

LUBERON

LUBERON

LUBERON

L'appellation Luberon rattachée par l'histoire à l'interprofession des « Vins de la Vallée du Rhône » reste fortement influencée par un profil « Vin de Provence ». Entre la Durance au sud et le Calavon au nord le vignoble du Luberon s'étend sur 36 communes et quelque 3500 ha en production. Les vignes épousent les deux versants de la montagne le plus souvent à moyenne altitude entre 200 et 450 mètres.

Les expositions nord et sud, comme la diversité des sols, confèrent aux vins une forte disparité. Toutefois une certaine homogénéité se dessine, celle d'une fraîcheur particulière contrastant avec la majorité des vins voisins, de la Vallée du Rhône Sud et de Provence.

Les vins

Comme en Provence la « mode » du rosé pâle a transformé le rapport des trois couleurs. Le rosé dépasse maintenant 50% de la production. Un peu dommage ! Les rouges du Luberon, amples et fruités et les blancs, élégants et floraux semblent mériter une plus grande place.

Le Domaine

A la Verrerie on n'a pas trop sombré au chant de la sirène rosé ! Quel outil que cette exploitation ! Une Cave conçue pour éviter tout pompage. L'ensemble des mouvements de la vendange à l'élevage se fait par gravitation. Il est vrai que la topographie du lieu s'y prête. Et puis il y a cet avenant espace réception et dégustation qui répond avec succès à une double

exigence : Élégance et efficacité.



Olivier Adnot : de l'élégance, de la netteté, de la profondeur et de la légèreté. Photo DR

Le Château la Verrerie est fort de 54 ha de vignes et 7.5 ha d'oliviers. Le paysage sur fond d'yeuses et de résineux mêle le vert encore tendre des premières aux reflets argentés des seconds. Christopher Descours, le propriétaire de Château la Verrerie confirme son attachement au respect du lieu : « C'est la nature qui fait le vin. Nous, les jardiniers respectueux d'un tableau dessiné par le temps, nous le savons : nous n'avons rien touché. Tout juste un peu inventé, planté, entretenu... »

Il s'est adjoint pour ce faire un œnologue performant en la personne d'Olivier Adnot. Formé en Champagne ce créateur ne semble avoir d'autres buts que de permettre aux vins du Domaine de tirer la quintessence de chaque richesse parcellaire et d'extraire de chaque cépage la totalité de ses possibles vertus.

Notes de dégustation

Les vins obtenus par ce travail ne

ressemblent pas vraiment aux produits habituels du Luberon. Ils sont tous marqués par une acidité inhabituelle sous ces latitudes. Des vins du sud dotés d'un esprit septentrional en quelques sortes ! Grand Deffand rosé 2015. Il est très rare de présenter un rosé de trois ans ! Seul Tavel et Bandol s'y risquent quelquefois. Un assemblage de syrah (50%) grenache (30%) et bourboulenc (20%). Je n'ai jamais dégusté quelque chose de semblable ! Un nez complexe, mêlant le fruit sec et le fruit rouge. Une bouche ample longue, savoureuse, extrêmement fraîche, tapissée d'un fruité délicat... Émérite ! (21 euros)

Grand Deffand rouge 2015. Il est élaboré avec une très forte majorité de syrah. Une touche de grenache n'est là que pour justifier la nécessité d'un assemblage. Là aussi, un vin méridional à dispositions septentrionales. Un fruité mûr souligné d'un fin trait vanillé, un soupçon de notes salines, des tanins très fins, mais un superbe volume. La puissance et la séduction, la maîtrise et le charme... Raffiné ! (33.50 euros)

Autres cuvées. Château la Verrerie : Blanc 2017, un bouquet puissant et frais (14 euros) - Rouge 2015, aromatique et harmonieux (16.50 euros) - Rosé 2017, souple et gourmand (11 euros)

Pierre Galaud

delavigneetduvin@orange.fr
 ILa Verrerie -1810 route du Lubéron
 - 84360 Puget-sur-Durance - Tél. 04 90 08 97 97 ■