



SPÉCIAL VINS PROVENCE

Luberon, rouges de Provence

**Les vigneron
 du cru ne cèdent
 pas aux sirènes
 du tout-rosé et pro-
 duisent des rouges
 tout en finesse.**

PAR OLIVIER BOMPAS

Entre Cucuron et Lourmarin, des noms qui font rêver, les chais flambant neufs de La Cavale, bien visibles depuis la départementale 27, font l'actualité dans le vignoble du Luberon. Rien n'a été laissé au hasard. Paul Dubrule, propriétaire du domaine et cofondateur du groupe Accor, a fait appel à l'architecte Jean-Michel Wilmotte, qui a créé un véritable concept œnologique : « Le projet est excitant, se réjouit Frédéric Kast, œnologue

et directeur général. On est partis de 70 hectares pour n'en conserver que 40, on est en conversion bio, on veut être des ambassadeurs. » Le vaste espace de vente propose, outre les bouteilles du domaine, une sélection très pointue de vins et de spiritueux français et étrangers, mais aussi et entre autres des truffes et du cristal de Baccarat. Tout pour satisfaire une clientèle internationale aisée attirée par le charme de la région, destination privilégiée des stars du show-biz, de la politique ou du sport. Dernier arrivé, Pierre Gattaz, le boss du Medef, qui s'est offert le château de Sannes et ses 35 hectares de vignes. « Il est vrai que l'appellation se porte plutôt bien, poursuit Nathalie Archaimbault, directrice du syndicat. Nous sommes situés dans le parc naturel régional du Luberon, c'est la carte postale. Plus de 6 millions de touristes par an qui passent au moins une journée chez nous, c'est

un atout de taille, certains domaines font plus de 60 % de leurs ventes au caveau. » Bien que rattaché au vignoble de la vallée du Rhône, l'appellation luberon est géographiquement située en région Paca et véhicule l'image d'une Provence préservée, avec ses champs de lavande, ses collines et ses villages dignes d'un décor de crèche, où furent tournés les films « Jean de Florette » et « Manon des Sources ». « Forcément, dans la région, le vin le plus demandé est le rosé, on en produit un peu moins de 50 %, on fait aussi un peu de blanc, mais les rouges sont très importants avec 35 % des volumes », poursuit Nathalie Archaimbault. A base de syrah que complètent le grenache, et en moindre proportion le mourvèdre et le carignan, les lubérons rouges ont en commun avec les rosés et les blancs une fraîcheur qui est un peu la signature du cru, comme le confirme

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT »



Romain Dol **Domaine Le Novi**

« Un grand vin doit être frais et digeste »

« Je me suis installé en 2014, à la suite de mon père. J'ai 15 hectares et je cultive onze cépages ; mon idée, c'était de poursuivre l'histoire familiale, mais en maîtrisant le cycle de A à Z, je suis donc sorti en grande partie de la cave coopérative, au moins pour l'AOC luberon, j'ai également des vignes en vins de pays (IGP). J'ai travaillé plutôt à l'étranger, dans le métier de vigneron il y a ce qu'on apprend, mais l'essentiel se fait dans les rencontres. J'ai toujours pensé que quand on ouvre une bouteille il faut pouvoir la terminer avec plaisir, les vins de concours, c'est pas mon truc. J'essaie de faire des vins à l'opposé de ça, la finesse n'est pas incompatible avec la complexité, un grand vin doit être frais et digeste. Avec les cépages méridionaux, on peut très facilement tomber de l'autre côté, par exemple en 2016, j'ai ramassé certaines parcelles en deux ou trois fois, pour suivre au plus près le rythme des maturités et préserver la délicatesse et la finesse. »

Louis-Michel Brémond, vigneron depuis bientôt vingt ans au domaine Les Vadons : « On bénéficie de grandes amplitudes thermiques, ça donne d'excellents rosés et blancs, mais c'est particulièrement intéressant pour les rouges, ça fait des vins méridionaux mais avec de la fraîcheur. Nos vins correspondent bien à la demande actuelle. »

Révolution. Vignoble de coteaux, le luberon bénéficie du climat provençal nuancé d'influences alpines. « Cette tension dans les vins, c'est le point commun, poursuit Louis-Michel Brémond, mais pour le style des vins, il y a une grosse diversité d'approches. » Avec 56 domaines particuliers, une dizaine de caves coopératives qui assurent 80 % de la production, et de grosses marques phares, qui ont fait la réputation du cru, en particulier à l'export, comme Marrenon, issue de l'union de sept des dix caves coopératives regroupant près de 1 200 viticulteurs, ou La Ciboise produite par Michel Chapoutier, les écarts sont grands. Toujours selon Louis-Michel Brémond, « on fait de plus en plus appel à la technologie ; c'est bien, car on ne trouve plus de mauvais vins, mais attention à ne pas trop standardiser... » A trop vouloir rechercher la fameuse « buvabilité » que réclament les néoconsommateurs, le risque de produire des vins qui se res-

semblent comme deux gouttes de rosés de Provence est réel. « Les vignerons en ont conscience, rassure Nathalie Archaimbault, il y a eu d'abord de gros progrès qualitatifs grâce aux caves coopératives qui ont beaucoup investi. Puis on a fait notre révolution culturelle dans les années 2000, avec un gros travail en amont, dans les vignes, et sur la sélection parcelle. » Après avoir expérimenté, comme un peu dans tous les vignobles et avec un bonheur relatif, l'élevage en barriques, de nombreux vignerons en viennent à des méthodes plus adaptées aux spécificités de leurs vins, en utilisant de grands contenants comme le demi-muid (500 à 600 litres) ou encore plus grands, les foudres, qui permettent d'élever les vins sans les transformer en bêtes à concours. Romain Dol, du domaine Le Novi (voir portrait), installé depuis à peine trois ans, fait partie de la jeune garde : « J'utilise des demi-muids qui ont déjà contenu de un à quatre vins, il faut élever en fonction du cépage, tenir compte de la trame tannique. On ne cherche pas le goût de bois, mais à affiner la structure des vins, il faut aussi se poser la question de l'encépagement, je crois qu'on reviendra davantage aux cépages traditionnels, le cinsault et le carignan, qui donnent aux vins méridionaux leur vraie personnalité. » ■

Luberon **Vin rouge**

Situation

A l'intérieur du parc naturel régional du Luberon (département du Vaucluse), sur les coteaux des deux versants de la montagne du Luberon, au sud de la ville d'Apt.

Cépages

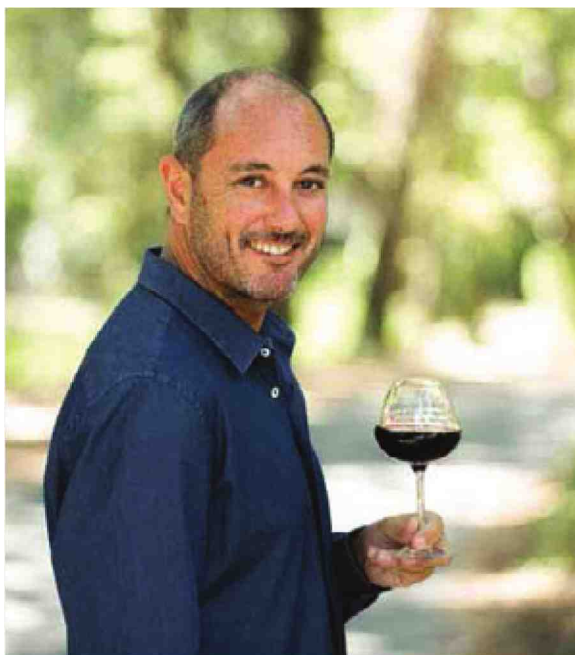
Syrah, grenache noir, mourvèdre, carignan et cinsault et les cépages blancs grenache blanc, clairette blanche, vermentino, bourboulenc, roussanne, marsanne, ugni blanc, viognier (10 % maximum pour les rouges).

Millésimes

2016 : année sèche, hétérogène, rouges profonds et élégants pour les meilleurs.

2015 : année précocée, des rouges riches et profonds, nombreuses cuvées de garde.

Carte **du vignoble** **page 242**



Olivier Adnot Château la Verrerie

« Je travaille à faire des vins pas trop extraits »

« Après avoir obtenu mon diplôme d'œnologue, j'ai beaucoup voyagé, et j'ai terminé mes études par un tour du monde des vignobles, en minibus avec un groupe d'étudiants, dans le cadre d'un master de l'Organisation internationale de la vigne et du vin. J'ai ensuite travaillé en Champagne, dont je suis originaire, avant de venir dans le Sud pour des raisons personnelles. J'ai fait mon premier millésime à la Verrerie en 2007, je me suis imprégné du terroir, et à partir de 2009 j'ai imprimé ma marque en accord avec Christopher Descours, le propriétaire du domaine, qui m'a donné carte blanche pour faire évoluer le style des vins, c'est un challenge passionnant. Progressivement, on est passés en bio, avec le projet de transcender l'appellation... avec un peu plus de 50 hectares, on ne peut pas avoir la puissance d'une grosse marque, notre seul argument, c'est la qualité ! Je travaille à faire des vins pas trop extraits, le style que j'aime, c'est plutôt la Bourgogne... »

Sélection sur 60 vins goûtés à l'aveugle (* jusqu'à 10 €)

2016

*16 - Domaine les Vaudois

Gigondas (84)
04.90.72.32.43.
Fruits noirs, mûre, sureau, bois de réglisse, frais, souple, velouté, juteux, harmonieux, très fin. Entre 3,50 et 3,90 €.

*14 - Maison Chapoutier

Tain-l'Hermitage (26)
04.75.08.28.65.

La Ciboise. Fraicheur végétale, fruits rouges, tendu, fin, finale serrée. 6,45 €.

*14,5 - Domaine de Marie

Mènerbes (84)
04.90.72.54.23.

Rouge Marie. Brut. Fruits rouges, fraise, noyau, suave, de la fraîcheur, élevage marqué en fin de bouche, doit se fondre. 8,50 €.

2015

15 - Vignobles Paul Dubrule

Cucuron (84)
04.90.08.31.92.

La Cavale. Fruits noirs, poivre, milieu de bouche dense, charnu, ample, élevage encore présent, à attendre. 19,80 €

15 - Cave de Lumières

Goult (84)
04.90.72.20.04.

Mas Infernières. Fruits noirs, mûre, réglisse, charnu, tanins

fins, denses, séveux, frais, bien bâti, finale un peu tannique, bon potentiel. 12 €.

15,5/16 - Domaine Ruffinatto

Mènerbes (84)
06.30.80.95.20.

Les Ménines. Brut. Fruits noirs, réglisse, dense, charnu, très savoureux, tanins serrés, sérieux, finale droite, tannique, doit se fondre. 11 €.

15 - Domaine les Vadons

Cucuron (84)
06.03.00.10.29.

Brut. Nez frais, fruits rouges, note mentholée, gourmand, rond, tanins souples, Zan, épices douces, finale un peu serrée, doit s'harmoniser. 15 €.

14/14,5 - Vignobles Aureto

Gargas (84)
04.90.74.54.67.

Petit Miracle. Fruits rouges, fraise, mûre, charnu, tanins fins, veloutés, note de noyau, finale serrée, sapide, long, à attendre. 14 €.

*14,5 - Dauvergne Ranvier

Laudun (30)
04.66.82.96.57.

Fruits noirs, note d'épices, charnu, tanins serrés, finale réglissée, long, sapide. 4,95 €.

*14,5 - Marreton

La Tour-d'Aigues (84)
04.90.07.40.65.

Versant Sud. Frais, fruits noirs, sureau, fin, tendu, tanins fermes, serrés, élégant, bien sapide, harmonieux. 8,40 €.

*15/15,5 - Grand Marreton.

Fruits noirs, charnu, note de suie, tanins fins, veloutés, harmonieux, épices douces, long, élégant, note toastée. 9,20 €.

*14 - Domaine de Gerbaud

Propriété de Louerion

Terres d'Alliance

Cucuron (84)
04.90.77.21.02.

Fruité frais, vif, juteux, souple, épices, tanins denses. 9,50 €.

*14 - Château Val-Joanis

Pertuis (84)
04.90.79.20.77.

Tradition. Fruits rouges, frais, bois de réglisse, tanins fins, savoureux, gourmand, finale fraîche. 8,20 €.

15/15,5 - Domaine

Bastide du Claux

La Motte-d'Aigues (84)
04.90.77.70.26.

