



# Le Grappilleur

*Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.*

*(Salvador Dalí)*



## **Echos de la baronnie**

*Le chapitre d'automne vient de se finir... en attendant le prochain, il nous reste de beaux souvenirs, qu'ils soient gustatifs, sensitifs, relationnels... ou humains.*

*Pour ce qui est de la soirée dégustation des vins, nous avons été gâtés, aussi bien par les échantillons rhodaniens présentés que par les vins de Vacqueyras amenés par les vigneron de cette appellation. Parmi cette belle palette de flacons, j'ai toujours du plaisir à me replonger dans mes vieilles amours bachiques d'antan, histoire de retrouver l'ivresse des émois provoqués par le charme d'une première rencontre, d'une nouvelle sensation. Et puis il faut aussi faire l'effort de goûter autre chose, d'oser la différence, et de prendre le risque de se faire surprendre. Mes coups de cœur de cette soirée dégustation vont d'abord à un vin blanc, aromatique, fruité, exubérant : « Cuvée marine » Domaine des Côteaux-de-Travers à Rasteau, quant aux vins rouges deux styles différents mais que je ne peux départager... « Héritage 1924 » Domaine des Escaravailles, dans son approche fine, fruité, séductrice, avec cette belle alliance de puissance et de féminité, et « Gigondas Prestige » du Domaine St-François Xavier, dans un style plus viril, plus charpenté, tout en ayant une puissance et une exubérance aromatique.*

*Pour notre repas, l'association mets et vins fut parfois surprenante, mais en tous points réussie. Il faut dire que les plats étaient savoureux, relevés avec des variations de saveurs, qui se prêtaient à merveille à ces délicieux vins de nos amis vigneron de Vacqueyras. Les plats de gibiers tout comme le fromage étaient pain béni pour accompagner ces vins rouges généreux, puissants et tanniques. Pour le poisson il fallait un peu plus d'audace, mais le risotto au vin rouge (il fallait bien utiliser les résidus de crachoirs de la veille !... Non je vous rassure ce n'était pas le cas) a réussi à faire la jonction entre le côté iodé de la sandre et la minéralité du vin. Il ne nous reste plus qu'à attendre le prochain chapitre pour découvrir de nouvelles lignes de saveurs.*

## **Moments de vie autour d'un flacon**

*J'ai eu le plaisir de côtoyer pendant ces quelques jours ces gais lurons de vigneron et cette charmante vigneronne de Vacqueyras, il me reste quelques images, quelques souvenirs, que j'aimerais vous faire partager...*

## **Domaine de Montvac / Cécile Dusserre**

*Galanterie oblige, commençons par cette sympathique et rayonnante vigneronne. Quand je l'écoute parler, avec son accent du sud, me viennent spontanément des phrases qu'aurait pu chanter Claude Nougaro : " Il eut été plus facile / Pour toi de faire des vins virils / Mais habile dans ce terroir tu te faufiles / Cécile, Cécile... Les vins ressemblent à cette fille / Ils sont élégants, charmants et subtils / Quand je les ai en bouche, fébrile, je jubile / Cécile, Cécile..."*

## **Domaine des Amoureux / Igor Chudzikewicz**

*Un nom imprononçable, un personnage qui a la tête bien sur les épaules, rigoureux dans son analyse des vins, qui n'est pas du tout fada, mais même s'il est un peu toqué. En effet il fait partie des « Toqués des dentelles ». Un groupe de Vignerons-Paysans, proches de la terre, qui font leur métier avec éthique, et s'engagent à produire des vins authentiques dans le plus grand respect de la nature.*

## **Domaine Roucas Toumba / Eric Boullé**

*Vinificateur talentueux, ce grand bonhomme est aussi, amateur de ratatouille fait avec les légumes du jardin et dévoreur de livres. Ses vins lui ressemblent : comme lui, ils sont d'un premier abord sombre et austère, par la suite, lorsqu'ils s'ouvrent, d'une complexité, d'une finesse, et d'une générosité incroyable. Un de ses auteurs préférés est Jean Giono, et une de ses citations colle bien au personnage : « Je crois que ce qui importe c'est d'être un joyeux pessimiste ».*

## **Domaine de la Monardière / Christian Vache**

*A le voir avec sa moustache, sa peau hâlée et tannée, qui finalement n'en ai pas une... (de peau de vache bien sûr) qui aurait cru que sous ses aspects de paysan, vêtu d'un pantalon en velours côtelé, de pull et d'écharpe en laine, ce personnage puisse avoir été un jour un cadre supérieur en costard cravate dans une grande entreprise informatique ? De cette période-là, il a gardé un appareil photo numérique de première génération qu'il exhibe fièrement comme une pièce de musée. Il a quitté la ville pour retourner à la campagne, dans une bâtisse que les gens du village avaient nommé les deux Monardes, car elle avait été habitée par deux vieilles filles, dernières descendantes de la famille Monard...*

## **"Le Sang des Cailloux" / Serge Férigoule**

*Outre le fait d'être un vigneron reconnu pour ses talents de vinificateur (pour faire du vin rouge avec des*

cailloux, il faut être fort !), ce personnage a son caractère et "une gueule", avec les plus belles moustaches de l'appellation Vacqueyras. Quoi qu'il en soit je préfère avoir dans les veines son sang des cailloux que du sang et des cailloux dans les urines !

#### **Domaine Pierre Latine / Philippe Gex**

Pour terminer je conclurai par un épisode bien vaudois, un moment magique, presque surréaliste parfois, que nous avons vécu chez Philippe Gex à Yvorne, où différents mondes se sont croisés, différentes cultures se sont mélangées, différentes personnalités se sont parlées, dans un lieu, une ambiance dédiés aux plaisirs du vin. Ce moment de partage fut baigné par les saveurs des vins, les odeurs de soupe, les volutes cubaines, les effluves antillaises, et les bons mots de notre hôte comme : « Un collègue vigneron, c'est quelqu'un qui fait le même métier que nous, mais des vins un peu moins bons ».



#### **« Petibou », le cylindre de liège (suite)**

Le liège est un tissu végétal formé de cellules mortes, qui protège les parties vivantes que sont le tronc et les branches de l'arbre. Ces parois de cellules sont minces et remplies à 90% de gaz, principalement de l'azote. L'augmentation du diamètre de la tige du chêne liège provient de deux générations de cellules (mère du liège), une action va générer des cellules vers l'extérieur pour produire du liège et du liber, une autre vers l'intérieur pour produire du bois. On trouve donc, en couches successives, le bois, la mère, et le liège.

On distingue deux sortes de liège, le liège mâle et le liège femelle. Celui qui se développe naturellement est appelé liège mâle. Il peut mesurer jusqu'à 30cm sur les très vieux arbres n'ayant jamais été exploités. Il peut être retiré de l'arbre quand celui-ci atteint l'âge de 35 ans environ, mais il est fortement crevassé, compact, dépourvu d'élasticité. Ne pouvant être utilisé pour la fabrication de bouchons il n'a donc que peu de valeur marchande. Une fois cette première couche retirée, une nouvelle écorce liégeuse va pousser: le liège femelle. Celle-ci sera plus homogène, moins crevassée, plus élastique, donc de meilleure qualité mais ne pourra pas toujours être utilisée pour les usages les plus nobles à cause de sa croûte parfois trop épaisse.

Après l'écorçage, la mère se retrouve à nu, exposée au milieu extérieur, et une croûte se forme, qui n'est pas utilisable. Plus elle est importante, moins l'épaisseur du bon liège disponible en dessous sera disponible. Le liège femelle doit avoir au minimum 30mm d'épais pour être exploitable, épaisseur atteinte entre 9 et 15 ans selon l'implantation géographique des chênes. Ce n'est qu'à l'écorçage suivant que l'on obtiendra du liège de deuxième génération qui sera de bien meilleure qualité et donc de forte valeur. La qualité du liège va croissant

puis finit par diminuer lorsque l'arbre avieilli. Un chêne liège peut subir entre 12 et 15 écorçages dans sa vie.

La composition du liège peut varier suivant les types, mais en voici la composition moyenne : Subérine (45%), Lignine (27%), Cellulose (12%), Tanins (6%), Cire (5%), Minéraux, Eau, Glycérin (5%). C'est la grande concentration en subérine du liège qui rend ses cellules imperméables aux liquides et aux gaz.

La récolte se fait en deux opérations manuelles exécutées à la hache: le démasclage et la levée. Le démasclage consiste à retirer la première récolte du liège mâle sur les jeunes chênes. La levée est la récolte du liège femelle uniquement, d'abord une couronne, réalisée pour voir la qualité du liège et tester si celui-ci se décolle bien. Ensuite le liège est découpé en planches pour faciliter le transport et le processus de transformation. Toutes ces opérations demandent beaucoup d'habileté pour ne pas blesser ni la mère, ce qui nuirait à la production du futur liège, ni le tronc, ce qui mettrait en danger la survie de l'arbre.

#### **« Petibou » a d'incroyables talents**

De tous temps le liège fut utilisé pour ses nombreuses qualités technologiques : faible densité, isolant (thermique, acoustique, électrique), résistant au feu et à l'eau. Dans l'antiquité la qualité isotherme du liège était utilisée pour la fabrication de ruches, et les populations primitives d'Afrique du nord, le mélangeaient avec de l'argile pour la construction des murs de leurs habitations. Les ancêtres de « Petibou » aimaient aussi se plonger dans le pinard: cinq siècles avant J.C. le liège était déjà utilisé à boucher les amphores de vin. Fin 17<sup>ème</sup>, Dom Pérignon utilise le bouchon pour son vin pétillant ! Autrefois, le chêne-liège était exploité pour son écorce, mais aussi pour son bois comme matériau de construction, et bois de chauffe, et ses glands servaient à l'alimentation des animaux domestiques. Son bois est dur, lourd, résistant au frottement, recherché pour la fabrication des parquets.

Ses pouvoirs d'isolation thermique, acoustique et vibratoire, font qu'il est utilisé dans l'industrie frigorifique, et des transports (automobile, navale, aéronautique et spatiale). En mécanique il est utilisé pour faire des joints, dans la pêche pour bouées et flotteurs, dans la chaussure pour semelles ou talons. Fabrication d'emballages, d'articles de sport, d'articles ménagers, dans l'artisanat et même dans la pyrotechnie. Isolant dans l'industrie électrique et ses qualités acoustiques sont utilisées pour amortir le bruit, ainsi il entre comme composant dans de nombreux instruments de musique. Mais de nos jours, 80% de la production mondiale de liège est utilisée à fabriquer des bouchons !

Votre



rédacteur

François Sanné

[francois.sanné@gmail.com](mailto:francois.sanné@gmail.com)