LA REVUE DU vin DE FRANCE

PAYS : France
PAGE(S) :109-110;112
SURFACE :243 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION :(45500)
JOURNALISTE : Florence Bal

► **1 juin 2019 - N°1143 - Edition Hors Série**

En Luberon, le charme des vins retrouvés

Pays aux multiples atouts, prisé des touristes qui viennent admirer ses paysages et ses villages médiévaux, le Luberon mérite aussi votre attention pour ses vins, de plus en plus populaires auprès des amateurs.

Célèbre pour son cadre de vie enchanteur, le Luberon a une autre carte à jouer : ses vins commencent à sortir de l'ombre et ses vignerons à en assumer fièrement la paternité.

Ce vignoble, à la fois rhodanien et provençal, s'étend sur 36 communes du département du Vaucluse, et s'inscrit entièrement au sein du Parc naturel régional du Luberon. Délimité par deux rivières, le Calavon, au nord, et la Durance, au sud, il s'étale sur les deux versants du massif du Luberon, à une altitude comprise entre 160 et 450 mètres, et sur des sols diversifiés : sables du pays d'Aigues, au sud, éboulis calcaire au pied du massif, et argiles rouges autour d'Apt. Si l'ensoleillement est garanti, le Luberon profite aussi de la fraîcheur des hauts plateaux provençaux, et de l'air frais des Alpes s'engouffrant dans la vallée de la Durance.

L'appellation d'origine contrôlée Luberon couvre 3 400 hectares, soit la moitié de la surface occupée par les IGP Méditerranée ou Vaucluse. Le sud du Lubéron est une terre de coopération, longtemps vouée à produire des vins blancs destinés à la production de mousseux.

ROUGES GOURMANDS ET BLANCS AROMATIQUES

L'AOC Luberon, reconnue en 1988, se décline dans les trois couleurs. Le vignoble est principalement dédié aux rosés, expressifs et généreux. Il donne aussi des rouges amples, ronds, gourmands, dont l'aromatique mêle fruits rouges et noirs. Les vignerons cultivent essentiellement de la syrah et du grenache, mais peuvent également intégrer mourvèdre, cinsault et carignan. Les blancs, qui assemblent grenache blanc, clairette, vermentino, bourboulenc, roussanne, marsanne, ugni blanc et viognier, offrent de très belles palettes aromatiques.

Évidemment, les vins ne sont pas l'unique atout du Luberon : la région attire les touristes grâce à ses superbes villages, perchés ou non (Oppède, Bonnieux, Menerbes, Ansouis, Lourmarin, Lauris...), et de magnifiques paysages.

ŒNOTOURISME À LA CARTE

Ici, le meilleur tourisme se pratique par les chemins de traverse. Dans un massif où les promenades sont souvent interdites l'été, les sentiers aménagés dans de nombreux domaines, comme Fontvert, Fontenille, La Citadelle, La Verrerie ou La Dorgonne, invitent à la découverte du terroir, des paysages entre garrigue, vignes, oliviers et forêts. Certains de ces domaines organisent également des pique-niques gourmands sur réservation. À Oppède-le-Vieux, le sentier vigneron de cinq kilomètres qui serpente sur le versant nord du massif du Luberon invite, lui aussi, à la découverte de l'appellation.

Si le Luberon bouge, c'est aussi sous l'effet d'investisseurs étrangers, qui viennent chercher dans les domaines viticoles un magnifique cadre de vie. Ils créent de véritables *Wineries* à l'américaine, aptes à bien accueillir les amateurs. Des équipes dédiées proposent des activités œnotouristiques très organisées. Parallèlement, quelques vignerons de taille modeste continuent, eux, de recevoir simplement dans leurs domaines pour faire découvrir leurs vins. À vous de choisir !

Florence Bal

Tous droits de reproduction réservés

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

PAYS : France
PAGE(S) :109-110;112
SURFACE :243 %
PERIODICITE : Mensuel

DIFFUSION :(45500)
JOURNALISTE : Florence Bal

► **1 juin 2019 - N°1143 - Edition Hors Série**

LES VIGNERONS

Domaine de la Citadelle

Yves Rousset-Rouard a installé dans son domaine un superbe jardin botanique sur 5 hectares : 300 bacs de plantes et d'herbes aromatiques permettent de faire travailler ses sens, d'approcher les parfums et les arômes que l'on retrouve en dégustations. Une réussite. Accès jardin : comptez 5 €.

Route de Cavaillon, 84560 Ménerbes. Tél. : 04 90 72 41 58. www.domaine-citadelle.com

Château La Dorgonne

Deux sentiers de promenade (une demi-heure et une heure et demie) serpentent dans ce beau domaine exploité en bio, qui propose également des pique-niques simples (25 € par personne), tradition (39 € par personne) ou d'exception (47 € par personne), à l'ombre des pins. Enfin, signalons que l'on peut louer une superbe bastide pour quatorze personnes (7 900 à 8 400 € la semaine).

2991, route de Mirabeau, 84240 La Tour d'Aigues. Tél. : 04 90 07 50 18. www.chateauladorgonne.com

Domaine Le Novi

Un premier millésime 2014 prometteur et voilà Romain Dol, en partie sorti de la coopérative, propulsé parmi les espoirs de l'AOC. Il décline onze cépages différents sur des terres de safres et met en bouteille sept vins délicieux, dont l'élégant Amo Blanco et le concentré Amo Roujo. On peut lui rendre visite sur rendez-vous.

850, route de Cabrières d'Aiguës, 84240 La Tour-d'Aigues. Tél. : 06 22 07 90 60.

Domaine La Canorgue

Le pionnier du bio en Luberon

Jean-Pierre Margan, et sa fille Nathalie accueillent les amateurs dans leur domaine de 40 hectares, dont la bastide du XVIIe siècle vaut le coup d'œil. Vous pourrez y déguster et acheter les vins, en profitant des explications pégogiques de ces pionniers du bio.

Route du Pont-Julien, 84480 Bonnieux. Tél. : 04 90 75 81 01, www.chateaulacanorgue.com

© F. BAL

Château La Verrerie

Le domaine de la famille Descours offre une approche du vin décomplexée, totalement axée sur le plaisir. Et le programme est riche : sentier de balade entre vignes et oliviers, parcours Savoir (15 €) ou Histoire (30 €), masterclass sur l'art de la dégustation ou consacré aux accords mets et vins (45 €). Il ne faut pas non plus manquer la dégustation, qui révèle une très belle expression de la syrah (Grand Deffand), et un séduisant rosé, coloré, à rebours de la tendance actuelle des rosés pâles et technologiques.

1810, route du Luberon, 84360 Puget. Tél. : 04 90 08 97 97. www.chateau-la-verrerie.com.

Maison Tardieu-Laurent

Cet excellent négoce situé au coeur du Luberon, à Lourmarin, ne produit aucun vin dans l'appellation Luberon. Mais c'est l'occasion de déguster sa gamme de crus du Rhône.

Route de Cucuron, 84160 Lourmarin. Tél. : 04 90 68 80 25. www.tardieu-laurent.fr

Domaine de la Cavale

Le domaine de Paul Dubrule, co-fondateur du groupe Accor, avec son chai conçu par Jean-Michel Wilmotte, a vu les choses en grand. La boutique de 500 m² expose les vins du domaine, mais aussi d'ailleurs. On y propose des visites guidées avec dégustation (12 €), des initiations à la dégustation, des ateliers thématiques autour du vin (20 €) et des apéritifs musicaux, le jeudi soir en saison, où sont conviés des food trucks.

3017, route de Lourmarin, 84160 Cucuron. Tél. : 04 90 77 22 96. www.domaine-lacavale.com

Château Fontvert

Au domaine de la famille Monod, un sentier permet de parcourir le vignoble et d'apprécier les paysages du Luberon, avant de découvrir les vins.

15, chemin de Pierrouret, 84160 Lourmarin. Tél. : 04 90 68 35 83. www.fontvert.com

© F. BAL

Au domaine de la Cavale, une boutique de 500 m² reçoit les amateurs pour leur faire découvrir les cuvées du domaine, mais aussi d'ailleurs.

Tous droits de reproduction réservés

PAYS :France
PAGE(S) :109-110;112
SURFACE :243 %
PERIODICITE :Mensuel
DIFFUSION :(45500)
JOURNALISTE :Florence Bal
► 1 juin 2019 - N°1143 - Edition Hors Série

Château Grand Callamand

Nuits douillettes au mas

Nathalie Souzan était médecin. Reconvertie depuis 2004 dans la viticulture, elle met en location trois chambres agréables dans une ancienne tuilière du XVIe siècle, à Pertuis, avec une vue superbe sur les terres du domaine. Au bout d'une piste rocailleuse, au cœur d'un domaine de 37 hectares de forêt et de vignes, le cadre est superbe. 140-200 € la nuit.

Route de la Loubière, 84120 Pertuis. Tél. : 04 90 09 61 00. www.chateaugrandcallamand.com

© F. BAL

Les pique-niques Marrenon

L'union de coopératives Marrenon organise de juin à septembre, le jeudi à 11 h, des balades dans les vignes avec un viticulteur. Elle sont suivies d'une dégustation de six vins autour d'un pique-nique provençal.

Rue Amédée-Ginies, 84240 La Tour-d'Aigues. Tél. : 04 90 07 40 65. www.marrenon.fr

LES RESTAURANTS ET HÉBERGEMENTS

Bastide de Capelongue

Dans un cadre magnifique, la bastide surplombe le Petit Luberon et le superbe village de Bonnieux. Édouard Loubet, chef doublement étoilé, offre une cuisine spontanée, généreuse et innovante, privilégiant les goûts simples et les herbes aromatiques pour surprendre le client. Il cultive ses jardins et se fournit auprès des producteurs locaux. Sa carte des vins de 1 500 références fait la part belle aux vins du Sud-Est. Le chef assemble aussi sous son nom six cuvées produites par les coopératives de Bonnieux et de Lourmarin. Menus : 85 à 210 €. Chambres : de 250 à 560 €

Les Claparèdes, chemin des Cabanes, 84480 Bonnieux. Tél. : 04 90 75 89 78. www.capelongue.com

Domaine de Fontenille

Au domaine de Fontenille, c'est l'effet trois en un : un hôtel dans un superbe parc, deux restaurants, et un domaine viticole bien pourvu en animations œnotourisques : visite guidée et dégustation (15 €), balade commentée dans les vignes (comptez deux heures) avec dégustation et pique-nique à l'ombre des cèdres (55 €), matinées vendanges... sans oublier les apéros lavoirs qui, les mardis soirs pendant l'été, convoquent musique, food trucks et dégustation... Côté papilles, Jérôme Faure supervise le restaurant étoilé (Le Champ des Lunes) où il étonne avec ses mariages de saveurs terre-mer, et le bistrot (La Cuisine d'Amélie). La carte des vins de 250 références comprend de très belles bouteilles de la vallée du Rhône. Chambres : comptez 158 à 700€. Menus : 58 à 140€.

Route de Roquefraiche, 84160 Lauris. Tél. : 04 13 98 00 00. Œnotourisme : Tél. : 04 90 13 98 00 70. www.domainedefontenille.com

Le P'tit Resto

Caroline Joffre élabore une cuisine maison plutôt axée sur le poisson. Côté bouteilles, son mari, Benoît Ghironi, propose une cinquantaine de vins à la carte (sur 250 références) laquelle change régulièrement. Menu unique à 35 €, qui varie selon l'arrivage et les saisons. Hors saison, le lieu installe des tables œnologiques (six vins, cinq plats) pour échanger avec le vigneron (70 €).

33, place de la Mairie. 84160 Vaugines. Tél. : 04 90 77 11 08. www.leptitrestovaugines.com

Maison de la Truffe et du Vin du Luberon

Au sommet du village, la terrasse ombragée offre une vue de première classe sur le massif. On y déguste la truffe noire l'hiver, la blanche l'été (Menus : 20-65 €.) La Maison est aussi une œnothèque des vins de l'AOC Lubéron.

Place de l'Horloge, 84560 Ménerbes. Tél. : 04 90 72 38 37. www.vin-truffe-luberon.com

© J.-M. FAVRE

À la Bastide de Capelongue, Édouard Loubet soigne sa lavande : un cadre de rêve pour une escapade dans le Luberon

Tous droits de reproduction réservés