

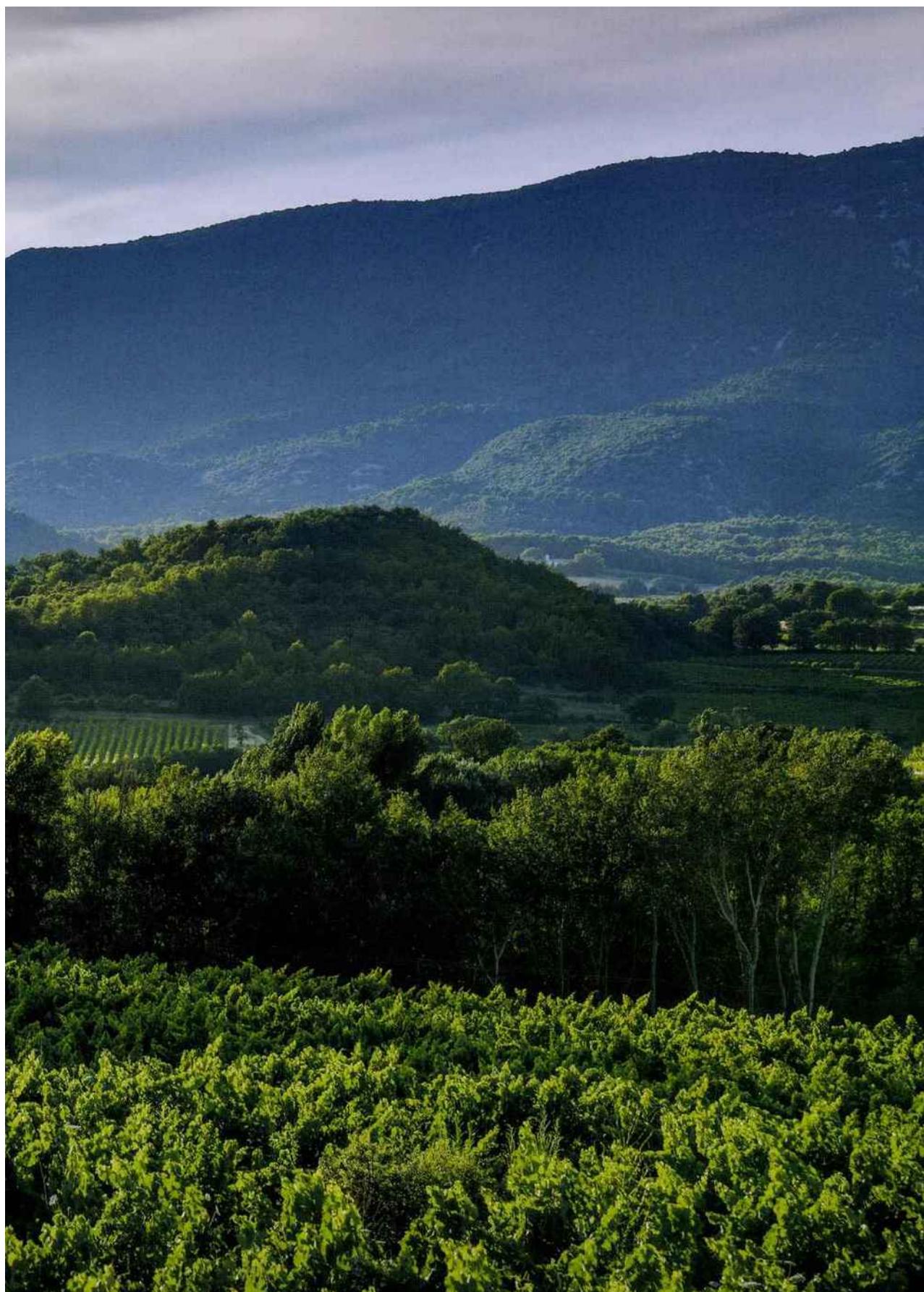


ESCAPADE | LUBERON

Avenir en devenir

TOTALEMENT IMPLANTÉE DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL, « RÉSERVE DE BIOSPHERE »
DE L'UNESCO, L'APPELLATION LUBERON, AOC DEPUIS 1988, S'ÉTEND SUR 3 400 HECTARES.

Par Marie-Pierre Delpeuch, photographies Emmanuel Perrin





Cucuron, Gordes, Ménerbes, Lourmarin, Rousillon... font partie de ces Plus Beaux Villages de France qui ont donné au Luberon ses quartiers de noblesse touristique. Son nom évoque les clichés propres à la Provence, les cigales, l'anisette sous les platanes mais également les belles villas où quelques acteurs et autres personnalités publiques, recherchant la tranquillité (relative), y ont élu domicile à la saison estivale. Le Luberon de Peter Mayle sent bon la tradition et l'huile d'olive, Jean de Florette, le rosé bien frais et, pour les historiens, les Vaudois venus repeupler la région au XV^e siècle. Mais prenons plutôt la route des vins.

Totalement implantée dans le parc naturel régional, réserve de biosphère de l'Unesco, l'appellation Luberon, AOP depuis 1988, s'étend sur 3 400 hectares et 36 communes. Son vignoble s'est bien adapté aux sols variés à dominante calcaire du massif. L'altitude, entre 200 et 500 mètres, et les courants d'air frais venus des Alpes tempèrent le climat fortement ensoleillé.

Les cépages utilisés sont nombreux, pour la majorité d'influence rhodanienne, avec le grenache et la syrah. Produit dans les trois couleurs, le rosé y domine sans conteste, suivi de près par le rouge. Le blanc tire son épingle du jeu, aidé en cela par les huit cépages autorisés, dont le vermentino, vecteur de fraîcheur et de colonne vertébrale aromatique.

63 caves particulières (dont 31 certifiées en agriculture biologique), 10 caves coopératives et une union se partagent le territoire. Notre périple nous a fait découvrir une carte des vins éclectique avec des surprises agréables et abordables.

Une nouvelle génération de vignerons et néo-vigneron(ne)s impliqué(e)s et appliqué(e)s, qui pointent leur personnalité. Voulant préserver et magnifier leur terroir, préférant la réflexion à la surenchère, privilégiant la texture et le métissage, elles et ils dévoilent un Luberon moins « bling-bling ». Ils ont pour dénominateur commun l'envie de partager leurs histoires, avec un avenir radieux devant eux.



LE VERDICT EST TOMBÉ

Faut-il jouer sur la chance ou l'instinct lors de l'acquisition d'un domaine ? Didier Théophile, avocat parisien, a dû concilier les deux lorsqu'il a acheté 10 hectares de vignes à l'abandon où les ruines d'une bâtisse attendaient leur bien-faiteur. Ce passionné de vin, qui ne rechigne pas à jouer des effets de manches lors des vinifications et des assemblages, a su s'entourer d'une trinité d'experts : Michel Tardieu, son voisin négociant, dont la réputation n'est plus à faire, Lilian Bérillon, pépiniériste spécialiste de la sélection massale, et Claude Bourguignon, chantre de la microbiologie des sols. Pour gérer l'ensemble, M^c Théophile fait confiance à Adrien Le Tellier. Le jeune homme, arrivé à la viticulture un peu par hasard, s'est lancé à fond dans l'entreprise. Attentif aux conseils de ses parrains, supervisant les plantations, la certification bio, la création de la cave, les vinifications, il n'hésite pas à faire travailler son équipe de vendangeurs dès 4 heures du matin, à la lampe frontale !

« Nous sommes tous deux amoureux du vin blanc. Je sais ce que

M. Théophile aime », avoue-t-il. Les 3 hectares de grenache, vermentino, roussanne et viognier sont donc leur aire de jeu. Trois cuvées, au socle commun mais aux personnalités totalement différentes, attestent d'un savoir-faire acquis par l'expérimentation.

Parmi elles, la cuvée Le N. 2019 (16 €), sans sulfites, vinifiée séparément en fûts de huit vins, surprend par ses arômes de paille. Sa bouche aérienne, heureusement peu boisée, laisse une finale tout en vivacité. La maîtrise de l'élevage se trouve dans L'Inopiné 2019 (17 €). Alliance subtile et complexe de senteurs vanillées et beurrées, le vin s'équilibre en bouche sur les mêmes registres. À tester sur un assortiment de fromages de chèvre du Luberon.

En délibéré, place à la cuvée Les Grès (32 €), rouge 2018, 99 % mourvèdre et serine, qui conjugue fruits noirs et notes fumées sur des tanins souples, à la finale chocolatée.

MAS LAURIS – 84360 LAURIS
06 79 80 03 35 – www.maslauris.fr





CHÂTEAU LA SABLE

UN CONTE DE FÉE

Avec ses deux tours crénelées, incongrues dans ce paysage provençal, le château La Sable pourrait sortir d'un dessin animé de Walt Disney. Pourtant, la bâtisse du XVIII^e siècle fut l'une des premières caves particulières du Luberon. Les derniers propriétaires, Virginie et Jean-Marc Mercier, l'ont acquis en 2017 pour lui redonner son lustre viticole.

Amateurs de vin, ils avaient envie de faire autre chose avant la retraite. Nature, climat, cadre, budget et valeurs de partage constituaient le « brief ». Tous les critères du domaine n'étaient pas cochés mais ce fut le coup de cœur.

L'entreprise a débuté par une remise en état du vignoble datant de 1960. Pour la cave, ce sont les garages qui ont été transformés. Dans cet espace lilliputien, Virginie Mercier joue la fée Cendrillon, réveillant ses lointaines études d'agronomie et de viticulture qui l'avaient conduite dans le marketing agroalimentaire. Une deuxième vie à la campagne qu'elle ne regrette pas, œuvrant à la vigne et à la cave, seulement épaulée d'un ouvrier agricole passionné, qui laboure les terres à cheval.

La restructuration lui offre, pour l'instant, une petite récolte. De quoi parfaire son éducation vinicole et s'essayer à la maîtrise de l'assemblage et de l'élevage.

Les deux cuvées en blanc 2019 – M (13,50 €), viognier-marsanne, et Petit M (10,50 €), même association avec en plus de la roussanne – sont les premiers essais « challengés avec l'œnologue ». Petite réminiscence d'un vocabulaire marketé mise à part, le coup de baguette de la néo-vigneronne fait des étincelles. Notes miellées, fruits jaunes et longueur pour le premier, vivacité et expressivité pour le second. Truffes, viande blanche en sauce pour le M, fromages de chèvre pour le Petit M feront de bons accords. Le rosé (9,50 €), aux arômes amyliques et aux notes acidulées est une réussite.

CHÂTEAU LA SABLE – 84160 CUCURON
06 95 25 79 98 – www.chateaulasable.com
3 chambres d'hôtes – 110 €/nuit pour 2 personnes,
petit déjeuner inclus.



En provençal, le novi désigne aussi bien le jeune marié qu'un conte ou une histoire.

Celle de Romain Dol a débuté à La Tour-d'Aigues, pour se poursuivre en Argentine, en Océanie, en passant par le Priorat, afin de « voir le monde du vin ». Mais, pour l'ingénieur agronome-œnologue, l'envie de revoir le clocher du village a été la plus forte. Il s'installe sur les terres familiales en 2013. Un an plus tard, la cave est construite, les engagements à la cave coopérative se dénouent peu à peu, l'oiseau prend son envol.

Romain Dol est le genre de vigneron que toute appellation devrait se féliciter d'avoir dans ses rangs de vignes. Du genre serein, il déborde d'énergie et d'envies, mais surtout il croit foncièrement à son territoire. Il le connaît bien, en parle avec passion et veut le protéger. Aussi bien dans son identité que dans son environnement. Adeptes de l'agroécologie, il conserve « ses niches écologiques », et, tout comme son père avant lui, il laisse l'herbe dans les vignes pour qu'elle fasse son cycle complet.

Le jeune vigneron aime le métissage des cépages. Ses blancs (45 % de son exploitation), situés vers l'est du massif, profitent d'un terroir frais et humide. Vendangés en bacs, ils seront stockés en chambre froide pour conserver la nature du fruit frais. Ses cuvées privilégient l'expression des cépages. Il les assemble très tôt, pour favoriser l'équilibre, s'autorisant des fermentations en demi-muids. Par exemple, pour Les Soucas 2018 (16 €), qui s'épanouit sur les notes d'amande, ou Amo Blanco 2017 (13 €), joyeux assemblage de vermentino, grenache, clairette. Sur Terre de Safres 2019 (9 €), le viognier, bien que minoritaire, offre son joli nez d'abricot et sa gourmandise, mais c'est le bourboulenc, vif et nerveux, qui apporte salinité et tension. En rouge 2018 (9 €), les sensations de pivoine et tubéreuses dominent pour laisser place à la réglisse.

Bien loin de toute surenchère, les vins de Romain Dol magnifient le fruit, conciliant équilibre et tension.

DOMAINE LE NOVI – 84240 LA TOUR-D'AIGUES
06 22 07 90 60 – www.domainelenovi.com





MARRENON

AMBITION ET COOPÉRATION

Créée en 1966, Marrenon est l'union de sept caves coopératives*, réunissant 500 coopérateurs sur les 3 400 hectares en appellation Luberon (et 4 000 en AOP Ventoux). Poids lourd de l'appellation, elle commercialise 60 000 hectolitres sous sa propre marque.

La gouvernance de l'union est confiée à des viticulteurs qui s'investissent dans une dynamique de groupe avec des projets ambitieux. Bastien Simon, vice-président de la cave de Grambois, administrateur de l'ODG Luberon, en fait partie. Il est bien conscient des nombreux défis que la coopération doit relever en cette époque charnière. Parmi eux, la valorisation du produit, l'œnotourisme, le maintien des jeunes sur les exploitations, le développement des certifications HVE et du bio.

Au cœur du parc naturel, sur un territoire classé Natura 2000, « réserve biosphère » de l'Unesco, Marrenon a indéniablement une belle carte à jouer sur ce point. Si l'ensemble des pratiques culturelles s'inscrit dans une dynamique de durabilité, l'engagement dans la viticulture biologique est

présent depuis 2015, représentant l'équivalent de 1,2 million de bouteilles. « D'ici à deux ou trois ans, la croissance aura doublé, car la clientèle est très demandeuse », atteste Bastien Simon, lui-même en deuxième année de conversion.

Pour le vérifier, le consommateur bien avisé se fera un devoir de découvrir Amountanage. Un luberon blanc 2019 (6,65 €), certifié bio, parfaitement maîtrisé dans ses expressions florales, sa matière souple et vive à la fois, sa finale balsamique et minérale. Une cuvée idéale sur des poissons grillés. Pour l'apéritif, préférez Grande Toque, 2018 (5,60 €), 70 % vermentino, 30 % grenache, aux notes de zestes d'agrumes et à la bouche vive, sur une légère amertume en finale.

* Caves de Sylla, Bonnieux, Maubec, Grambois, Louérien, Ansouis, Pertuis.

MARRENON – 84240 LA TOUR-D'AIGUES
04 90 07 51 65 – www.marrenon.com

Soirées à thème, concerts, en septembre et octobre : 12 €/personne, restauration comprise. Soirée brouillade aux truffes et vieux millésimes, en novembre : 15 €/personne.



C'est l'histoire d'une reconversion récente et plutôt réussie. En rachetant le domaine en 2016, Daniel et Anne-Marie Bagnis ont été conquis par cette belle bâtisse du XVIII^e siècle au charme fou, entourée de 20 hectares de vignes et de forêts. La légende voudrait que l'empereur romain Constantin se soit abreuvé à ses sources, laissant son nom pour la postérité. Le pharmacien marseillais et son épouse ont fait le pari de changer de vie et d'apprendre les multiples facettes du métier de vigneron. C'est aussi un projet familial qui a également rallié leur fille Camille, diplômée d'un master vins et spiritueux. Si la gente féminine gère le marketing et la communication, l'homme est à la vigne, mais ils sont tous unis pour les vendanges et les assemblages.

Le vignoble n'est pas en bonne santé. Qu'à cela ne tienne. Ils replantent vermentino et clairette, et, parce que cela va de soi, ils débentent leur conversion en agriculture biologique. Le terroir est idéal pour que la vigne trouve sa plénitude, particulièrement les cépages blancs. Ils s'épanouissent sur

les argiles et les galets roulés, en contrebas du domaine sur des terrains frais. Ici, pas de stress hydrique mais pas de gros rendements pour autant !

Le choix d'une vinification par cépages trouve son sens dans le résultat final. La cuvée tradition Château Constantin 2019 (11 €), assemblage majoritaire de vermentino (90 %) et viognier, joue sur les notes florales, teintées d'une pointe d'agrumes. Une expression confirmée en bouche, accentuée par la fraîcheur, la souplesse et une finale tonique. Dans sa version prestige (16 €), les 30 % de viognier élevés en barriques neuves soulignent les arômes de fruits jaunes et d'acacia, sans toutefois édulcorer la vivacité, pointant juste la longueur et la persistance. Pour une expérience plus originale, les cuvées élevées en amphores raviront les amateurs.

CHÂTEAU CONSTANTIN – 84160 LOURMARIN

04 90 68 38 99/06 12 75 94 50 – www.chateau-constantin.fr

Location de la maison (14 couchages) : 5 000 €/semaine basse saison
– 8 000 €/semaine haute saison:



