



## L'ÉVÉNEMENT

## DÉCOUVRIR LE LUBERON PAR SES VINS

ISABELLE SPAAK

Petit Luberon, Grand Luberon. Entre les deux, la combe de Lourmarin, creusée du nord au sud par la rivière Aiguebrun. Et de multiples terroirs qui n'en font qu'un, classé en AOP Côte du Rhône. Aux portes de l'appellation Provence, le Luberon viticole est en pleine renaissance. Entre Bonnieux et Apt, le château de Mille en est l'exemple le plus spectaculaire et le plus récent. En 2018, un couple franco-américain, Constance et Lawrence Slaughter, tombe amoureux de cette propriété emblématique du nord du Luberon. Les archives attestent de sa vocation viticole dès 1238, mais une cuve de foulage creusée dans la roche daterait de l'âge de bronze. Depuis que des travaux titanesques ont été entrepris «*fleur au fusil*», admet Constance Slaughter, encore un peu sonnée par l'ampleur de ce qui a été mis en œuvre pour réhabiliter les 116 ha de bois, dont 25 ha de vignes, ainsi que l'étonnant patrimoine bâti, les archéologues déferlent. Un «*aiguiers*» (bassin de rétention d'eau), une habitation rupestre, des traces de villa agricole gallo-romaine, un oppidum celtique... Sans compter l'impressionnant mas provençal que l'on dirait sorti du film *La Belle et la Bête*, de Jean Cocteau. Construite à la manière d'une place forte du Moyen Âge sur un piton rocheux et restaurée magnifiquement par le cabinet d'architecture Lafourcade, elle participe grandement au réenchancement des lieux autant qu'à la mise en avant de son terroir. Une belle terre ocre foncé où les rouges continuent d'être rois (50 % de la production) avec trois cuvées. Pour compléter les vénérables vignes, grenache (70 ans d'âge), carignan (60 ans) et syrah (50 ans), une jeune garde a été replantée, cinsault et bientôt mourvèdre. Jadis fierté de Mille, les blancs (10 %) auront bientôt une jolie parcelle à l'entrée du domaine entièrement dédiée au grenache

blanc, bouboulenc et marsanne en sélection massale. Le vermentino est déjà venu rajeunir clairette et ugni blanc de la cuvée Château de Mille. Pour le rosé (40 %), deux cuvées, l'une gastronomique, Château de Mille, élevée en amphore, l'autre, Clé de Mille, plus fraîche. Et sur toute la propriété, un même engagement envers la biodiversité : conversion bio, agroforesterie, biodynamie. Le tout sous les auspices d'un «*arbromètre*» qui «*travaille à recréer les énergies cosmo-telluriques du domaine*» porté à bout de bras par Constance Slaughter avec «*un émerveillement de chaque jour*».

Question émerveillement, le château de la Verrerie dans le sud du Luberon n'est pas en reste. La Sainte-Victoire devant, les Alpilles derrière. Devant nous, toutes les nuances de vert et de bleu entre ciel et collines. Valentine Tardieu-Vitali s'extasie : «*J'adore cette parcelle de syrah qui regarde la Durance. Elle est très singulière, entourée de chênes verts, de pins, avec toujours une petite brise qui souffle. Chaque fois que je monte ici, je suis aussi émue.*» Tant de beauté, c'est vrai, donne envie de poser son baluchon, passer le reste de sa vie à regarder rouler les nuages, arpenter entre creux et bosses les 156 ha, dont 56 ha de vignes dirigées par Valentine Tardieu-Vitali depuis 2018. Une équipe d'hommes et de femmes fédérés autour d'elle pour une convivialité retrouvée dans le travail de la terre. «*Je veux qu'il y ait de l'amour*», clame l'œnologue. «*On l'oublie souvent, mais, pour faire du vin, la part de l'humain est très importante. La spécificité de la vigne, c'est le terroir et l'homme.*» En 1981, Jean-Louis Descours n'en pensait pas moins. Cette année-là, l'ex-PDG des chaussures André et Weston tombe sous le charme de cette propriété près de Cavaillon à l'écart des routes touristiques. Il décide d'en faire la résidence secon-

daire de sa famille et d'y réaliser un rêve : produire un très grand vin rouge. Rafraîchi par le vent des Alpes, réchauffé par les rayons du soleil méditerranéen, le terroir calcaire du Luberon s'y prête particulièrement. Trait d'union entre la Provence et la vallée du Rhône, l'appellation née en 1988 s'inscrit en totalité dans la réserve de biosphère du parc naturel régional.