Malacare. Expressif, nez de fruits rouges, vif, tanins fermes, denses, note de noyau, fine amertume, persistant. 11 €.

14 - Orientale.

Fruits rouges, tanins fins, serrés, juteux, gourmand, long. 20 €.

15 - Château La Canorgue

Bonnieux (84)
04.90.75.81.01.

Coin perdu. Fruité expressif, groseille, cerise, charnu, tanins denses, veloutés, serrés, long, finale tannique, un peu mentholé, finale sapide. 20 €.

17 - Domaine Le Novi

(Voir portrait)

La Tour-d'Aigues (84)
06.22.07.90.60.

Amo-Roujo. Fruits noirs, burlat, mûre, élégant, racé, très frais, séveux, sapide, long, d'une grande finesse. 12 €.

15 - Domaine de Fontenille

Lauris (84)
04.13.98.00.73.

Fruits noirs, cerises, charnu, note

de noyau, poivre, tanins veloutés, tendu, finale riche, dense. 12 €.

*16 - Domaine Chasson

Roussillon (84)
04.90.05.64.56.

Nez fin, fruits rouges, rond, pulpeux, tout en fruit, de la fraîcheur, note amère agréable, persistant. 7,65 €.

15,5 - Château La Verrerie

(Voir portrait)

Puget-sur-Durance (84)
04.90.08.97.97.

Fruits noirs, burlat, charnu, beau-coup de fraîcheur, harmonieux, tanins denses, veloutés, serrés, finale sapide. 33,50 €.

*14 - Les Coteaux de Grambois

Grambois (84)
04.90.77.92.04.

Spéciale. Cerise, suave, concentration moyenne, frais, tanins fins, veloutés, gourmand. 5,80 €.

16,5 - Domaine de la Garelle

Oppède (84)
06.75.67.43.06.

Réserve. Fruits rouges, un peu de bois, charnu, réglisse, tanins denses, veloutés, serrés, finale un peu massive, épices, poivre. 12,50 €.

16,5 - Terres Valdèze

La Tour-d'Aigues (84)
04.90.07.42.12.

Féroce. Fruits noirs, pureté du fruit, juteux, bois de réglisse, charnu, élevage marqué, tanins denses, doit se fondre, bon fond de vin. 10,50 €.

*15 - Cave de Bonnieux

Bonnieux (84)
04.90.75.80.03.

Révélation. Cerises compotées, note mentholée, tanins ronds, charnu, élevage marqué, bon

retour de fruit, à attendre, fumée, doit se fondre. 9,90 €.

15,5/16 - Domaine des Peyre

Robion (84)
06.77.73.08.78.

Méridional. Fruits rouges, fruité frais, fraise, mûre, charnu, juteux, harmonieux, long. 13,50 €.

14,5/15 - Domaine

Le Puy des Arts

Ansouis (84)
06.66.58.81.93.

1943. Nez délicat, suave, rond, note mentholé, petits tanins serrés, gourmand, très agréable, beaucoup de fraîcheur. 12 €.

14/14,5 - Dépendance.

Cerise, fruits rouges, charnu, suave, tanins ronds, bien plein, gourmand, long, pureté de fruit, finale toastée. 17 €.

15 - Domaine de la Royère

Oppède (84)
04.90.76.87.76.

Quercus. Fruité frais, éclatant, ronce, de la chair, onctueux, milieu de bouche plein, dense, note de réglisse, riche, finale fraîche. 19,95 €.

16 - Domaine

Les Hauts Pimpants

Lourmarin (84)
06.87.90.15.08.

Nez frais, juteux, cerises composées, bois de réglisse, tapenade, beaucoup de fraîcheur, tendu, harmonieux, élégant, tanins fins, racé. 12 €.



Luberon, les accords

Ces rouges fruités et épicés demandent une cuisine simple et ensoleillée, à commencer par les légumes d'été cuisinés comme la ratatouille ou un gratin d'aubergines à la tomate, un assortiment de petits légumes farcis à la viande, des lasagnes maison ou des côtes d'agneau grillées à la fleur de thym. Pour un accord un peu exotique, un tajine de poulet sera parfait, et les plus riches accompagnent très bien, après quelques années de cave, un civet de lapin ou une daube de bœuf à la provençale.

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT »