

Vigneron

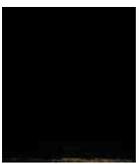
PAYS : France

JOURNALISTE : Jean-Luc Barde

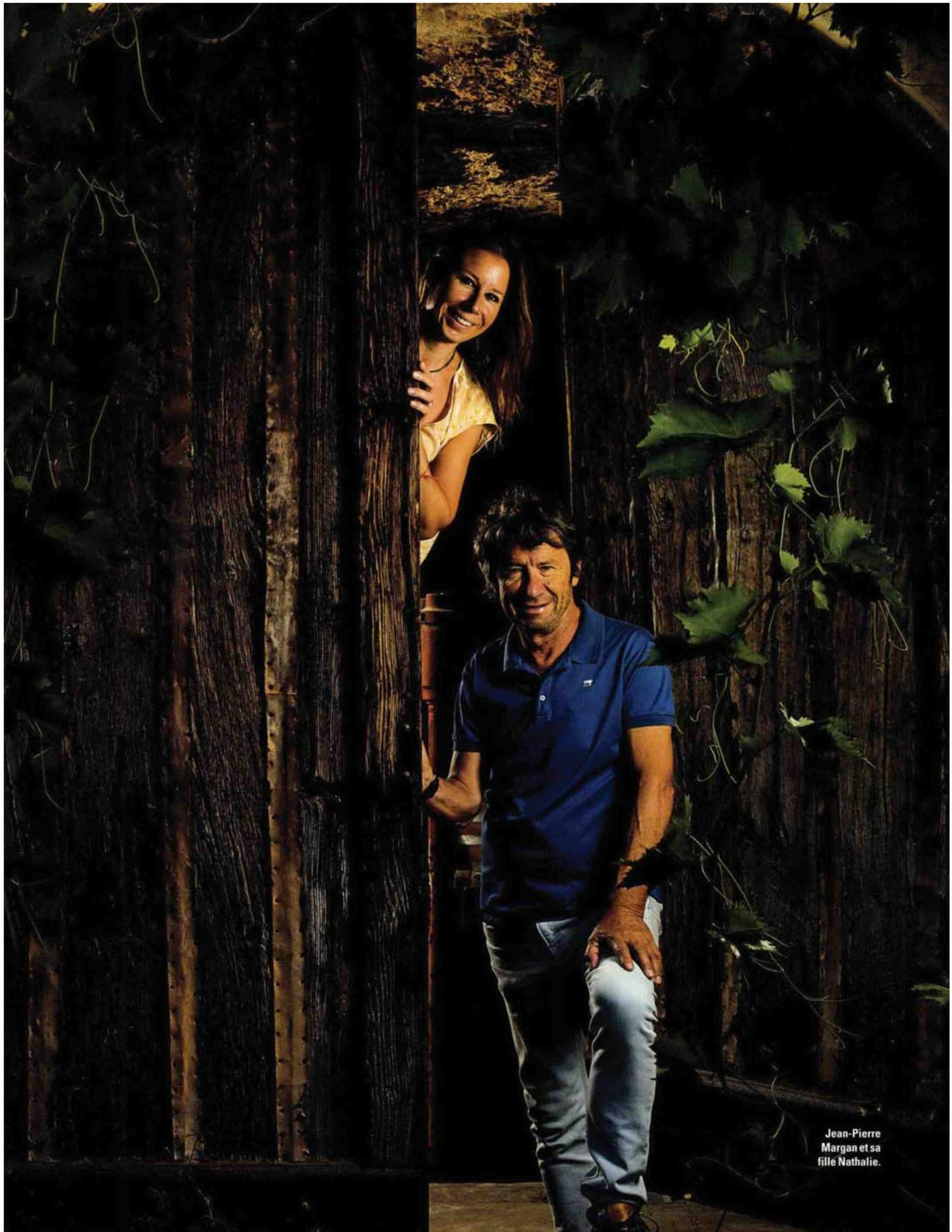
PAGE(S) : 180-181

SURFACE : 176 %

PERIODICITE : Trimestriel



► 1 septembre 2017 - N°30



Jean-Pierre
Margan et sa
fille Nathalie.



RHÔNE MÉRIDIONAL

CHÂTEAU LA CANORGUE

(LUBERON)

Dans cet extrême sud de la vallée du Rhône, en Luberon, on cultive encore l'esprit du grand fleuve et on chérit la syrah du Nord. Le résultat est éloquent.

