



Un déjeuner dans le Rhône

Pages 2-4

De gauche à droite, l'écrivain Marc Lambron et quatre figures du vin rhodanien, Michel Chapoutier, Caroline Frey, Georges Dos Santos et Marie-Josée Faure. W. BEAUCARDET POUR «LE MONDE»

Un test simple : entrez chez un caviste pour acheter une bouteille de vin du Rhône. Pour vous aider, il aura besoin d'une précision, qui est tout sauf superflue : Rhône nord ou Rhône sud ? Rien à voir... Le nord regorge d'appellations prestigieuses, de côte-rôtie à hermitage, qui demandent un porte-monnaie garni.

A quelques exceptions près, le sud est le spécialiste du petit côtes-du-rhône-villages sympathique pour soirées décontractées. Le Rhône septentrional

propose des vins élégants, racés, presque austères, où le cépage syrah règne en majesté. Le Rhône méridional, c'est le vin chaleureux, débonnaire, parfois balourd, né d'assemblage de différents raisins.

De Vienne à Valence, les villes grignent parfois les vignes, presque citadines. Ou bien celles-ci s'accrochent désespérément aux coteaux vertigineux le long du Rhône. Le vignoble se fait alors abrupt, dur à travailler. De Montélimar à Avignon, les ceps sont bordés de parcs naturels : les monts d'Ardèche, les Cévennes,

les Baronnies. Les dentelles de Montmirail déchirent le ciel, le mont Ventoux le défie, les villages sont ravissants. Deux visions et pourtant, toujours, le Rhône y a creusé sa trace, créant autour de lui le troisième vignoble de France en surface et en quantité, après le Languedoc et le Bordelais. Ceux qui y vivent, ceux qui y travaillent, en connaissent la beauté comme la rudesse. Ils savent aussi l'excellente santé d'un vignoble, qui offre un épatant rapport qualité-prix et qui, de ce fait, s'exporte fort.

Pour évoquer le Rhône et ses vins, leurs qualités, leurs enjeux aussi, nous avons réuni cinq personnalités autour d'un déjeuner, à La Grande Table de Michel Chabran, à Pont-de-l'Isère (Drôme). Nous les avons écoutées raconter leur amour pour cette région. Une région qui réserve encore des surprises, comme le Ventoux, appellation qui dévoile enfin ses talents. A travers notre dégustation, nous en avons eu la confirmation : le Rhône regorge de plaisirs, en rouge comme en blanc. ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

SÉLECTION VINS DU RHÔNE

LES BLANCS DU NORD, LES ROUGES DU SUD

Page 6

► Analyse

Grâce à la création de nouveaux crus et une qualité en augmentation constante, le sud de la vallée du Rhône rattrape le nord en termes d'image et de prix.

Page 4



DOMAINE LE GRAND JACQUET

► Reportage

Face au mont Ventoux, sur seulement 15 hectares de vignes, le Grand Jacquet propose des vins bio d'une qualité égale à celle de la vie sur le domaine, idyllique.

Page 5



AUDOUIN DESFORGES POUR «LE MONDE»

► Entretien

Pour le comédien François-Xavier Demaison, le vin est comme la scène : une passion.

Page 7

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Une trilogie fondée sur les liens familiaux et la passion d'un terroir
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

5, rue du Mesnil • 51130 Vertus • Tél : +33 (0)3 26 52 16 30 • Fax : +33 (0)3 26 52 20 13
info@champagne-veuve-fourny.com • www.champagne-veuve-fourny.com



Caroline Frey, œnologue, est d'abord reconnue pour sa maison du Rhône nord, Paul Jaboulet Aîné, acquise par sa famille en 2006. Elle y produit notamment le célèbre hermitage « La Chapelle ». Elle s'occupe aussi du Château La Lagune, à Bordeaux, et depuis 2014, elle vinifie le bourguignon Château Corton-André à Aloxe-Corton. Elle vient d'acquérir un domaine dans le Valais, en Suisse.



Natif et amoureux de Lyon, **Marc Lambron** est écrivain et membre de l'Académie française depuis 2014. Après un diplôme de l'ENA et une carrière de haut fonctionnaire, il travaille comme critique littéraire. Il est l'auteur de 18 romans, recueils ou essais. Il a notamment reçu le prix Femina pour *L'Œil du silence*, le prix des Deux Magots pour *L'Impromptu de Madrid* et le prix Colette pour *La Nuit des masques*.



Né à Lyon, le sommelier **Georges Dos Santos** a travaillé dans plusieurs pays (Australie, Nouvelle-Zélande, Espagne...), avant de revenir à Lyon en 2001 pour y ouvrir sa cave: Antic Wine. Il est rapidement élu meilleur caviste de France par le guide Pudlowski, *La Revue du vin de France* et le *Wine Spectator*. Sa cave contient près de 5000 références. Il tient aussi le bar à vins ONLY Georges.

Pour l'amour du Rhône



Le temps d'un repas, cinq personnalités rhodaniennes ont évoqué les qualités et vertus des vins de leur région. Et formulé des propositions pour leur avenir

PONT-DE-L'ISÈRE (DRÔME) - *envoyés spéciaux*

Pour aborder la pluralité et la complexité des vins du Rhône, nous avons réuni cinq personnalités le temps d'un déjeuner au restaurant étoilé La Grande Table de Michel Chabran, à Pont-de-l'Isère (Drôme). Pour accompagner le menu « En hiver », décliné autour de la coquille Saint-Jacques et du pigeon, les invités avaient apporté des vins du cru. Ces invités: un vigneron emblématique, Michel Chapoutier, le caviste Georges Dos Santos, la guide œnologique Marie-Josée Faure, l'œnologue Caroline Frey, et l'écrivain et académicien Marc Lambron, natif de Lyon. Nous restituons leur conversation, animée et passionnée, sur un thème qui leur est cher: le Rhône et ses vins.

Caroline Frey Quand je pense vins du Rhône, je pense d'abord à la syrah, ce raisin phare du nord de la vallée. Il est connu dans le monde entier pour ses arômes poivrés, son élégance... Et sur le plan de la géographie, pour moi, le Rhône, c'est d'abord sa partie nord, clairement.

Marie-Josée Faure Alors qu'à l'international, les amateurs de vins évoqueront plutôt Châteauneuf-du-Pape, dans le sud de la vallée. C'est l'appellation la plus connue. Mais surtout, ce qui attire les gens chez nous, ce sont ces paysages qui n'existent pas ailleurs, les terrasses, les murets. La Bourgogne ou le Bordelais, c'est beau, mais ce n'est pas spectaculaire comme ici. Toutes nos terrasses en granit, de Cornas à Côte-Rôtie, sont uniques. On vient y découvrir un cépage, mais aussi un point de vue. Les touristes recherchent cette expérience rare d'aller boire

un verre dans les vignes qui surplombent le Rhône, et d'admirer le lieu. Je le faisais déjà quand j'étais adolescente.

Caroline Frey Il est vrai qu'à Bordeaux on fait visiter les caves. Ici, on fait visiter les vignes...

Marie-Josée Faure Elles n'ont rien à voir avec celles des collines bordelaises, hautes de quelques dizaines de mètres. Ici on transpire pour grimper, mais quand on est en haut, on sort une bouteille d'hermitage, et c'est magique.

Caroline Frey Et il y a un attachement particulier à ces collines: aux vigneronnes de Bordeaux, aller travailler les parties escarpées des vignes avec un treuil paraît surréaliste. Or les vigneronnes d'ici préfèrent travailler ces coteaux. Il y a une fierté dans la peine du travail. Il faut voir ce que c'est: c'est ultra pénible! Il faut un affectif très fort pour le supporter.



PHOTOS: WILLIAM BEAUCARDET POUR « LE MONDE »

Georges Dos Santos Sans compter le patrimoine dingue qui joue avec la pierre de schiste : c'est de l'architecture. Il a fallu trois cents à quatre cents ans pour dompter ces collines. D'ailleurs, le Rhône, à mes yeux, ce sont d'abord les hommes. Depuis un siècle, ce vignoble est une histoire d'hommes. A Bordeaux, on pense aux noms de châteaux. En Alsace ou en Bourgogne, ce sont les domaines qui dominent. Mais dans le Rhône, ce sont des hommes forts, avec des familles. Comme Chapoutier, Jaboulet, Guigal... Il y a un côté paysan très fort.

Michel Chapoutier Avant de parler de géologie ou de cépage, il faut évoquer l'influence indéniable de la Bourgogne qui souffle sur la vallée du Rhône. Les bouteilles ont une forme bourguignonne. L'élevage du vin en fût est davantage bourguignon que bordelais. Et puis, surtout dans la partie nord, on est dans un esprit de recherche des parcelles. On a des lieux-dits, des cuvées parcelaires comme en Bourgogne.

