

Domaine Bastide du Claux ■ La Motte d'Aigues (84)

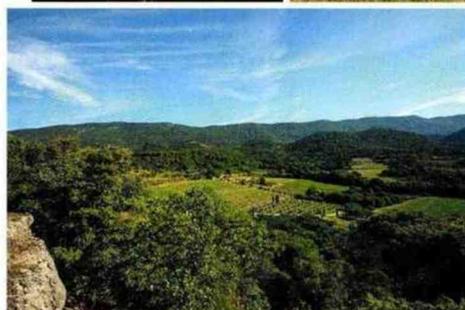
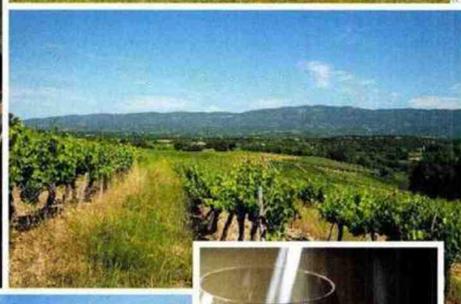
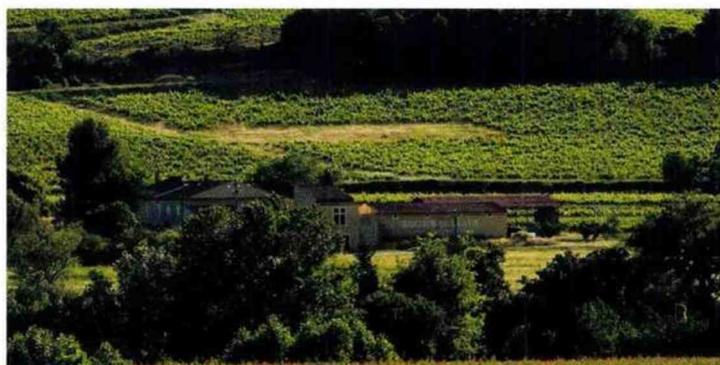
## DES VINS À L'IMAGE DE LEUR RÉGION

*Le vin est inscrit dans l'ADN de Sylvain Morey, qui est issu d'une famille quatre fois centenaire de vignerons en Bourgogne. Mais c'est en plein cœur du Parc naturel du Lubéron, à La Motte d'Aigues, qu'on retrouve son domaine, celui de la Bastide du Claux, où il instille une approche toute bourguignonne à des vins d'appellation AOC Lubéron en plein essor.*

**T**out commence à Chassagne-Montrachet, en Bourgogne. Cela fait plus de 400 ans que la famille de Sylvain Morey y est vigneronne. « Depuis mes 9-10 ans, tous les étés, je travaillais dans les vignes. Et comme j'étais l'aîné de la famille, j'ai dû aller au lycée viticole de Beaune », se souvient-il. Après une phase d'apprentissage, le jeune homme s'y découvre une véritable vocation, car « c'est un métier rare : il est aussi intéressant que complet, de la sélection du pan de vigne jusqu'au travail du sol. On côtoie le vivant, on transforme le raisin en vin comme un alchimiste, c'est un milieu d'une grande complexité où l'on apprend constamment ». Finalement, Sylvain Morey décide de se lancer, non pas en Bourgogne, mais dans le Lubéron, où vit la famille de son ex-compagne. En 2002, à 29 ans, il crée son domaine, la Bastide du Claux, riche de près de 17 hectares, en appellation AOC Lubéron, tout en gérant également une partie du domaine familial, à 439 kilomètres de là et où il se rend une à deux fois par mois. « Heureusement, les vendanges ne se chevauchent pas ! »

### ■ UNE VITICULTURE À LA BOURGUIGNONNE

« Comme je suis d'origine bourguignonne, j'ai un ancrage au terroir important. Ce n'est pas moi qui choisis le vin, c'est le vin qui choisit son lieu », précise Sylvain Morey. Pour lui, les vins doivent être à l'image du lieu de leur provenance et il a décidé de faire dans le Lubéron comme en Bourgogne, en accompagnant les vignes au maximum, sans mettre d'engrais et en respectant l'histoire de ce terroir exceptionnel. « Ce sont des vins un peu mordants, on pourrait le corriger, en ramassant des raisins beaucoup plus mûrs, mais ce n'est pas mon souhait. »



Ce qu'il aime par-dessus tout, c'est faire des assemblages qui rendront ces vins plus digestes, à la bourguignonne, justement.

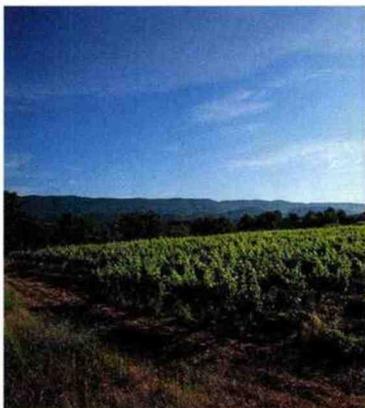
### ■ UN DOMAINE MORCELÉ

Sur les 17 hectares qui composent le domaine, on retrouve plus de 14 cépages différents sur une quarantaine de parcelles et cinq villages, permettant ainsi d'avoir des sols, altitudes et orientations disparates, répondant au mieux à ce que le terroir peut proposer. Les parcelles les plus au nord sont ainsi plus fraîches, produisant des raisins blancs qui donnent des vins peu lourds et vifs. Au sud, ce sont des cépages qui néces-

sitent davantage de temps pour mûrir. « On travaille quartier par quartier. Sur le mois de vendanges, on n'arrête pas de se déplacer. Avec ses différentes parcelles, le domaine fait environ 12 km du nord au sud et 10 km d'est en ouest. Un grand échiquier, avec une approche bourguignonne, mais avec plusieurs cépages au lieu de simplement deux. »

### ■ TOUTES LES COULEURS DE VIN REPRÉSENTÉES

Sylvain Morey produit environ 35 % de vin blanc, 40 % de vin rouge et 25 % de vin rosé. « J'ai mis en place le domaine dans une optique de blanc. » Pour lui, en effet, il y



## REPÈRES

**Production** : entre 65 et 70 000 bouteilles/an  
**Exportation** : entre 25 et 30 % (France, USA, Canada, Irlande, Allemagne, Suisse, Belgique...)  
**Exploitation** : 17 ha  
**Employés** : 3 permanents et 14 saisonniers pour les vendanges  
**Références** : 7 (dont 3 rouges, 3 blancs et 1 rosé)

« Il y a un bon équilibre entre les sols calcaires et l'altitude, afin de donner un vin blanc éclatant, avec des notes plus végétales, comme le Barraban, ou l'Odalisque, plus gastronomique. Pour les vins rouges, améliorés grâce à la production du vin rosé, Sylvain Morey recherche avant tout un équilibre entre l'acidité et l'amertume. \* Nos vins rouges sont de bons compagnons sur la table, ce sont

*des bouteilles qu'on boit avec plaisir, car elles ont un côté vivant et équilibré », à l'instar du Malacare ou de l'Orientale. Le tout, dans une démarche entièrement bio depuis 2014, avec un label Ecocert prévu pour 2021. De quoi poursuivre la recherche constante d'amélioration et d'apprentissage chère au cœur de Sylvain Morey.*

■ Mélanie Carpentier

