



PUGET-SUR-DURANCE CES RENDEZ-VOUS SONT ORGANISÉS LES MARDIS D'ÉTÉ PAR L'OFFICE DE TOURISME LUBERON CŒUR DE PROVENCE

Tout ce que j'ai appris au cours d'une soirée Sunsets vigneron

Chaque mardi soir, jusqu'au 20 août, l'office de tourisme Luberon Cœur de Provence, basé à Cavaillon, propose des soirées pour rencontrer les vigneron. Nous en avons testé une au Château de la Verrerie, à Puget-sur-Durance.

Dans mon verre imaginé par Gérard Basset, qui fut l'un des meilleurs sommeliers du monde, je fais tourner mon vin rosé. Léger et fruité composé de grenache noir-cinsault. Il s'agit du millésime 2018 du Château de la Verrerie. Une année qui fut compliquée à cause des averses de grêle. Au total, le domaine a perdu 60 % de sa production annuelle.

Ce chiffre je le sais parce que ce mardi 16 juillet, moi et 20 autres participants, nous ne nous sommes pas contentés de déguster du bon vin. Nous avons aussi bu les paroles de Vincent Pateux, responsable boutique et œnotourisme au domaine. Pendant 1 h 30, il nous a fait visiter les lieux et expliqué comment naît le vin, de la pousse des vignes à la mise en tonneau.

La vigne était cultivée 4 000 ans auparavant

Cette visite est la 2^e des soirées Sunsets Vigneron, organisées jusqu'au 20 août par l'office de tourisme Luberon Cœur de Provence. Au total, six vigneron et une cave viticole de l'agglomération LMV ouvrent leurs portes chaque mardi soir aux visiteurs. Et chaque

rendez-vous suit un thème. Pour nous ce soir, c'est "Vins rosés et mets asiatiques". Mais avant de profiter du buffet préparé par "Les déjeuners sur l'herbe" et de remplir nos verres, nous avons marché sur le chemin des vignes pour en savoir plus sur l'histoire de ce lieu.

4000 ans en arrière, la vigne était déjà cultivée sur le domaine. En attestent des vestiges de cuves à vin. À la fin des années 60, un certain Jean-Louis Descours s'intéresse à ce lieu. Et contre vents et marées, il achète. En 1985, le premier millésime est là. Trois ans plus tard, le Château la Verrerie est récompensée par l'AOC côtes du Luberon.

Vincent Pateux enchaîne : « Le domaine fait 150 hectares dont beaucoup de collines. On a 56 hectares plantés et 7, 5 hectares d'oliviers. Les plus anciens ont 300 ans ». 240 000 bouteilles sont produites par an.

« La qualité du sol est dans ces boules calcaires qui viennent du massif du Luberon. Et ça, Jean-Louis Descours l'avait bien compris », poursuit notre guide. **Les grains ramassés à 3-4 heures du matin**

Nous montons plus haut au-dessus du domaine. Le Mistral s'est levé. « Pour nous, le vent c'est des fois insupportable mais pour la vigne, c'est intéressant. Quand il y a trop d'humidité, ça sèche et ça empêche

la propagation des maladies », commente Vincent. Dans cette maison, on donne une grande importance au travail du sol. Toujours en bio s'il vous plaît ! Et comment sait-on quand la vigne est prête pour la vendange?, se demande-t-on. « On éclate un grain au-dessus d'un appareil et il convertit le taux de sucre en potentiel d'alcool », répond Vincent. S'il semble arriver à maturité, les équipes se lèvent au petit matin pour ramasser à la main et avec les machines à 3-4 heures « pour préserver au maximum la fraîcheur ». Nous redescendons vers le chai. Vincent ouvre une grande porte coulissante et découvre une salle avec de nombreuses cuves en béton. C'est là que les raisins macèrent. Encore en dessous, nous accédons à la salle des foudres. C'est le nom que l'on donne à ces immenses tonneaux. À l'intérieur, le vin s'arrondit avec l'oxygénation. On le laisse plus ou moins longtemps selon si on veut un nectar frais ou vieilli. Et il est grand temps d'en connaître le goût. Trinquons. ■