Georges Dos Santos Nous avons des appellations magnifiques, de Côte-Rôtie à l'Hermitage,

cette prestigieuse colline où le Nord touche le Sud, qu'on appelait autrefois le montrachet blanc, en hommage au grand cru bourguignon. Toutes les tables gastronomiques mentionnent ces grands vins du Rhône. Même si on n'a pas de premiers et grands crus comme ailleurs, on a toujours eu cet esprit de mettre en avant les parcelles de grande qualité.

Marc Lambron Pour moi, le Rhône, c'est d'abord ma mère... Parce que je suis né à Lyon ! Pour ce qui est du terroir, je suis dans la position du candide. Mais j'aime ce jeu entre le local et le global. On parle du génie du lieu, mais il n'y a pas que le lieu d'extraction : il y a aussi le lieu de consommation. Boire un vin du Rhône à Paris ou à Lyon, ce n'est pas pareil. A Paris, je suis dans un jeu d'absorption royale et jacobine. Je suis dans une ville du roi qui a le privilège de choisir un vin de la province. Mais si je me trouve dans ma ville natale de Lyon, j'entends le double. L'identité lyonnaise est double, et cela s'étend dans la culture du vin : d'abord il y a deux fleuves, le Rhône et la Saône ; ensuite deux collines, celle qui prie et celle qui travaille. Il y a le

patent et le latent, ce qui est vu et ce qui est caché. Il y a une bourgeoisie mais aussi un prolétariat fécond, comme Guignol. Il y a le rouge et le bleu. Cela invite à compter jusqu'à deux, y compris dans le vin.

Michel Chapoutier C'est vrai qu'à côté de nos grands vins, on a des vins décontractés, qui sont nécessaires. On a besoin de vins de « chouille », comme la musique a besoin du disco. Mais en tant que président d'Inter Rhône, je note que, lorsqu'une appellation régionale comme côtes-du-rhône fait de gros volumes, les prix ont tendance à baisser, et des vigneron crèvent de faim. C'est ce qui s'est passé à partir des « trente glorieuses » : on s'est tiré une balle dans le pied. Le vin était alors si facile à vendre qu'on a fait beaucoup de conneries ! On a privilégié la quantité. Mais ces vingt dernières années, il y a eu des investissements, et la qualité s'est envolée. Une appellation d'origine, même s'il ne s'agit que d'une AOC régionale et non d'un cru, doit être capable de se valoriser. Les prix sont désormais assez remontés pour faire vivre les exploitations.

Caroline Frey Je pense que le Rhône a une vraie carte à jouer sur les petits vins justement. Vous prenez un petit bordeaux et un petit côtes-du-rhône : en général, le petit côtes-du-rhône sera plus sympa sur la même fourchette de prix.

Georges Dos Santos Regardez vos premiers vins, ils sont à moins de 10 euros !

Marie-Josée Faure Et il existe dans le Rhône de bons vins beaucoup moins chers que ça !

Michel Chapoutier Le Rhône et le Roussillon sont les deux régions dont les appellations régionales sont bien meilleures qu'ailleurs. Faites une dégustation à l'aveugle des appellations régionales françaises, les côtes-du-rhône et côtes-du-roussillon dépassent les autres de trois têtes. La qualité de base est largement supérieure.

Tous : Ah oui !

Marie-Josée Faure Prenez M. Tout-le-Monde qui achète du vin, notamment en grande surface. Le côtes-du-rhône, c'est typiquement la bouteille qu'on va saisir facilement sans se poser de question parce qu'on sait qu'elle va être bonne. Les gens préfèrent acheter un côtes-du-rhône générique qu'un bordeaux générique, et ils ont raison.

Caroline Frey C'est aussi mon cas ! Si je cherche une bouteille à 8 euros, j'achète un rhône plutôt qu'un bordeaux ! Il n'y a pas photo.

Michel Chapoutier Pour le comprendre, il suffit de regarder nos rendements de vin. Sur le côtes-du-rhône, on ne peut pas dépasser une production de 45 hectolitres par hectare. Alors que Bordeaux monte à 50, voire 55. Dans la qualité finale, cette concentration joue.

Marie-Josée Faure Et si l'on rencontre des disparités dans les revenus des producteurs, on constate aussi qu'ils vivent de leur travail ! J'ai des copains vigneron installés en haut de la colline de Saint-Joseph : ils ne sont pas riches mais ils sont heureux. Ils vivent de leur passion. Pour le reste, la plupart ne sont pas que vigneron, ils sont aussi arboriculteurs ! Surtout quand ils adhèrent à la cave de Tain. Il y a encore cette culture des pêches, des abricots...

Georges Dos Santos Et des blettes, des cardons, des poireaux, des crosnes, des cerises recherchées dans tout le pays. On est le jardin de la France ! Nous avons dix à quinze AOC de fruits et légumes.

Marie-Josée Faure Nos vigneron savent travailler les fruits, ils ont cette culture.

Georges Dos Santos A Lyon, on garde cette tradition du « pot de côtes ». C'est du vin du Rhône. Il y a une identité, une garantie d'un travail qui a été fait. Et puis à côté du petit vin, nos crus sont connus sur la terre entière ! Je suis parti de Lyon en 1995. Je suis allé voir la syrah en Australie et partout dans le monde. Et je n'ai jamais rencontré autant de personnes qui me disaient que la syrah était le cépage le plus incroyable ! J'ai le souvenir d'avoir bu des vins de l'hermitage-la-chapelle à l'autre bout du monde, des vieux millésimes du Rhône aux Etats-Unis. Ce n'était pas seulement « on aime la France », c'était, « on aime le Rhône » ! En Tasmanie, pour dire qu'ils font de la syrah de qualité, ils disent qu'ils font de l'hermitage. Le cabernet sauvignon, partout dans le monde, reste du cabernet. Mais la syrah, c'est le Rhône, c'est l'hermitage. Même dans le dessin animé *Ratatouille*, on te parle de l'hermitage-la-chapelle, l'un des meilleurs vins du monde, surtout le millésime 1961 !

Marc Lambron Ce serait donc le vin à emmener sur une île déserte ?

Georges Dos Santos Il faut dire que le nom s'y prête ! L'ermite part seul pour prier. Très peu de vins au monde peuvent se targuer d'avoir été les vins des dieux et des papes. Or l'hermitage, tout comme le châteauneuf, sont des vins qui ont été envoyés au Vatican et à la table des papes. Il y a une identification religieuse très forte.

Michel Chapoutier L'hermitage était bu dans de nombreux cours royales, jusqu'en Russie aux XVIII^e et XIX^e siècles. La famille Romanov avait une maison à Tain-l'Hermitage. Mais aujourd'hui encore, il y a une demande du monde entier pour les vins de la vallée du Rhône.

Tous Ah ça oui !

Marie-Josée Faure C'est la région qui a le vent en poupe. Et c'est un effet pérenne.

Michel Chapoutier Tout à fait. Ce n'est pas un effet de mode comme on pourrait le craindre sur certaines régions ou certains vins comme le rosé. Parce que nos cépages n'ont pas la signature végétale qu'on retrouve dans le cabernet, par exemple. Il y a ce côté épicé poivré de la syrah, la rondeur du grenache, qui plaisent énormément aux gens. Et en plus, on a des rapports qualité-prix incroyables. Face aux vins chiliens, américains, australiens... On reste moins chers.

Caroline Frey Il faut dire que la vague du « bordeaux bashing » joue contre le Bordelais, et il y a eu ces dernières années, à cause des aléas climatiques notamment, peu de quantité de vin en Bourgogne. Donc le Rhône en profite.

Michel Chapoutier Et puis nous avons de plus en plus de crus avec des spécificités pour chacun d'eux.

Georges Dos Santos Puisqu'on parlait d'hermitage, par exemple, sa puissance et sa capacité de vieillissement le vouent à la gastronomie du coin : gibier, bécasse. Près de Carpentras, Châteauneuf-du-Pape ou Lirac côtoient les marchés aux truffes. Dans l'arôme des vins, le terroir s'accorde, et la cuisine lyonnaise, ancestrale, a toujours été liée avec les vigneron. Les chefs et gastronomes lyonnais n'ont jamais eu besoin d'aller chercher les vins ailleurs. De fait, le vignoble du Rhône servait Lyon en premier.

Caroline Frey On peut d'ailleurs se demander si la notoriété d'une région n'est pas aussi dans son système de distribution : l'importance de la place de Bordeaux, qui se charge de vendre tous les grands vins, est fondamentale. Les châteaux ne s'occupant pas de la commercialisation, ils peuvent se concentrer sur les vins. De

« Paris est la capitale de la France, mais Lyon est la capitale de la province, disait le critique littéraire Albert Thibaudet. Cette rivalité historique a peut-être joué contre le vin rhodanien »

MARC LAMBRON
écrivain

même, les négociants bourguignons ont une puissance rare, le système de distribution de la Champagne est bien rodé. Le Rhône n'a pas cela.

Georges Dos Santos En effet, ce sont les familles des domaines rhodaniens qui livrent directement. A-t-on jamais vu, depuis Bordeaux, M. Pétrus livrer à Paris ? Ou M. Cheval-Blanc ? Tandis que MM. Reynaud, Jaboulet ou Chave venaient livrer directement à Lyon comme à la capitale. Celui qui travaille dans les vignes et fait les vins livre aussi les bouteilles.

Michel Chapoutier Il y a une autre donnée historique : le Rhône a longtemps été le spécialiste de ce qu'on appelait les « vins médecins ». Au XIX^e siècle, les châteaux classés bordelais pouvaient être renforcés par des vins exogènes : on parlait sans fard des châteaux-margaux hermitagés ! C'était d'ailleurs marqué sur l'étiquette. L'origine de la maison Chapoutier, en 1808, c'est la maison Calvet spécialisée dans la commercialisation des hermitages comme « vins médecins » pour les vins de bordeaux. Le sud de la vallée du Rhône renforçait les bourgognes. Tout cela était fréquent avant la création de la notion d'origine.

Marc Lambron Pourquoi l'Elysée ne sert-il pas de vins du Rhône à ses invités ? Il y a une réponse historique, paranoïaque. Dans l'histoire nationale, une partie du centralisme jacobin a consisté à conjurer le passé de Lyon, qui était la capitale des deux Gaules. De l'autre côté, il y a un irrédentisme lyonnais, un orgueil offusqué, un quant-à-soi, voire un mépris vis-à-vis de Paris. Paris est la capitale de la France, mais Lyon est la capitale de la province, disait le critique littéraire Albert Thibaudet. Et cette rivalité historique a peut-être joué contre le vin rhodanien.

Marie-Josée Faure Même si la définition du Rhône, dans le Sud, n'est pas très claire...

Michel Chapoutier En effet, costières-de-nîmes, par exemple, fait partie de la vallée du Rhône... Mais pas du groupement d'ensemble des côtes-du-rhône. Il y a les côtes-du-rhône avec les crus. Les costières n'en sont pas, mais font partie des vignobles de la vallée.

Marc Lambron Mais alors, la vallée du Rhône va jusqu'à l'embouchure ?

Michel Chapoutier Justement non !

Marie-Josée Faure De toute façon, les gens sont perdus en ce qui concerne le vin : ils sont perdus sur les systèmes d'appellation, ils ne connaissent rien des régions. Ils ont envie de boire du fruit, un goût qui leur plaît. Mais même le cépage les concerne peu.

SUITE DE LA PAGE 3

Michel Chapoutier Mais je dis toujours qu'on n'a pas besoin d'être gynécologue pour faire l'amour ! Donc on n'a pas besoin d'être connaisseur pour déguster. C'est effrayant d'entendre des gens dire : « J'aime le vin, mais je n'y connais rien. » L'essentiel, c'est qu'ils aiment le vin ! Le snobisme du vin est suicidaire.

Marc Lambron Ce qui compte, c'est le temps qui passe et bonifie les livres, le vin et les vignes.

Michel Chapoutier Oui, mais nous allons devoir relever plusieurs défis dans les prochaines décennies. Méfions-nous de l'évolution climatique. On parle beaucoup du réchauffement qui peut nuire à nos vins. Mais nous sommes sur le 25^e parallèle, au même niveau que Montréal. Le réchauffement global contient aussi le risque de perdre le Gulf Stream, et par conséquent de perdre nos vignes par manque de chaleur. Je rappelle que l'hiver 2012-2013 a vu par endroits la mort de 20 % de pieds de vignes par le gel d'hiver. Et pour que le pied gèle en période hivernale, il faut descendre à -20 degrés !

Caroline Frey Il va aussi falloir regarder en face les endroits où la vigne n'aurait pas dû être plantée. En 2003, très peu de vignobles de la région sont restés verts. Ce n'est pas un hasard.

« L'enjeu est le changement de viticulture par rapport aux défis environnementaux. »

Si on veut supprimer le glyphosate, il faut soit labourer partout, soit enherber, et donc irriguer »

CAROLINE FREY
œnologue

Marie-Josée Faure On peut également se demander si les cépages resteront les mêmes dans quarante ans. Il va sûrement falloir s'adapter.

Michel Chapoutier Mais le premier objectif, à court terme, c'est le zéro glyphosate. La viticulture peut y arriver. Mais il faut le faire avec de l'irrigation. Il faut pouvoir maîtriser l'enherbement des vignes, et on y arrive grâce à des réserves d'eau. C'est d'autant plus mesuré qu'en agriculture bio, la vigne est plus résistante.

Caroline Frey Je suis d'accord. Pour moi, l'enjeu est le changement de viticulture par rapport aux défis environnementaux. On est déjà leader sur l'hermitage, et le climat sur le reste du Rhône est très favorable, plus qu'à Bordeaux ou en Bourgogne. C'est en revanche une viticulture qui demande plus de travail, il y a des vignes inégales, moins de rendement. Si on veut supprimer le glyphosate, il faut labourer partout, c'est un travail de dingue. Ou alors il faut enherber, et donc irriguer.

Georges Dos Santos J'ai une idée beaucoup moins technique, mais qui est importante pour notre image : la syrah a un truc, une identification unique. Ce qui me cause souci, c'est ce marché aux vins d'Ampuis, le seul Salon qui mêle professionnels et passionnés du monde entier, qui met en avant la syrah, mais qui ne peut pas accepter tout le monde. Il faudrait un événement de grande ampleur. Qu'on puisse goûter, faire un tasting pour tous les amoureux de ce cépage. Il faudrait trouver un format adapté à cette région, pas forcément annuel, mais régulier.

Marie-Josée Faure Je pense qu'il faut fédérer tout le monde, tous les gens de la profession. On voit bien qu'il n'y a pas d'événement fédérateur qui permettrait de mettre nos forces en commun. Le marché d'Ampuis, c'est d'abord de la dégustation, mais il faut aussi emmener les gens autour, leur faire découvrir la région. Il y a un potentiel œnotouristique énorme. J'ai démarré avec ma propre structure en indépendante en 2010, et à ce moment-là, l'œnotourisme était balbutiant. Il se développe petit à petit, mais il reste tellement de choses à faire ! Se rassembler est essentiel pour pouvoir emmener tant le petit vigneron du coin, qui n'a pas les moyens d'agir, que les leaders qui pourraient tirer tout le monde vers le haut.

Marc Lambron Mais il me semble quand même que Lyon et la région ont du mal à s'inscrire dans le roman national. Lyon est une ville de marchands et de prêtres, une ville de technique, une ville de secret où le pénitentiel catholique est fort. On fait, mais on ne parle pas. La preuve : les meilleurs bouchons sont fermés le samedi et le dimanche, les touristes ne peuvent pas y manger ! Il y a une timidité vis-à-vis du patrimoine. La culture technique est frappante : on a inventé l'aviation, la propulsion à vapeur, on a eu Ampère, les frères Lumière, les voitures Berliet. Mais il faut passer du stade du mutisme au stade du verbe. Il y a un problème de passage à l'oralité. Se vendre, ce n'est pas très lyonnais !

PROPOS RECUEILLIS PAR RÉMI BARROUX,
MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

Le dynamisme gagne l'ensemble des terroirs rhodaniens

Finis le petit vin de comptoir : en augmentant le nombre de crus et leur qualité, le sud du Rhône rattrape peu à peu son retard sur le nord

A Gigondas, dans le Vaucluse, au pied des imposantes Dentelles de Montmirail, les vignes se font toutes petites. Mais les vins qui naissent de ce paysage de carte postale, entre Orange et Vaison-la-Romaine, ne cessent de grandir. Les bouteilles à moins de 15 euros se font rares, le prix moyen chez un vigneron tourne plutôt autour de 25 euros. Presque autant qu'un châteauneuf-du-pape, l'autre cru phare du sud de la vallée du Rhône. Pourtant, cette zone méridionale, riche en panoramas de rêve, s'est longtemps distinguée pour ses petits vins pas chers. Dans le nord de la vallée du Rhône, à l'inverse, les belles vues sont plus rares : les villes lèchent les ceps, le TGV les ébouriffe. Mais la renommée quasi historique des appellations, de côte-rôtie à hermitage, en passant par château-grillet ou condrieu, ne se dément pas. Et les vins atteignent aisément la trentaine d'euros.