Bourguignon d'origine, vice-président de l'AOC Luberon et propriétaire de la Bastide du Claux, à Cabrières d'Aigues, depuis 1996, Sylvain Morey raconte le basculement de l'appellation «*productrice à 60 % de rouge*» avant que «*la vague rosé ne déferle*». La ruineur enfle à partir de 2004 : «*Les Provençaux sont en train de mettre cher sur le rosé : pourquoi pas nous ?*» Les investissements sont lourds ; les replantations, massives. Cinsault, vermentino, grenache, «*ce particularisme provençal*» propulse le Luberon au premier rang du rosé en vallée du Rhône «*en termes de volume et légitimité*». Sur les 3400 ha de l'appellation, ils culminent à 54 % en 2021. Autour de Lourmarin, Gordes ou Bonnieux, le rosé a certes emporté la mise avec ces jus d'altitude frais, moins sucrés et digestes qui correspondent aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. Mais les deux autres couleurs ont bénéficié de l'aubaine. «*Le blanc est d'ailleurs devenu notre cheval de bataille*», confirme Sylvain Morey. Sur les trois plateaux de la Verrerie, ils s'épanouissent, élégants et fins. Nouveau venu rhodanien, le nordique viognier se déploie avec la syrah sur le plateau du Jas de Mery, tandis que, sur la marne, le sable et l'argile, près de la Bastide, s'épanouissent tardivement bouboulenc et clairette. De même le grenache blanc, si résistant à la sécheresse, alors que sauvignon et chardonnay, très à la mode dans la région au début des années 2000, se sont avérés des catastrophes. «*Des étés très*





chauds et des hivers très froids forment une amplitude thermique très importante caractéristique du Luberon», insiste Valentine Tardieu-Vitali. «Ici, le bio n'est pas un argument commercial, mais une conviction», insiste-t-elle. Produire moins mais mieux. Pour faire la différence sur un marché concurrentiel, l'entrée de gamme a d'ailleurs été supprimée à la Verrerie pour mettre en avant la collection Hautes Collines : deux blancs, un rouge.

Plus bas, dans la vallée, entre le massif du Luberon et la Durance, il faut serpenter entre des vignobles en friche pour avoir un aperçu de ce que pouvaient être les «vignes en bout de course» de Mas Lauris avant son rachat en 2011 par l'avocat parisien Didier Théophile. Dix hectares, dont un vignoble de 8 ha, avec, en son cœur, un solide corps de ferme vaudois entouré de pins, comme il se doit. D'où la pomme de pin stylisée en guise de logo sur les étiquettes puristes. La cave remise à neuf, cuves inox pour le blanc et le rosé, béton brut pour le rouge, foudres, œufs en béton. Il en est de même pour le vignoble, où 50 % des vignes étaient manquantes. Didier Théophile prend conseil auprès d'un grand nom de la vallée du Rhône, Michel Tardieu. «J'aime tes vins. Je connais tes vins. Est-ce que tu peux m'accompagner?» Décision est prise d'arracher et de laisser au repos durant trois ans pour que le sol récupère et, passer en bio. «Quand j'arrive en 2014, on replante 8 ha en sélection massale sur la terre nue», raconte Aurélien Le Tellier, le directeur du domaine. Sécateur à la main, il sort justement des vignes pour partager son amour pour cette «exploitation à taille humaine, jeune et en bio». Au Mas Lauris, la demande en blanc et en rouge dépasse ses espérances. Depuis la première cuvée, en 2016, il s'en retrouve à court chaque année. Tandis que le rosé «fait sa boucle sans stock». Trois couleurs, donc, pour une cuvée nommée L'Inopiné. En blanc (roussane, vermentino, grenache blanc), en rosé (grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault) et en rouge (serine et mourvèdre). Des «vins propres», s'enorgueillit leur vigneron. ■

## «Le blanc est devenu notre cheval de bataille»

SYLVAIN MOREY, PROPRIÉTAIRE DE LA BASTIDE DU CLAUX, À CABRIÈRES D'AIGUES, DEPUIS 1996

