez aussi visiter le Lubéron en voiture. Ses champs de lavande et ses magnifiques villages : Gordès, Roussillon, l'abbaye de Sénanque. Toutes ces balades, creusant l'appétit, il est temps de penser à manger et à boire. Côté restaurant, l'été, une douzaine de tables sont installées dehors sous une pergola ombragée. Au restaurant nous avons une cuisine de terroir, mêlée, entre spécialités lyonnaises, (les patrons venant du Beaujolais) et plats provençaux. Nous trouverons en entrée des plats comme, le saucisson chaud aux pistaches, des petits légumes farcis au fromage de chèvre frais, une salade aux ravioles, une cassolette d'escargots. Pour la suite le chef nous propose un filet mignon de porc à la tapenade, l'andouillette bobosse, le pintadeau à la provençale, le pigeonneau rôti à l'ail. Pour finir, un assortiment de fromages de chèvre, provenant de la chèvreserie de Pernes ou alors des desserts maison : tiramisu ou crème brûlée à la fleur d'oranger ? Pour accompagner tous ces plats, vous aurez le privilège, (car c'est un des deux seuls restaurants de la région à servir ces vins) de pouvoir déguster, en Côtes du Ventoux, les vins blancs et rouges du domaine du Murmurium.



Découverte vigneronne : Murmurium à Mormoiron...

Au moyen âge, les habitants de Mormoiron, attaqués par des ennemis, n'ayant plus d'arme pour se défendre, jettent alors par-dessus les remparts des ruches pleines d'abeilles. Furieuses, les abeilles piquent les assaillants et les mettent en fuite. Elles ont sauvé le village ! C'est le « Murmure » de ces milliers d'abeilles en vol, Murmurium en latin, qui par déformations successives est à l'origine du nom du village.

Le Domaine du Murmurium, a été créé en 1995, au pied du Mont Ventoux. Marc Pichon a racheté le Domaine au début de 2008, et ces dernières années il a acquis de nouvelles parcelles au fil des opportunités, plus en hauteur, sur d'autres terroirs de gypse et de calcaire, plantées de vieilles vignes. La taille du domaine est de 21 hectares. Toutes les vignes sont converties à l'agriculture biologique, les sols labourés manuellement. Fer de lance de sa culture de la vigne : une volonté presque obsessionnelle. Marc Pichon veut des raisins bien mûrs, récoltés sainement, avec des grappes aérées et ensoleillées, des rendements faibles ; pour cela la

végétation est très surveillée. La vendange se fait à la main et chaque cépage est vinifié séparément, dans des cuves en ciment ou des cuves tronconiques en bois. La première impression que l'on ressent en rencontrant Marc Pichon est celle d'un homme pressé, actif, plein de projets et passionné. Face à ses vignes il nous décrit son vignoble et ses différentes parcelles, la majeure partie d'entre elles se situant en altitude. Certes elles sont plus difficiles à cultiver, les rendements sont moins élevés, la température au pied du Mont Ventoux est plus faible, mais c'est ce qu'il faut pour obtenir des concentrés, complexes et frais à la fois. Il nous emmène ensuite dans sa cave. Là on se sent un peu à l'étroit, c'est un peu fouillis, tout l'espace est occupé. Pas de lieu d'accueil ou d'espace œnotourisme. Ici on se balade au milieu des cuves et des foudres. Personnage fonceur et créatif, mais aussi grand connaisseur du monde viticole et vinicole, il travaille selon ses idées, selon ses méthodes, et réalise ses vins comme il le veut. Ensuite il fait partager et communique ses choix : monocépage ou assemblage, AOC ou hors appellation. Ses vins sont surprenants, charmants, déroutants pour cette région et c'est ce qui en fait le charme. Un peu atypique, il ne vend quasiment pas aux restaurants ni aux particuliers, la presque totalité de sa production étant dédiée au marché export. Les noms des cuvées sont assez expressifs, Le Retour, Grandiose, Extrême, Sublime, Elixir, Mammouth, mais celle qui le symbolise le mieux c'est « Sauvage », un peu comme le mythe du bon sauvage de Jean-Jacques Rousseau, un homme vivant en contact étroit avec la nature. Une quinzaine de vins dans les trois couleurs sont produits. En blanc j'ai goûté un Viognier fruité, savoureux, gourmand, séducteur, puis une Roussane fine, complexe, subtile, et « Le Retour » un très bel assemblage de Grenache blanc et de Clairette, avec de la fraîcheur, de la subtilité, une pointe de minéralité qui en fait un très beau vin de gastronomie. En rouge AOC, Ventoux cuvée « Anne Pichon » ou « Ventoux Extrême », des assemblages de Grenache et Syrah qui produisent des vins puissants, chaleureux, souples, fruités, avec une finesse dans les tanins, dûs spécialement à la maturité optimale des raisins. Mais ce qui est le plus étonnant ce sont ses mono-épaves hors appellation : Syrah, Merlot, Grenache ! Pour finir, la cuvée Mammouth, une vendange tardive de vieilles Grenaches, un vin rouge doux, non muté, une exception, dans la région. Des saveurs de fruits compotés, cerise à l'alcool, mais aussi de la fraîcheur, malgré un vin à 15° d'alcool et 75g de sucre résiduel.

<http://www.baronnie-suisse.ch>



Votre rédacteur
François Sannié
francois.sannie@gmail.com