Entre le nord et le sud de la région viticole ont longtemps prévalu des logiques diverses : des crus chers et réputés dans la partie septentrionale face à une zone méridionale qui, entre Montélimar et Avignon, concentre le gros des appellations régionales : côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages. Pourtant, dans cet immense vignoble de 70 000 hectares, le paysage se modifie : les crus se multiplient dans le sud et les prix, comme la qualité, sont en hausse constante et resserrent l'habituel grand écart.

Premier constat réjouissant, la crise qui avait frappé le marché des côtes-du-rhône autour de 2003 est enterrée. Entre 2006 et 2016, selon France Agrimer et le syndicat Inter Rhône, le prix moyen des côtes-du-rhône-villages a gagné 30 % et celui des côtes-du-rhône progresse de presque 50 %. « On est au plus haut historique depuis quatre-vingts ans », se réjouit Philippe Pellaton, président du Syndicat des vignerons des côtes-du-rhône, pour qui cette progression n'a rien de spéculatif : « Notre montée s'est faite en escalier : chaque hausse s'est stabilisée par des paliers de deux ou trois ans qui nous assurent une pérennité des prix et la fidélité du marché ; pas de hausse violente qui effraie le consommateur. »

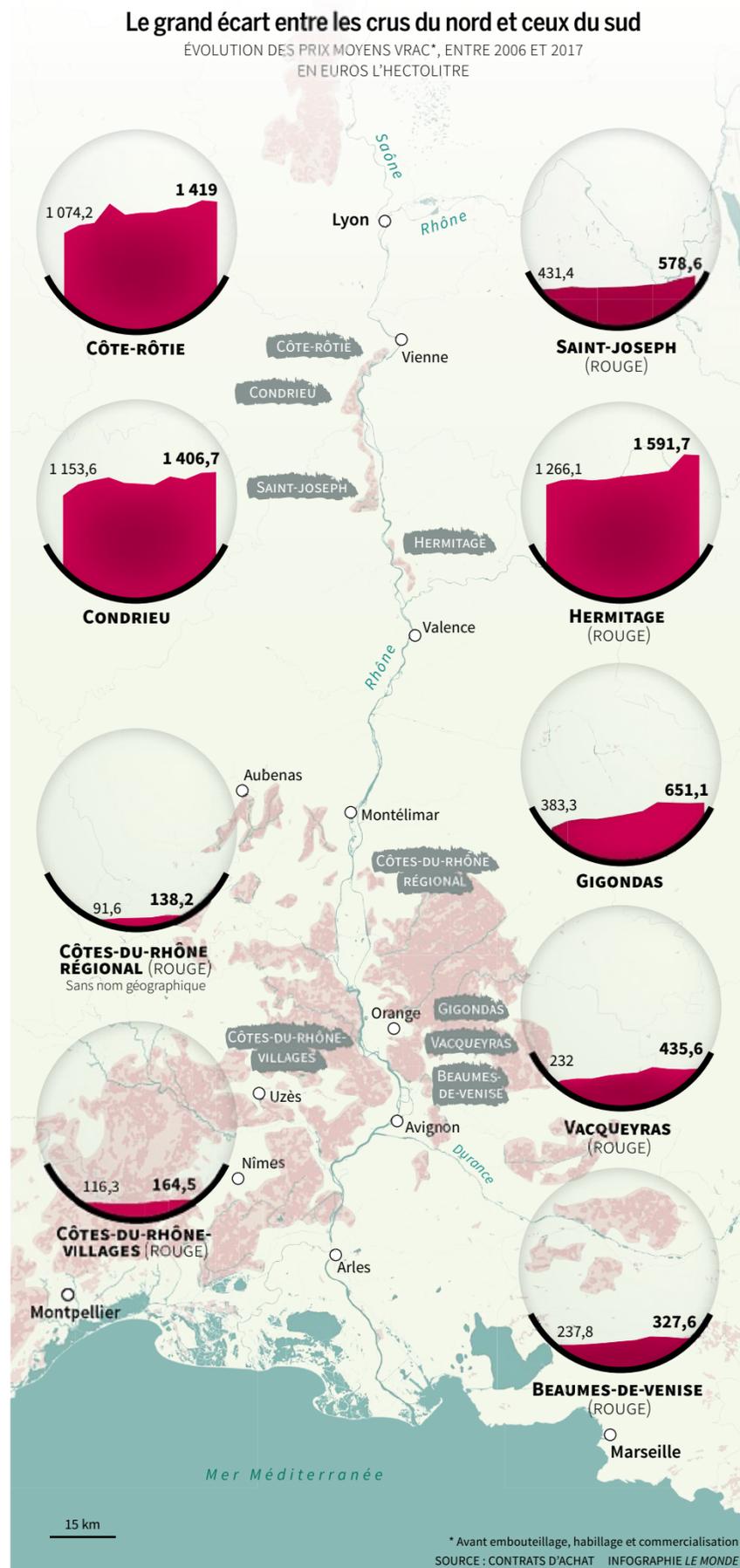
Des chiffres qui assurent la bonne santé de l'ensemble du vignoble : « L'appellation côtes-du-rhône représente 1,5 million d'hectolitres de vin par an. L'ensemble des autres AOC produit moins de 700 000 hectolitres », poursuit Philippe Pellaton. De la solidité du socle dépend tout l'édi-

« Depuis quelque temps, les rhônes génériques n'intéressent plus grand monde. On préfère les vins de terroir, les crus communaux »

LIONEL MANTEAU
directeur du pôle clients des cavistes Nicolas

fice. D'autant que presque tous les vignerons commercialisant des crus vendent aussi des bouteilles en appellation régionale. Ils sont donc interdépendants. Les crus plus prestigieux ont en effet suivi la hausse globale de la dernière décennie : 20 % à 35 % pour des appellations du nord comme condrieu, côte-rôtie, saint-joseph et crozes-hermitage. Dans le sud, gigondas et vacqueyras explosent, avec une évolution des prix de vente en vrac de 70 % et 88 % entre 2006 et 2016.

Autre signe de la vitalité du vignoble rhodanien, le dynamisme des appellations : en moyenne dans le Rhône, il se crée un cru tous les dix ans. Une évolution impensable en Bourgogne ou dans le Bordelais. Cairanne (auparavant nommé « côtes-du-rhône-villages-cairanne ») est le dernier-né, en février 2016. Laudun serait le prochain. Ces villages qui accèdent au rang de crus ont pu prouver leur qualité gustative. Résultat, le Rhône est désormais en première position chez les cavistes, hôtels et restaurants, en termes de présence. Dans une étude réalisée dans 1 400 établissements, il est à la carte de 75 % d'entre eux, un cheveu devant les bourgognes et bordeaux (74 % chacun). Dans ces restaurants, le prix moyen d'une bouteille de vin du Rhône, toutes appellations confondues, est de 39 euros. Du côté des grands vins, certaines appellations comme châteauneuf-du-pape et



hermitage sont devenues familières au public, notamment grâce au critique Robert Parker qui les encense à partir du milieu des années 1980. Il fut d'ailleurs le premier à consacrer un guide aux vins de la région, paru en 1987 aux États-Unis (en 1998 en France).

Mais les grandes stars restent peu nombreuses. Denis Bernard, expert en vins pour la salle de ventes spécialisée Enovalis, voit régulièrement passer quelques noms illustres : « Les hermitages de Jean-Louis Chave sont très demandés. Tout comme les côtes-rôties de Jamet, les grands cuvées de Guigal, les châteauneuf-du-papes de Rayas, évidemment. Ce sont de beaux vins d'amateurs, qui n'atteignent jamais des prix très élevés mais sont de beaux rapports qualité-prix. » Pourtant, les enchères restent rares. « Notamment parce qu'il n'y a presque pas de millésimes anciens. Les vins du Rhône ont été peu conservés. L'exception reste le mythique her-

mitage-la-chapelle 1961. Très recherché, il atteint les 10 000 euros. »

La région n'est donc plus synonyme de petit vin de comptoir ni de litron à bas prix. « Depuis quelque temps, les rhônes génériques n'intéressent plus grand monde, approuve Lionel Manteau, directeur du pôle clients du réseau de cavistes Nicolas. On préfère les vins de terroirs, les crus communaux : sûrement plutôt que le côtes-du-rhône-villages sans nom. » Un positionnement très terroir qui rappelle une voisine viticole de renom : « On bourguignonne la vallée du Rhône, avec des noms de terroirs et de parcelles de plus en plus précis mentionnés sur l'étiquette. » Et que devient le vin de comptoir ? « En matière de vins décontractés, le rosé a remplacé le côtes-du-rhône dans la perception du consommateur. » Le mistral souffle, le ciel se dégage, le Rhône vit son printemps. ■

O. NE.

Domaine du Grand Jacquet : l'art de bien faire

Sur 15 hectares de vignes, entre Carpentras et Mazan, le couple Jacquet produit un vin bio de qualité

MAZAN (VAUCLUSE) - envoyée spéciale

S'il n'est pas en train de tailler sa vigne, Joël Jacquet s'assied sous le chêne majestueux de son domaine. Quand il l'a créé, en 2000, il n'a pas dû chercher loin pour le nommer : le Grand Jacquet, car l'homme est de haute taille. Ce vigneron a gardé le bon sens du paysan qu'il était autrefois, celui des cycles de la nature et de ses phases de repos. « Rien ne sert d'en faire trop, mieux vaut bien le faire », affirme-t-il. C'est pour cette raison qu'avec sa femme, nous n'avons pas voulu un vignoble de plus de 15 hectares. Cette superficie nous convient parfaitement. On peut être deux, sans prendre de personnel, sauf en extra. On peut lever le pied quand on le veut. » Ici, entre Carpentras, la ville de naissance de Joël Jacquet, et Mazan, où le marquis de Sade fit de belles fêtes, la vie paraît simple.

Depuis son caveau qu'il a bâti sur des terres familiales, Joël fait face au mont Ventoux, qui charrie sa rudesse climatique. « Il faut accepter tous les aléas quand on est paysan, sinon on ne s'en sort pas », poursuit-il avec sagesse. Sa femme, Patricia, qui était radiologue, l'a rejoint dès 2001 sur l'exploitation. Tous deux se serrent les coudes pour s'arranger des petits rendements : le Ventoux n'est pas une terre généreuse. En plus, préservés de l'urbanisation, les animaux sauvages foisonnent et viennent prendre leur part du peu de récolte. « Tout le monde vient manger dans nos vignes », plaisante Joël Jacquet, qui estime à au moins 20 % cette perte due aux sangliers et autres chevreuils.

Une force tranquille pousse le couple Jacquet à persévérer dans son effort. En culture biodynamique depuis 2008, leurs vignes leur offrent une qualité de raisin qui les récompense. Leur gamme de vins, établie notamment en partenariat avec les conseils avisés de leur œnologue Pierre Natoli, se révèle intelligente. De 8,30 euros à 36,30 euros, on trouve des ventoux blancs, rouges et rosés, adaptés à chaque occasion.

Vingt ans pour créer 4 hectares de blanc

On apprécie particulièrement la tenue du rosé, pensé depuis la vigne. Joël explique : « Notre rosé provient de deux vignes de grenache qu'on travaille exprès pour produire cette couleur. On irrigue donc la vigne qu'on a mise sur des échelas afin d'obtenir de meilleurs rendements. » En effet, un travail sur la concentration n'aurait pas lieu d'être pour un vin qui se veut désaltérant. Aux nuances fuchsia, le rosé du Grand Jacquet arbore des notes gourmandes de cerise et de fraise des bois. Le vigneron produit également un ventoux blanc, une couleur encore confidentielle dans l'appellation. « C'est moi qui ai planté mes 4 hectares de blanc, raconte-t-il. Cela m'a pris vingt ans

Cuvées à déguster

Ventoux, « Rendez-vous sous le chêne », blanc, 2017
Mis en carafe, ou attendu quelques années, ce vin ardent à la texture délicate ne laisse pas insensible. Il est issu essentiellement de grenache blanc qui lui donne de l'allonge et du tonus, et d'un peu de roussane pour l'onctueux. Finale franche et légèrement anisée. 9,20 €

Ventoux, « Juste avant les sangliers », rouge, 2015
Parce que les sangliers, les lièvres et les chevreuils prennent chaque année leur part de raisin, ce vin est un miracle. Syrah et grenache engendrent ici un vin magnifique, bien dessiné autour d'une ligne juteuse et séveuse. La puissance de ce vin n'a d'égale que sa digestibilité. Un tour de force. 17,10 €

Ventoux, « Les Crocs, tout en haut... », rouge, 2015
Avec ce vin immense, le terroir du Ventoux révèle tout ce qu'il a dans « le ventre ». Cette parcelle succède à un champ d'abricotiers... et l'on y retrouve des notes de noyau d'abricot. Mais c'est bien plus complexe que ça tant il est riche de notes de griotte, de poivre du Sichuan et autres épices douces. Un vin somptueux de très grande garde. 36,30 €. Tél. : 04-90-63-24-87

pour constituer mon vignoble, entre mes plantations, mes fermages et mes achats. »

Quand il a commencé, l'appellation ventoux était dominée par la cave coopérative. Depuis, des caves particulières comme la sienne se sont installées, ex nihilo. Dès qu'il a débuté, Joël Jacquet a mis toute sa récolte en bouteilles. Il avait compris qu'il fallait « se bouger » pour commercialiser ses vins, dans une appellation où la vente en cubi et en vrac était fréquente. « Au début, on faisait jusqu'à 18 salons par an pour vendre notre vin. Grâce à cela, on s'est constitué une clientèle particulière solide qui représente 60 % de notre commercialisation », se souvient le vigneron qui préfère désormais recevoir dans son caveau de dégustation plutôt qu'en sortir pour des salons.

Emportant son casse-croûte, il préfère passer la journée à travailler dans ses vignes de Crillon-le-Brave, l'un des plus beaux villages de France. Il apprécie : « C'est cool d'avoir ce paysage comme lieu de travail... » Mieux qu'un bureau, c'est sûr. ■

LAURE GASPARTO

Les surprises du mont Ventoux

Le mont Ventoux n'a plus aucun secret pour les cyclistes, mais il en a encore beaucoup pour les amateurs de vin. C'est la nouvelle terre à explorer. En quinze ans, ses pentes caillouteuses ont révélé nombre de pépites délicieuses et complexes, aussi bien en rouge qu'en blanc, et taillées pour la garde. Ce vignoble qui se déploie à quelques encablures de Carpentras (Vaucluse), à l'est de l'appellation châteauneuf-du-pape, bénéficie d'un climat moins chaud que dans la vallée du Rhône, si bien que ses vins ont une fraîcheur très recherchée. La proportion importante de vieilles vignes contribue également à la préservation de cette fraîcheur.

Situé entre 300 et 500 mètres d'altitude environ, le vignoble ne grimpe pas jusqu'au sommet du mont, qui culmine à 1912 mètres, où il fait trop froid. Cependant, le changement climatique qui assèche d'autres vignobles alentour bénéficie aux vins du Ventoux. Leurs notes aromatiques reflètent en outre une biodiversité très préservée. Caressés pas les vents, les flancs du mont sont couverts de sapins, de mélèzes, de cèdres, de chênes verts, d'oliviers, de cerisiers, de pommiers, d'amandiers, et de vignes, bien sûr, peut-être les premières plantées en Gaule : on a retrouvé, tout près de Mazan, les premières amphores vinaïres, qui datent d'avant notre ère.

L'appellation côtes-du-ventoux n'a été créée qu'en 1978. En 2008, elle avait déjà le vent en poupe, elle s'est alors modernisée pour devenir simplement « ventoux ». L'AOC Ventoux a beau se décliner dans les trois couleurs de vin,

avec une majorité de rouge (68 %), suivi par le rosé (28 %) et le blanc (4 %), son style reste toujours identifiable : digeste et tonique. Son dynamisme se traduit aussi dans la répartition équilibrée du type d'entreprises : 146 caves particulières, 16 caves coopératives et 79 maisons de négoce, selon l'instance interprofessionnelle Inter Rhône. Le cours du prix du ventoux confirme cette tendance. En 2006-2007, l'hectolitre se commercialisait à 72,30 euros, contre 117,40 euros en 2016-2017.

Depuis vingt ans, de nombreux domaines contribuent à cette résurrection, en particulier de nouveaux venus. Citons le Chêne bleu, au-dessus du village de Crestet. Magnifiquement restaurée par Nicole et Xavier Rolet, cette ancienne ferme produit de très beaux vins de terroir, élevés comme des grands crus. Citons également le Domaine Solence, dont la cuvée « Moitié pleine, moitié vide », issue de syrah et de marselan, est l'une des bouteilles les plus à la mode chez les cavistes. Mais aussi le Domaine Dambrun, créé par Patrick Chêne et son épouse en 2014, qui élabore des vins très sains ; le Domaine des Peyre, avec Patricia Alexandre, ex-journaliste à Gault & Millau ; le Domaine Fondrèche avec Sébastien Vincenti dont les vins sont d'une race rare. Le Domaine Olivier B. se distingue pour ses blancs cristallins, celui de Saint-Jean du Barroux produit de puissants rouges de garde. Le ventoux le plus facile à trouver reste sans doute la Vieille Ferme, produit par la famille Perrin de Beaucastel. Avec toujours ce dénominateur commun : la digestibilité. ■

L. G.



Le meilleur demande du temps

champagne-devaux.fr

NOTRE SÉLECTION

Blancs du Nord, rouges du Sud : un choix forcément arbitraire, mais qui reflète bien la production actuelle dans la vallée du Rhône. Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont choisi parmi 140 bouteilles dégustées à l'aveugle. De belles découvertes et de solides confirmations

LES BLANCS DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE

SAINT-PÉRAY

Cave de Tain, « Fleur de Roc, sélection parcelle », 2016

Une surprise des plus agréables : ce vin démontre les efforts qualitatifs opérés ces dernières années par cette cave, la plus importante du nord du Rhône. C'est fin, juteux, tendu, authentique. Mis en carafe, il exprime toute sa dimension. On apprécie essentiellement la précision de ce vin bien élevé. 16,35 €. Tél. : 04-75-08-91-86

Les Vins de Vienne, « Les Faures », 2015

Beaucoup de personnalité se dégage de ce vin qui se présente l'air de rien, et qui finit par en imposer en s'oxygénant, grâce à une structure bien cadrée. Un vin qui parle sans arrêt ! 22 €. Tél. : 04-74-85-04-52

Domaine Bernard Gripa, « Les Figuiers », 2016

Posé par erreur au milieu des vins rouges, il ne se laisse pas démonter et nous impose sa beauté. Un corps rond et des arômes opulents, mais

aussi une belle acidité lui confèrent une appréciable fraîcheur, voire de la tension. Câlin et tonique, c'est un grand soleil un jour d'hiver. 25 €. Tél. : 04-75-08-14-96

Jean-Luc Colombo, « La Belle de mai », 2016

On adore ce vin depuis plusieurs millésimes, mais quelle joie de le voir se distinguer si nettement lors d'une dégustation à l'aveugle ! Au nez, c'est un régal, un très bel abricot mûr chauffé par le soleil, à côté d'une bougie de cire d'abeille. La bouche est plus délicate, avec longueur et souplesse. Adorable. 28 €. Tél. : 04-75-84-17-10

M. Chapoutier, « Lieu-dit Hongrie », 2016

Il y a comme un boxeur dans le verre. Puissance, longueur, structure massive... On adore la finale, sèche, franche, presque brutale. Mais ce boxeur ne joue pas que des poings et son équilibre agile, sa vivacité, lui donnent un sacré jeu de jambes. Biodynamie. 33,15 €. Tél. : 04-75-08-28-65

CROZES-HERMITAGE

Domaine Jaboulet Aîné, « Mule blanche », 2016

Ce vin est une valse : on croit connaître la musique, mais il faut être attentif pour en saisir l'élégance et la subtilité. Alors, on se laisse entraîner. L'attaque est franche, fraîche, puis la puissance en

bouche aiguillonne. Les notes d'acacia-menthol battent le chaud et le froid. On balance entre les deux, et on aime ça. Ça y est, on danse. 30 €. Tél. : 04-75-84-68-93

CONDRIEU

Famille Tardieu, 2016

A peine servi, il embaume de notes fleuries. En bouche, le vin se déroule comme prévu, doucement, sûrement, en élégance. Un travail remarquable qui s'achève dans une belle longueur. Il s'agit d'un produit élaboré par l'un des meilleurs négociants de la vallée du Rhône, capable de trouver des approvisionnements de premier choix. 31 €. Tél. : 04-90-68-80-25

Jean-Luc Colombo, « Amour de Dieu », 2016

Les notes exotiques et épicées qui se dégagent spontanément de ce vin révèlent immédiatement le cépage dont il est issu, le viognier. Puis son expression précise, son harmonie, sa sincérité, expriment avec franchise son terroir. Finale épicée. Confiance pour confiance : la maison nous avait laissés insensibles un certain temps, mais apparaît depuis peu sur le radar de nos papilles comme un incontournable. 45 €. Tél. : 04-75-84-17-10

Georges Vernay, « Les Chaillées de l'enfer », 2016

Un vin destiné aux gourmands ! Il interpelle ne serait-ce qu'avec ses no-

tes olfactives complexes et intrigantes. Ensuite, le délice devient irrésistible grâce à une matière bien assise qui se déploie sans cesse. Même dans le noir, ce condrieu confirme son mythe. Inconditionnels, nous sommes heureux de ne pas l'avoir laissé échapper pendant notre dégustation à l'aveugle. Ce vin est si brillant qu'il éclaire tout l'univers. 70 €. Tél. : 04-74-56-81-81

HERMITAGE

Ferraton Père & Fils, « Le Reverdy », 2014

La persistance de ce vin se révèle époustouflante. Malgré les notes de boisé fumé, dues à un élevage savant, l'expression du terroir ne fait aucun doute. Ce vin est immense, vertical, avec une force droite magnifique. Et en plus, il est bio. Voilà qui a du style, et on aime énormément. 79 €. Tél. : 04-75-08-51-93

E. Guigal, « Cuvée Ex Voto », 2013

Un vin bien posé qui ne demande qu'à s'exprimer. Même s'il a déjà un peu de bouteille, il présente un potentiel de garde immense, tant sa puissance raffinée s'impose. Finale sur un bel amer. Le prix peut paraître surprenant, mais ce vin le vaut bien, ainsi que toute l'histoire qui l'a fait naître. Il résulte d'une maison qui n'est pas mythique sans raison, et on vote pour l'exception. 170 €. Tél. : 04-74-56-10-22

tré, sur les épices, la mine graphite et le cacao. L'allure est sérieuse, posée, un peu sombre, un classique sans faute de goût. Une très bonne surprise de ce groupement de vignons de coopératives. 19,60 €. Tél. : 04-90-07-51-65

Moulin de la Gardette, « La Cuvée Ventabren », 2015

Un véritable coup de cœur pour ce vin ! Son nez est incroyablement encourageant et ses saveurs soyeuses nous emportent vers une richesse folle, une intensité qui trahit un grand terroir magnifiquement mis en valeur. Un très grand vin noble qui s'achève longuement sur des notes de cacao et de torréfaction. Et soit dit en passant : encore un bio démasqué à l'aveugle... 28 €. Tél. : 04-90-65-81-51

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Jean Royer, « Cuvée Prestige », 2015

Ce vin surprend par sa délicatesse. Et pourtant il n'a rien de fugace, la longueur est au rendez-vous. Mais les amateurs de gros jus denses et boisés peuvent passer leur chemin, ce châteauneuf « bourguignonne », tant sa texture évoque le pinot noir. On s'y tromperait. Des arômes de tabac et de fruits rouges en introduction, et surtout cette trame très fine, ces tanins soyeux achèvent de nous convaincre. 39 €. Tél. : 09-52-65-56-29

Domaine Raymond Usseglio & Fils, « Cuvée impériale », 2015

Encore un classique de l'appellation qui se distingue dans le verre, encore un domaine certifié en biodynamie qui impose sa supériorité gustative. On a eu un coup de cœur pour ce vin. Non pas pour ses arômes, plutôt discrets, sur la mûre et le cassis (quelques heures en carafe avant le service devraient arranger cela), mais pour la sensation en bouche, purement juteuse. Malgré une robe noire et beaucoup

SAINT-JOSEPH

Christophe Pichon, 2016

La minéralité de ce saint-joseph prouve que les blancs bénéficient à l'appellation en gagnant peu à peu du terrain sur les vins rouges. Le terroir se manifeste dans sa structure en dentelle, sa franchise, sa matière fine. A découvrir, ce domaine concentré sur cette appellation, et sur condrieu et côte-rôtie. 24 €. Tél. : 04-74-87-06-78

Pierre et Jérôme Coursodon, « Le Paradis Saint-Pierre », 2016

Vacances, ce vin crie ton nom ! Ses arômes rappellent les crèmes de corps chauffées par le soleil. On sent le lys capiteux, le benjoin, l'amande, une sensation grasse, solaire. En bouche, il s'étale avec richesse et finit dans un souffle frais. Un très grand plaisir. 29,90 €. Tél. : 04-75-08-18-29

Laurent et Dominique Courbis, « Les Royes », 2016

La séduction est immédiate. Il faut dire que ce vin n'est pas étonnant en arômes. Des notes puissantes de beurre, frangipane, praliné, fleurs tropicales, envahissent le verre. En bouche il décoiffe : sa richesse fait craindre la brûlure, mais une sensation d'eucalyptus vient rafraîchir l'ensemble, et le vin se termine sur la noisette et le romarin. Coup de cœur ! 31 €. Tél. : 04-75-81-81-60

de puissance, il n'y a là aucune lourdeur. Grâce à sa finale souple, le verre appelle le suivant sans lassitude. Un plaisir évident, issu de vignes centenaires et d'un rendement au-dessous de 20 hectolitres à l'hectare. Bravo. 40 €. Tél. : 04-90-83-71-85

Domaine de la Mordorée, « La Reine des bois », 2015

La Reine des bois en impose et sait donner de la voix ! Ce vin assume sa puissance, mais la bécasse qui représente le domaine conserve assez d'agilité pour voler. Le vin noir, aux reflets violines, se révèle d'emblée diablement concentré, épais, avec des notes de fruits mûrs et de goudron. Le message est clair : il faut l'attendre, son potentiel est énorme. Vin bio. 45 €. Tél. : 04-66-50-00-75

Domaine de la Janasse, 2015

Un incontournable de l'appellation. Cela se confirme dans le verre : les arômes de cacao et de violette sont divins, sans surmaturité malgré le millésime. Au goût, il est superbement équilibré, rond et puissant sans lourdeur, toujours digeste. C'est musclé, charnu et totalement ravissant. Une magnifique réussite. 54 €. Tél. : 04-90-70-86-29

VACQUEYRAS

Domaine Montirius, « Le Clos », 2014

Un vin à part, par sa personnalité bien campée. C'est fou comme lors de dégustations à l'aveugle, les vins issus de la culture en biodynamie se distinguent. En voici encore la preuve ! Des notes herbacées au premier nez laissent la place à une panoplie d'épices douces savoureuses. Ça swingue, ça balance bien, dans un équilibre où l'acidité trouve sa place pour offrir une fraîcheur bienvenue. Longueur persistante. 30,40 €. Tél. : 04-90-65-38-28

LES ROUGES DU SUD

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Domaine Bonetto-Fabrol, « Vieilles Vignes », 2015

Les arômes explosent de notes puissantes de fruits frais et mûrs. On est au cœur du sujet, dans son essence. On distingue quelques notes de fruits exotiques, qui ajoutent à l'originalité de ce vin à la belle personnalité. 9,80 €. Tél. : 04-75-52-14-38

LIRAC

Domaine des Maravilhas, « Bel Canto », 2014

Un joli vin, bien dressé, sur une belle tension qui n'enlève rien à la gourmandise fruitée, au contraire. C'est jeune encore, avec des tanins brillants qui se patineront peu à peu. A chaque âge il saura offrir un équilibre profond. Une découverte à ne pas manquer. Surtout quand on sait que le domaine cultive en biodynamie... Un atout pour l'expression des vins du terroir. 14,90 €. Tél. : 04-66-79-98-11

CAIRANNE

Domaine Brusset, « Les Chabrilles », 2015

Il ne remplacera pas une promenade en forêt, mais il en a les atours. La trame caillouteuse qui accompagne la dégustation, la fraîcheur portée par des notes de framboise, de groseille. Puis les épices comme un rai de soleil. Un vin touffu comme un bois joli, qui devra impérativement être ouvert plusieurs heures à l'avance pour s'apprécier. 13,50 €. Tél. : 04-90-30-82-16

Domaine Richaud, « L'Ebrejade », 2015

Un vin appétissant. Et si nous allions plus loin, nous dirions même : un vin idéal, à tous niveaux, les arômes, le prix... Il en devient irrésistible. Bien construit, avec élégance, il confirme la maîtrise du savoir-faire de la maison. Finale fraîche, fruitée et souple. 20 €. Tél. : 04-90-30-85-25

RASTEAU

Romain Duvernay, 2016

Des notes chocolatées se dégagent immédiatement, au nez comme sur le palais. Suivent alors et plutôt étonnamment une fluidité et une fraîcheur salivantes. Ce vin représente la sincérité, la franchise. Il n'en est que plus beau. 8,70 €. Tél. : 04-90-60-20-00

Domaine des Escaravailles, « La Ponce », 2015

Voilà qui a de la chair ! Mais surtout rien de vulgaire ici : ce vin est chic, ce qui n'est pas si courant dans l'appellation (on assume le propos !). Un très beau vin, élégant, fin et équilibré. Encore plus magnifique avec ce prix. On découvre qu'il est issu d'un domaine dont le rasteau est la marque de fabrique. Bravo pour cette élégance, cette texture fine, un délice à l'état pur. 12 €. Tél. : 04-90-46-14-20

Domaine Bressy-Masson, « Cuvée Paul Emile », 2015

On sait que la syrah jeune a tendance à donner des vins réduits. Pas de panique, il suffit de l'aérer vigoureusement avant toute chose. En se libérant, le vin laisse entrevoir des fruits noirs mûrs, du tabac brun, mais c'est la bouche qui achève de nous séduire vraiment : elle est soyeuse, fraîche, équilibrée. Un vin harmonieux à souhait et une belle surprise de ce domaine qui ne nous avait jamais tapé dans l'œil jusqu'à présent. 16 €. Tél. : 04-90-46-10-45

Domaine Pique-Basse, 2015
De la satisfaction d'apprivoiser un vin : le laisser s'installer dans le verre, attendre que ses arômes s'ouvrent, sentir les notes de fruits noirs, de cannelle, prendre leur envol. Saluer la finesse en bouche, apprécier sa pureté, l'absence de maquillage par le bois, la finale claire et limpide qui donne envie d'y régouter. Découvrir l'étiquette, les 80 % de grenache et le reste de mourvèdre. Lire le logo certifiant le vin biologique et ne pas être surpris. Aimer, tout simplement. 13 €. Tél. : 04-90-46-19-82

BEAUMES-DE-VENISE

Domaine Martinelle, 2016

Des fruits, des fruits, des herbes aromatiques et du plaisir. Il n'en faut pas plus pour nous plaire. Oui, il y a de la longueur, de la matière dense, des arômes francs et nets. Mais ce qui nous plaît le plus, ce sont ces notes de thym et de romarin qui nous accompagnent sur toute la dégustation, comme un tapis rafraîchissant en plein été, une feuille de menthe au milieu du chocolat. Label bio. 16 €. Tél. : 04-90-65-05-56

GIGONDAS

Domaine Raspail-Ay, 2015

Une découverte (surtout quand c'est à l'aveugle !) géniale. Ce vin est éclatant et complexe, dominé malgré tout par des notes poivrées élégantes. L'ensemble se révèle dans une belle fraîcheur, savoureux, effilé, franchement épétant. Persistance incroyable. 16 €. Tél. : 04-90-65-83-01

Vignobles Marrenon, « Les Belles Echappées », 2016

Un timide à détendre absolument avant de passer à table. Un carafage important permettra de décriper tout ça. Dans le verre, un jus concen-

François-Xavier Demaison : « Je goûte, c'est le meilleur apprentissage »

ENTRETIEN | Le comédien affine son palais chaque jour et enrichit son répertoire : quels que soient le terroir et le prix, il veut tout connaître. Pour lui, le vin, comme la scène, est une question d'amour et de partage

A l'aveugle, il reconnaît tout aussi bien un saint-estèphe qu'un calvados 1953... D'abord fiscaliste, installé à New York, François-Xavier Demaison a changé de vie après le 11 septembre 2001 : son désir de devenir comédien s'est alors fait impératif. Aujourd'hui salué au cinéma comme au théâtre, il cultive un autre talent : l'an passé, son appétit œnologique a été récompensé par une Plume d'or de la gastronomie et du vin. A tout juste 44 ans, et avant de partir en tournée en France avec son dernier spectacle, il a choisi pour nous répondre une nouvelle cave parisienne où il a déjà ses repères : Divins, tenue par l'ancien journaliste spécialiste Thomas Bravo-Maza.

Comment liez-vous vos deux passions, le spectacle et le vin ?

Elles sont indissociables pour moi. Avec mes tournées en province, qui sont fréquentes, soit pour mes spectacles soit pour la présentation de films, je rencontre énormément de vigneron. J'ai un lieu qui les rassemble : le Théâtre de l'Œuvre à Paris, dont je suis le propriétaire avec Benoît Lavigne. Nous y avons créé un bar dont les vins ont été sélectionnés par mon ami Serge Ghoukassian, un homme très généreux qui m'organise souvent des dégustations. C'est lui qui m'a ouvert les portes du Rhône. Dernièrement, on a bu un rasteau d'Elodie Balme, un rouge pas très cher et très bien.

Comment vos tournées en France favorisent-elles ces rencontres vigneronnes ?

Après le spectacle, on dîne toujours tard. On arrive à quatre ou six dans un restaurant qui accepte de nous accueillir à l'heure où d'autres ferment. On trouve alors forcément une certaine convivialité, une envie de recevoir. Ce sont toujours des soirées qui se terminent à pas d'heure et où il se passe un vrai échange. C'est très festif.