Il s'est coulé par la porte du foudre encore vide et dans la pénombre s'est assis comme dans un ventre. Il est resté un long moment à humer le parfum du bois pour imaginer le vin qu'il allait faire. À haute voix enfin il a dit : "Voilà, l'aventure commence." C'était en 1977. Avant, Jean-Pierre Margan s'était marié avec Martine Campagne. Ils avaient décidé que La Canorgue donnerait à nouveau du vin aux hommes. Jean, le père de Martine, s'était éteint brutalement. L'ancien fief érigé en comté par le pape Benoît XIV au XVIII^e siècle abritait encore 1 hectare de vignes, on cultivait des asperges, de la lavande. Dans la cour de la bastide, une fontaine signe le miracle de l'eau : le génie des Romains avait creusé 1 kilomètre de galeries pour aller chercher une source dans le cœur de la colline, fille de la montagne du Luberon. L'eau coule toujours sous les platanes, il suffit de se pencher sur la conque pour boire la fraîcheur de la terre, à deux pas de la porte de la chapelle consacrée en 1707.

Quand Jean-Pierre est entré en 1975 dans la cave dont la porte est toujours à demi cachée derrière les cheveux d'une treille, de la paix des voûtes est venu un appel. Jean-Pierre a regardé Martine : "Il faut refaire du vin ici." On a planté, un peu chaque année. Margan est allé voir Giordano, un vieux tonnelier d'Orange : "Je viens de La Canorgue, à Bonnieux, je voudrais des foudres mais j'ai pas un sou..." Le vieux a répondu : "Si je vois la cave, je t'aiderai peut-être." Il est venu, il a vu et annoncé : "Je vais t'arranger." Quelques mois plus tard, il a rapporté deux beaux foudres à bière bien ronds, trouvés en Allemagne, démontés, remontés, ajustés.

Première année, la grêle et puis la pluie pendant un mois. Le jeune œnologue trouva cela un peu raide mais quand on commence ainsi, ça ne peut qu'aller mieux. Et justement, en 1979, une première médaille au Concours général agricole à Paris. Il faut dire que Jean-Pierre s'en occupe, de ses vignes, de son vin :



**LUBERON
 LA CANORGUE
 ROUGE 2015**

« Avec ce vin on transporte les gens en Luberon, les senteurs des collines, le fruit noir et frais, la réglisse mariée à la violette, un vin jeune que le processus d'écriture inscrit loin dans le temps. »

"Une agriculture propre", dit-il. En bio et biodynamie, le premier domaine certifié Écocert du Luberon !

Depuis quarante ans, il pratique des labours légers, use de composts, de fumiers organiques, de l'ortie, de la presse, sur 40 hectares. Jean-Pierre Margan est en adoration devant les syrahs du nord de la vallée du Rhône, alors le vignoble, sur des éboulis calcaires, en est planté presque aux deux tiers. "Quand je peux, ce sont des serines, je mélange les clones de qualité, les massales. Le grenache est ici un peu capricieux, ajoutez des vieux carignans, des vieux mourvèdres, des cinsaults, une pincée de cabernet, de merlot et de gamay pour les IGP. Les blancs, ce sont marsanne, roussanne, viognier et clairette. Nous allons tenter l'expérience de la diffusion de musique dans les vignes contre le mildiou et l'esca. Avec Nathalie, nous progressons dans l'interrogation."

Nathalie, fille de Martine et Jean-Pierre, est arrivée en 1999 pour faire le vin aux côtés de son père. Élevée ici, elle apprit de sa grand-mère Angèle les fleurs, la cuisine. Souvent la petite filait dans la garrigue avec Cabernet, son loup

apprivoisé. Après son NBA de commerce international de la vigne et du vin et un voyage en Australie, elle est revenue apporter sa rigueur et son imagination créative. C'est elle qui a pensé la cave de vinification en arc de cercle adossée à la colline. Dans le haut du mur une fenêtre pour chaque cuve, où le raisin roule par gravité. Lors des dégustations d'assemblage, quand tout semble acquis, Nathalie souvent fait une remarque : "J'avoue que c'est toujours elle qui a raison. La subtilité des cuvées c'est elle", confie Jean-Pierre. Il suffit de goûter : les vins déploient leur gourmandise joyeuse, une descente lumineuse dans la gorge ravie.

Malgré deux tournages réalisés au château, *Ce sacré grand-père* en 1968 avec Michel Simon et Gainsbourg et *Une grande année* en 2006 avec Marion Cotillard et Russell Crowe, on sent bien qu'ici, le vin ce n'est pas du cinéma. ➤

JEAN-LUC BARDE