Avez-vous déjà mis en scène un personnage du monde du vin ?

Oui, dans mon ancien one-man-show, *Demaison s'évade*, il y a trois ans, un des personnages était sommelier. Il ne conseillait pas les vins de la carte mais ceux, plus confidentiels, produits en biodynamie. Ce personnage était un mix de plusieurs personnages réels. C'était une sorte de rugbyman qui parlait avec un bel accent. Il contrastait avec le maître d'hôtel qui murmurait des noms de plats incompréhensibles, suivis d'un « bonne dégustation » bien guindé.

Comment avez-vous dessiné votre carte de Tendre dans le monde du vin ?

Au gré des rencontres, et surtout parce que je suis curieux. En Bourgogne, par exemple, le négociant Stéphane Guidot m'a bien initié. Il m'a présenté Bruno Colin, les Ramonet, les Mortet... Des grands vigneron qui font vibrer la Bourgogne. Dans la Loire, j'ai rencontré Thierry Germain. Et comme je suis corse par ma mère, je connais bien les vigneron de l'île, Yves Canarelli, Antoine Arena... Ce milieu rassemble des amateurs qui se connaissent tous.

Etes-vous collectionneur de vins ?

Non, je fonctionne à flux tendu. Mais ma nouvelle compagne et moi avons un projet de maison avec une cave. Ce sera dans le pays catalan d'où elle est originaire. Je découvre le Roussillon, mon nouvel eldorado du vin, encore méconnu : Olivier Pithon, Mas Christine, Hervé Bizeul, Matassa, Quadrature... Et puis ceux du Priorat, de l'autre côté de la frontière. A chaque fois que je vais en Catalogne, je rencontre de vigneron. Je ne demande qu'à être converti. Je suis assez ouvert, je bois régional. J'ai le sentiment de ne jamais en savoir assez même si je ne lis pas sur le vin, parce que je n'aime pas ça. Moi, je goûte. C'est le meilleur des apprentissages.



François-Xavier Demaison, le 13 février, chez Divins, à Paris. AUDOIN DESFORGES POUR « LE MONDE »

« Je peux pleurer pour un vin. Quand la démarche de création du vigneron tombe juste, c'est un artiste. On est forcément ému »

Vous souvenez-vous de votre premier verre de vin ?

Un dimanche, mon père m'avait servi un saint-julien, Château Ducru-Beaucaillou, avec un gigot-flageolet. Mais je n'avais pas aimé ! J'avais 17 ans, c'était très nouveau pour moi. Mon père est un bon vivant, un fan du pinard. Il est copain avec des chefs, il fait 100 kilos, il est avocat... Il a un certain art de vivre. Ensuite, j'ai fait Sciences Po à Paris, et j'allais souvent manger chez Lipp avec mes amis. J'ai découvert le chablis avec des huitres, j'étais content. J'ai commencé comme ça : avec les vins des restaurants. Il y avait aussi rue du Dragon le Clos de Saint-Louis, qui proposait des bordeaux incroyables : des Montrose, des Ausone, des Cos d'Estournel, alors vendus à prix coûtant. Le restaurateur disait : « C'est cadeau ! » C'était au milieu des années 1990. Ensuite, mon métier de saltimbanque m'a emmené sur les routes du vin...

Quelles sont les valeurs qui rapprochent le théâtre et le vin ?

La convivialité et la générosité. En ce moment, au Théâtre de l'Œuvre, on propose la pièce *Justice* qui rencontre un public jeune. Les gens ont de plus en plus besoin de se retrouver dans une salle

pour des moments uniques. C'est de l'éphémère, comme lorsqu'on partage une bouteille. Le théâtre se rapproche donc d'une dégustation. De la même manière que les représentations sont différentes d'un jour à l'autre, une bouteille ne ressemble jamais à une autre. Jouer, boire un vin, c'est toujours une manière de dire « je t'aime » à la personne avec laquelle on partage.

Avez-vous une région de prédilection pour le vin ?

Il y a du bon vin dans toutes les régions et je bois surtout français, mais quand je vivais à New York, je consommais des Ridge Monte Bello, du zinfandel, un cépage que j'adore, ou des vieux cabernets de chez Mondavi. Je buvais des chardonnays bien crémeux, bien beurrés, aux bars des hôtels. Je fais toujours avec ce qui m'entourne, dans l'esprit de la découverte et de la rencontre. Je ne suis pas un chasseur d'étiquettes : le vin est uniquement du plaisir pour moi, et de l'humilité, car je découvre tout le temps, soit un vin par jour. Tiens, je viens de visiter les caves d'Yves Legrand à Issy-les-Moulineaux. Il stocke aussi du vin pour des clients. Ce qui me frappe, en ce moment, ce sont ces références qui

deviennent soudainement populaires, on les retrouve partout, comme le Roc d'Anglade du Languedoc, Jean-François Ganevat du Jura, Augier du côté de Nice...

Quelle bouteille ouvrez-vous pour faire plaisir à votre compagne ?

D'abord, je fais une brouillade à la truffe. Puis, on s'installe autour de la table du salon. Je lui ouvre alors un vin de sa région, le Maudit, très intense, une cuvée prestige du Roussillon. Il nous fait voyager et nous donne l'impression d'être dans le Sud. Je fais toujours péter la bouteille qui n'est pas raisonnable pour le contexte. Les amis disent : « T'es fou, il ne faut pas ! » Mais il n'y a rien de plus ennuyeux que d'être là où on nous attend. Et quand on dîne avec mes techniciens, après le spectacle, on ouvre aussi des belles bouteilles.

Un vin peut-il vous procurer des émotions ?

Ah oui, je peux pleurer avec un vin ! Mais c'est aussi une affaire de contexte. Je me souviens d'un châteauneuf-du-pape Rayas 2001, la perfection : c'était tout droit, c'était abouti... Celui-là, je l'ai bu en extérieur, d'ailleurs j'aime bien boire dehors, sur un muret, face au soleil qui se couche... Quand la démarche créative du vigneron tombe juste, on est forcément ému. S'il parvient à déclencher ainsi une émotion, c'est un artiste. Mais je pense toujours à la bouteille que je vais boire après. Guy Savoy me dit que je suis excessif, que je prépare la bouteille de trop, mais c'est trop tard, elle est ouverte et carafée. Je ne supporte pas qu'on me dise stop. Ce geste du stop me tue. J'ai l'impression d'être chez le notaire ! Pourtant, même si je bois tous les jours, je contrôle ma consommation.

Vous arrive-t-il de boire un verre avant de monter sur scène ?

Ah non ! Pour écrire ou pour jouer, c'est impossible de boire. Je ne veux pas être altéré dans ce que je ressens sur scène. En revanche, après, oui.

En tant qu'amateur qui achète beaucoup de vin, pensez-vous que les prix soient justifiés ?

Le prix du vin est toujours justifié. N'importe quel ouvrage bien fait coûte un certain prix. C'est normal. Qu'il y ait des spéculations, c'est le sens du marché. En ce qui me concerne, je préfère découvrir, monter en gamme pendant un repas. Je consomme à tous les prix, 12, 20, 30 euros, et je pourrais aller jusqu'à 1000 euros pour une bouteille. Je sais, c'est une somme énorme, mais je considère alors que j'achète une œuvre d'art. Pour un beau 1959, quel est le juste prix ? Ou pour un vin du Jura 1934 avec des arômes incroyables ? Ce n'est même plus une question de goûts : certains n'aimeront pas, d'autres adoreront. C'est difficile de parler d'argent avec le vin...

Boire du vin pour vous, c'est toujours à table ?

Non, c'est aussi à l'apéro : je prône l'apéro dînatoire. J'ai découvert les vieux champagnes millésimés, dingues ! Ce qui compte, dans mes repas, c'est d'abord le vin, et ensuite le solide. C'est assez basique et le plat doit accompagner le vin : une brouillade de truffes, de la charcuterie, du fromage...

Votre vin fétiche ?

Je suis un grand fan de François Mitjaville, incroyable vigneron bordelais : Tertre-Roteboeuf, Roc de Cambes, l'Aurage... Ce sont mes classiques, mon standing, 43 euros sortie de cave. Sinon, dans le Rhône : Laurent Combié, Yves Gangloff... Et si je n'aime pas trop offrir une bouteille comme un cadeau, c'est parce que je ne pourrai pas la goûter. Comment savoir ce que va devenir cette pauvre bouteille ? Elle pourrait finir sous un évier... Une bouteille qui passe entre mes mains, il faut que je la goûte ! ■

PROPOS RECUEILLIS PAR
LAURE GASPARTO



SIEUR D'ARQUES

Limoux - France



LES GRANDS VINS BLANCS DU LANGUEDOC

www.sieurdarques.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION