

*psychanalyse de terroir*



*Au domaine du Bois de Saint-Jean.  
Joseph Anglès et ses fils Vincent et Xavier.*

# *les côtes-du-rhône, vous n'en avez jamais bu*

SUR 40 000 HECTARES,  
LE VIGNOBLE DES  
CÔTES DU RHÔNE PRODUIT  
DES VINS AUSSI NOMBREUX  
QUE VARIÉS. ILS VONT  
BIEN AU-DELÀ DU PETIT VIN  
DE COMPTOIR QUE CHACUN  
A DÉJÀ CROISÉ. UN PÉRIPLÉ  
DE QUELQUES JOURS NOUS  
A PERMIS DE COMPRENDRE  
LES NOUVEAUX CÔTES-DU-RHÔNE

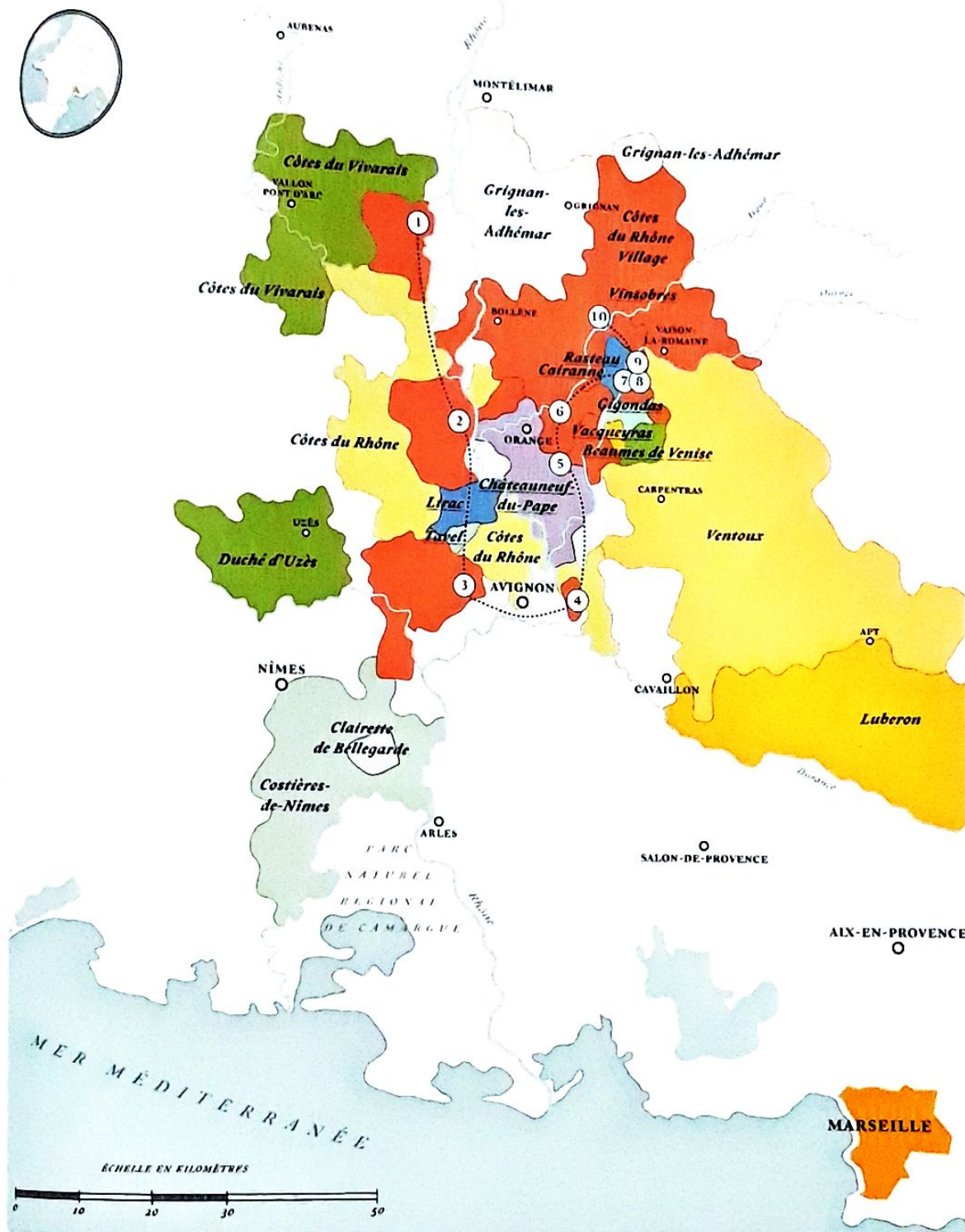
PAR **GILLES DURAND-DAGUIN**  
PHOTOS **DE L'AUTEUR**

VENANT DE PARIS, NOTRE REPORTER S'EST ARRÊTÉ AU NORD DES CÔTES DU RHÔNE (1)  
 ET, APRÈS UN GRAND TOUR, A FINI À LA-BAUME-DE-TRANSIT (10). C'ÉTAIT SON CHOIX,  
 ON EN VERRA D'AUTRES

- 1| Domaine Notre-Dame-de-Cousignac
- 2| Cave de Laudun-Chusclan
- 3| Les vigneronns d'Estezargues
- 4| Domaine du Bois de Saint-Jean

- 5| Le Clos du Caillou
- 6| Le Grand Retour
- 7| Domaine de l'Amave
- 8| Domaine des Pasquiers

- 9| Domaine des Elixirs
- 9| Domaine Corinne Depeyre
- 9| Domaine Pascal Chalou
- 10| Domaine Matthieu Dumarcher



Cartographie : lacartedesvins-svp.com





Derrière la bouteille, c'est Claire Delon, œnologue du domaine Notre-Dame de Cousignac.

### LA POINTE SUD DE L'ARDÈCHE DOMAINE NOTRE-DAME DE COUSIGNAC

Plus connu pour ses vins d'AOC côtes-du-vivarois, le sud de l'Ardèche, où nous débutons notre périple, produit aussi quelques côtes-du-rhône. C'est un coin où il fait sensiblement plus frais que dans les appellations situées plus au sud de la vallée du Rhône, avec une pluviométrie plus importante qu'à Châteauneuf-du-Pape. Nous sommes allés rencontrer l'équipe du domaine Notre-Dame de Cousignac, qui tire son nom d'une jolie chapelle presque cachée dans la verdure, sur un coteau qui mêle vignes et garrigues. Le Rhône est tout près, à deux kilomètres à l'est. La famille Pommier est implantée là depuis 1780. Ils ont été les premiers en Ardèche à arrêter les pesticides, dans les années 1970, et à se faire certifier bio, en 2007. C'est Raphaël Pommier qui exploite le domaine avec l'aide du groupe Ogier depuis 2004. Claire Delon, jeune œnologue diplômée de Supagro, supervise les vinifications. Elle privilégie la fraîcheur avec des vendanges effectuées de nuit, un égrappage total, un levurage pour contrôler la fermentation et pas d'élevage sous bois. Le côtes-du-rhône standard est de bonne facture, mais c'est surtout le côtes-du-rhône villages qui sort du lot. Il vient d'obtenir sa mention géographique Saint-Andéol et se montre extrêmement policé, avec des petits tanins onctueux. Le domaine s'amuse également à faire une cuvée Vinolithic (côtes-du-rhône villages), la

seule à reposer quelques mois en barriques, logée dans une grotte à quatre-vingt mètres sous terre, à douze degrés, avec 80 % d'humidité. Le 2015 est une belle réussite. Si le vin blanc reste marginal, il ne faut pas le sous-estimer. Le domaine replante actuellement pour pouvoir fournir plus de côtes-du-rhône blancs. Ils produisent deux cuvées, l'une avec les vignes du nord, l'autre avec les vignes du sud. La première se distingue par son grillé, dû à un surplus de marsanne, et par sa fraîcheur portée par une amertume finale. Les vins du domaine se situent dans le haut de gamme de l'appellation, soit entre dix et quinze euros, mais ça les vaut largement.

### LES GARDOIS LES COOPÉRATIVES DE LAUDUN- CHUSCLAN ET ESTEZARGUES

Au sud de l'Ardèche, on trouve la partie est du département du Gard, bien pourvue en vins d'AOC côtes-du-rhône. Premier arrêt à Chusclan qui abrite une cave coopérative qui réunit les vigneronnes des deux mentions géographiques Laudun et Chusclan. Les bâtiments, en travaux, assez symptomatiques de ces coop' qui ont connu leur essor après guerre, ne paient pas de mine. Et pourtant, Laudun-Chusclan Vignerons, c'est la cave du XXI<sup>e</sup> siècle. Il faut dire que son président, Philippe Pellaton, est aussi le vice-président pour la viticulture de l'organisme interprofessionnel des AOC de la vallée du Rhône (Inter Rhône), par ailleurs présidé par Michel Chapoutier. Le type,

la cinquantaine énergique, a tout du manager de l'ère macronienne. Il ne départillerait pas dans une tour à la Défense. La coopérative est d'ailleurs gérée comme une multinationale, avec directrice de la com' tirée à quatre épingles, clef USB bourrée d'inflos et gamme de vins au marketing très appuyé. En dix ans, Laudun-Chusclan Vignerons est passé de deux millions de bouteilles à huit millions, avec un programme d'investissements de quinze millions, dont neuf ont déjà été réalisés. L'idée est de monter en gamme et de se développer à l'export, qui représente déjà un gros tiers du volume commercialisé. Les vins sont dans le même esprit : techniquement très maîtrisés et destinés à plaire au plus grand nombre. En clair, personne ne sera jamais déçu en achetant une bouteille de Laudun-Chusclan, même si on peut regretter que l'hyper-maîtrise technique puisse prendre le pas sur une approche plus "terroiriste". Ce qui est une garantie pour le consommateur est parfois un renoncement pour le journaliste. Aboutissement ultime de cette volonté de maîtrise, la collection Villa, soit trois vins issus des meilleures barriques qui reprennent des éléments visuels liés à la présence de l'Empire romain dans la région. Des vins de très bon niveau, avec des touchers de bouche très travaillés et des élevages poussés, qui expriment bien la volonté de la cave de se positionner comme un fournisseur fiable et qualitatif.

À quelques dizaines de kilomètres au sud de là, entre Avignon et le pont du Gard, on trouve une coopérative réputée qui défend l'appellation côtes-du-rhône villages Signargues, créée en 2005, caractérisée par un plateau pierreux recouvert de galets roulés rougis à l'oxyde de fer, et non pas du sang des Sarrasins qui ont trouvé là à qui causer en la personne de Charles Martel. Changement radical d'ambiance, Les vigneronnes d'Estezargues n'ont même pas un site internet à jour. Mais ils ont des terroirs et savent vinifier, c'est l'essentiel. On est reçu par la directrice commerciale export, Aude Ferrier, qui nous raconte plein d'histoires avec son accent chantant, comme le fait que la production est à 70 % en bio. Elle est bientôt rejointe par l'actuel président, Frédéric Vincent, assez débouaillonné, qui nous indique que le bio représente un peu plus de 50 %. On a un petit sourire pour Aude qui est à la fois commerciale et du Sud. Elle a légèrement extrapolé sur les futurs apporteurs labellisés bio. La coopérative est dynamique. Pas seulement parce qu'elle ne regroupe que dix gros apporteurs, ce qui rend les décisions plus faciles, mais aussi parce qu'elle a eu dans le passé un directeur entreprenant qui l'a mise sur de bons rails. Jean-François Nick a été précurseur. Sous sa direction, la cave est sortie du vrac pour faire de la bouteille, s'est mise à la lutte raisonnée avant de passer au bio, et a commercialisé ses vins en location des domaines. En clair, chaque apporteur voit 30 à 40 % de ses raisins commercialisés dans les cuvées qui portent son nom. Mais question vinification, tout le monde est logé à la même enseigne. Et c'est le terroir qui parle. L'AOC côtes-du-rhône Signargues, c'est uniquement du rouge, avec un minimum de 50 % de grenache. La cave commercialise aussi des



## psychanalyse de terroir

côtes-du-rhône génériques dans toutes les couleurs. On retient Domaine des Fées 2016, moitié grenache, moitié syrah, puissant, mais avec un joli toucher de bouche et Domaine des Bacchantes 2016, à dominante de syrah, au très joli soyeux. En côtes-du-rhône villages Signargues, Domaine de Sarrelon 2016, avec ses notes d'orange sanguine qui viennent chatouiller le nez. La bouche est toute en tanins fins et caressants. Enfin, Domaine de la Montagne 2016 nous a également interpellé avec un côté fruité tout en élégance. Tous ces vins coûtent moins de dix euros et sont d'un rapport qualité-prix étonnant. Pas étonnant que les locaux soient contents de se fournir là.

### LES ROCAILLES DE GADAGNE DOMAINE DU BOIS DE SAINT-JEAN

On repasse le Rhône, à l'est toute, pour se diriger vers la zone la plus méridionale des territoires dévolus aux côtes-du-rhône, petit coin où l'on trouve Saint-Saturin-les-Avignon, Châteauneuf-de-Gadagne et Caumont-sur-Durance qui, comme son nom l'indique, voit son coteau se jeter dans la Durance. Cette appellation villages bénéficie depuis 2012 d'une dénomination géographique, Gadagne et non Châteauneuf-de-Gadagne, un autre Châteauneuf du coin voyant, semble-t-il, d'un mauvais œil de se faire parasiter l'exclusivité du nom. Déjà que le terroir de Gadagne, un désert de pierres, très galets roulés, rappelle l'autre, il n'aurait pas fallu que la confusion puisse s'étendre au-delà. Nous ça nous amuse,



Pascal Chalon, domaine éponyme à Tulette.

## Château Certan



Château Certan - 33500 Pomerol

Tél : 33 (0)5 57 51 41 53 - Fax : 33 (0)5 57 51 88 51

e-mail : chateau.certan-de-may@wanadoo.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



« J'AI LU STEINER. CE QUE J'EN AI RETENU,  
C'EST DE TRAVAILLER DANS L'INTUITION.  
J'AI FAIT DES ESSAIS EN BIODYNAMIE,  
MAIS TOUT NE M'A PAS CONVAINCU. »

PASCAL CHALON

mais ça a été douze ans de conflit entre Châteauneuf-du-Pape et Châteauneuf-de-Gadagne, donc là-bas ça ne les fait pas rire. À défaut d'avoir le temps de se promener, on file retrouver la famille Anglès à Jonquerettes au domaine du Bois de Saint-Jean. Les Anglès sont là depuis 1650. Pas de doute, c'est des gens du coin. On est reçu par Xavier, le frère cadet de Vincent. La quarantaine, volubile, nerveux, sportif. Sympa. Mais un peu intimidant. Quelque-part entre le bandit corse et un personnage de film de Scorsese. Le type avec qui on n'a pas envie de se prendre la tête à la sortie d'un bar. Il nous raconte tout de sa famille et de Châteauneuf-de-Gadagne. Il met des « bin bam, bin bam » dans ses phrases. En fait c'est Belsel. Le domaine fait cinquante hectares, vingt-et-un en côtes-du-rhône villages Gadagne, vingt en côtes-du-rhône, un peu de vacqueyras, et ne surtout pas oublier les quarante ares de châteauneuf-du-pape, vous savez, l'autre châteauneuf. La gamme est large. Il y a au moins une douzaine de références, toutes avec des étiquettes différentes, ce qui

n'aide pas forcément le consommateur à identifier le domaine. Tout ne se vaut pas, même si L'Intrépide, côtes-du-rhône générique, est de bonne tenue, à défaut d'être éblouissant. Ce sont les cuvées parcelles qui méritent le détour : Purlongue, produit seulement les meilleures années, avec une parcelle de vieux grenaches ; Pur Cent, fait avec une parcelle complantée par le grand-père en 1910. C'est le trésor de la famille. Ce qu'on comprend, car le 2015 goûte était excellent, puissant et équilibré à la fois.

#### LES CÔTES-DU-RHÔNE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE LE CLOS DU CAILLOU

Puisqu'on est lancé, autant y aller, chez les puissants de Châteauneuf-du-Pape. Il suffit de traverser l'Ouvèze pour y arriver. Il n'est pas rare que les producteurs de châteauneuf-du-pape produisent également des côtes-du-rhône. Certains sont très renommés, comme ceux du château de Fonsalette du fameux Emmanuel Reynaud de Château Rayas. Certains le

sont moins, mais ont beaucoup à voir avec le terroir de leurs glorieux aînés de Châteauneuf. On pense notamment à celui du Clos du Caillou à qui on a rendu visite. Ce domaine de Gourthezon possède un clos de dix-sept hectares qui aurait dû être classé en châteauneuf-du-pape. Mais il était boisé dans les années 1930 et le garde-chasse n'a pas laissé entrer les experts chargés de délimiter l'aire d'appellation. Il n'a donc pas été retenu pour châteauneuf-du-pape, bien que quasiment enclavé dans la zone d'appellation. Déboisé par la suite, il produit aujourd'hui d'excellents côtes-du-rhône qui jouent plutôt dans le registre de la finesse grâce aux terroirs de sables. C'est Marlou Vacheron, fille de la propriétaire Sylvie Vacheron, et Bruno Gaspard, le maître de chai-œnologue, qui nous ont reçu. Bruno est là depuis plus de quinze ans. Quand Sylvie a perdu son mari, Jean-Denis Vacheron, dans un accident, elle a décidé qu'elle allait se battre pour cette propriété. C'est le travail de ce binôme, poursuite de celui initié par Jean-Denis et Sylvie entre 1996 et 2002, qui a emmené le Clos du Caillou là où il est aujourd'hui. On sent que Bruno a le domaine bien en main, qu'il le connaît par cœur. Marlou, toute en douceur, s'affirme comme elle est. Axel, son frère, fait ses études à Changins, en Suisse, et renforcera bientôt l'équipe. S'ils possèdent cinquante-et-un hectares en appellation côtes-du-rhône, seules deux cuvées sortent des dix-sept hectares du clos : Les Quartz et La Réserve. Le terroir des Quartz présente la caractéristique

*Sud de France*

Retrouvez-nous le 30 novembre et 1er décembre  
au Grand Tasting, Carrousel du Louvre  
Carrefour des Grands Crus

**VINS DE CORBIÈRES**

**VOUS ALLEZ CHANGER  
DE POINT DE VUE**

ACCÉLÉRÉ  
à 100 km/h  
Vins  
d'exception

2015  
AOC CORBIÈRES  
GRAND VIN DE LANGUEDOC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## psychanalyse de terroir

d'avoir des galets roses en surface avant d'atteindre les fameux sifres, du sable aggloméré. Composé à 85 % de grenache, il présente sur le millésime 2010, une trame tannique importante. La Réserve représente un terroir purement sableux et associe 25 % de mourvèdre au grenache. On moule d'un cran en compacité. Il faudra l'attendre. Reste qu'on a là deux excellents côtes-du-rhône, qui n'ont pas grand-chose à envier à des châteauneufs, et pour seulement vingt et vingt-cinq euros. On se sent bien attardé. Et, à regarder tomber la pluie avec Bruno et Marlou, mais les autres nous attendent.

### LE PLATEAU DE PLAN-DE-DIEU DOMAINE LE GRAND RETOUR

Si on remonte au nord-est, vers Travaillan, on arrive au plateau de Plan-de-Dieu. Il y a quelques siècles, il était recouvert d'une forêt. Quiconque la traversait devait s'en remettre à Dieu pour ne pas s'y faire occire. Puis les hommes ont commencé à la défricher pour planter de la vigne, à la main au Moyen Âge. Puis de façon beaucoup plus efficace après la Seconde guerre mondiale, grâce aux bulldozers de l'armée américaine. Mais il a fallu attendre longtemps pour que ce lieu-dit passe de la production de côtes-du-rhône à celle de côtes-du-rhône villages Plan-de-Dieu. Très longtemps. C'est en 2005 que l'Inao lui accorde

« JE SUIS DE LA TERRE. J'AIME ÇA POUR MOI LE BIO, C'ÉTAIT UNE ÉVIDENCE. ON NE PEUT PAS CONTINUER COMME AVANT. » CORINNE DEPEYRE

sa dénomination géographique. Désormais, on trouve de la vigne sur 1 500 hectares d'un terroir quasiment homogène de cailloutis d'alluvions anciennes sur des sifres gréseux. Il fait ici très chaud l'été et le goutte-à-goutte n'est pas du luxe. On est reçu par Alain Aubert qui dirige le domaine Le Grand Retour, fondé par des pieds-noirs en 1962 et rattaché par les Aubert en 1999. L'homme, 56 ans, est massif, copulent, à la fois debonnaire et parfaitement pragmatique. Il vous enrobe de sa faconde méditerranéenne, mais on sent que lui dire non doit être compliqué. L'avantage est qu'il n'a pas sa langue dans sa poche. Il m'explique que l'appellation est à cheval sur quatre communes, ce qui a poussé les vigneronnes à s'entendre. « Ça nous a créés les quenelles du type "mon clocher brille plus que le tien", car les hommes veulent toujours être plus forts que leur voisin. Mais si tu as peur d'ennuyer ton voisin, tu n'avances pas. À Plan-de-Dieu on a bien avancé. Depuis 2005 on est devenu le côtes-du-rhône villages nommé le plus gros en volume et le plus cher en prix. Sur Le Grand Retour, on est parti de

rien en bouteilles en 2010. Aujourd'hui, on est le plus gros opérateur de l'appellation. » Il faut dire qu'avec ses 150 hectares, Alain Aubert a de quoi faire. Mais il s'en donne les moyens. On le suspecte de ne jamais être vraiment en vacances. Il a bien modernisé son outil de production. Son principal souci désormais, c'est la chaleur. « On a gagné trois semaines sur la date des vendanges depuis que je suis parti. Avant mes parents étaient contents avec des vins à 11,5 degrés d'alcool. Aujourd'hui on fêrte avec les 15 degrés. » Ses vins qui voient le bon vieillissent en foudre de 80 hectolitres plutôt qu'en barriques. « car la barrique sèche le grenache. » Il joue le jeu de la dégustation syndicale, il est vice-président de l'appellation, en nous faisant goûter les vins de ses collègues. Mais il garde ses deux meilleures cuvées pour la fin, histoire de nous épater. Et en effet, son Château Grand Retour 2015 et le Grand Retour Excellence tirent leur épingle du jeu. Pour moins de dix euros au domaine, on a là deux vins qui allient puissance, une belle maîtrise de l'alcool et un joli toucher de bouche. Si tous les plan-de-dieu ne sont évidemment pas de ce niveau là, ça montre bien que, dans le coin, on peut faire de l'excellent rapport qualité-prix.

**DOMAINE VINCENT DUREUIL-JANTHIAL**



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

**VINS BLANCS**

- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne
- Rully
- Rully Maizières
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Vauvry
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Grésigny
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Chapitre
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Margotès
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Meix Cadot
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Meix Cadot Vieilles Vignes
- Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru - Champs-Gains
- Puligny-Montrachet - Corvée des vignes

**VINS ROUGES**

- Bourgogne Passe-Tout-Grain
- Bourgogne
- Mercurey
- Rully
- Rully en Guesnes
- Rully Maizières
- Rully 1<sup>er</sup> cru
- Rully 1<sup>er</sup> cru - Chapitre
- Rully 1<sup>er</sup> cru - La Fosse
- Nuits-Saint-Georges
- Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru - Clos des Argillières

*Dégustation sur rendez-vous.*

10, Rue de la Botserolle - 71150 RULLY - Tél. 038587 26 32 - Fax 038587 15 01  
www.dureuiljanthialvins.com  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Modération est recommandée.

### LES DENTELLES DE MONTMIRAIL DOMAINE DES PASQUIERS, DOMAINE DE L'AMAUVE

On part un peu plus à l'est, vers les villages de Sablet et Séguret qui partagent avec Gignas les dentelles de Montmirail. Là, la géographie devient beaucoup plus accidentée, ce qui donne des terroirs très différents d'une parcelle à une autre. Séguret a été classé avant Sablet en côtes-du-rhône communal, en 1967, alors que son voisin a dû attendre 1974. Le village est classé parmi les « plus beaux villages de France ». Pour nous parler de Séguret, on a rencontré Christian Vœux, vieux de la vieille de l'œnologie rhodanienne puisqu'il a travaillé plus de trente ans dans des domaines de Châteauneuf-du-Pape. Il gerait le domaine familial, Domaine de l'Amauve, sur son temps libre avant que la retraite ne lui permette de s'y consacrer pleinement depuis 2016. Du coup, même s'il est d'un rationalisme scientifique imparable, il a décidé de prendre le train de la modernité en convertissant le domaine à la viticulture bio. Il croit beaucoup à son village, dont il préside le syndicat viticole depuis huit ans. Son dernier combat sera de faire passer Séguret en cru. Un dossier sera déposé à l'Inao pour cela, mais il anticipe que ça prendra entre cinq et dix ans. Question vin, il cherche évidemment à faire de la qualité avec des rendements extrêmement limités (25 à 40 hectolitres à l'hectare en rouge et 30 à 35 en blanc). « Ma formation en œnologie à la fac de pharmacie à Montpellier m'a appris à être logique et simple. » Ça se retrouve dans les vins.





Matthieu Dumarcher, devant sa vigne. Bio, forcément.

très maîtrisés, presque trop. Dans les meilleurs millésimes, il produit une cuvée « réserve » qui est excellente. Et malgré la toute-puissance de la science, il l'avoue modestement, « dans cette vigne de vingt-cinq ans, il y a quelque chose au niveau du sol qui fait la différence ».

Chez ses voisins de Sablet, qui tire son nom de la butte sableuse sur laquelle le village est installé, on est allé voir les frères Lambert qui dirigent le domaine des Pasquiers. Jean-Claude, 60 ans, et Philippe, 54 ans, désormais épaulés de son fils Matthieu, ont été la première génération à mettre en bouteille, à partir de 2002. En 2012, ils se sont offerts un nouveau bâtiment de stockage, juste à côté de la mairie. Plutôt que de faire construire un hangar tout moche en tôle ondulée, ils ont fait un joli bâtiment recouvert de pierre du Gard. Rien que pour ça, on s'est tout de suite mis à les aimer. Et comme en plus ils n'ont pas ce côté hâbleur des sudistes, on s'est rapidement senti en confiance. Ils mettent désormais toute leur production en bouteille. Ils ont vingt-cinq hectares de côtes-du-rhône villages Sablet et quarante hectares de côtes-du-rhône villages Plan-de-Dieu. Ça leur permet de bien connaître les deux appellations. Philippe nous explique : « Plan de Dieu donne plutôt des vins puissants, ronds, plaisants jeunes. Sablet c'est plus fin, mais curieusement c'est plus difficile à déguster jeune. Le bas de l'appellation, sablonneux, donne des vins fruités. Le haut, argilo-calcaire, donne des vins plus complets ». Depuis 2012, leurs côtes-du-rhône et côtes-du-rhône villages sont certifiés bio. On en a goûté quelques-uns sur les millésimes 2016 et 2017. Comme les Lambert, ils sont sérieux, tanniques, mais fins, avec du fond. Leur cuvée haut-gamme de plan-de-dieu, L'Envy, seulement dix barriques, joue plutôt sur la rondeur et l'onctuosité. Quant à Matthieu, il s'amuse à faire des essais avec du marselan et des vieilles syrah. Un domaine discret, mais à suivre, assurément.

#### LES QUATRE DE TULETTE CORINNE DEPEYRE, PASCAL ROUSSEL, PASCAL CHALON, MATHIEU DUMARCHER

Cap au nord-ouest désormais, pour terminer notre périple à Tulette. C'est sur cette commune, et aux alentours, qu'on a déniché une petite bande de viticulteurs bios qui nous a séduits. Bande, c'est peut-être abusif. Ils ne

traînent pas nécessairement ensemble. Mais étonnamment, ils sont regroupés dans le même coin. Peut-être parce qu'à Tulette, il n'y a pas de terroir prestigieux, pas de côtes-du-rhône nommé qui pourrait un jour passer cru. C'est peut-être plus facile de s'installer. Corinne Depyre n'a pas eu ce problème là, car elle est issue d'une famille de viticulteurs, le domaine du Père Clément à Visan. Mais elle a eu d'autres soucis : « Je suis entrée au domaine familial à 30 ans. Quatre-vingts hectares en conventionnel. J'y ai fait mes propres cuvées. Mais je voulais faire du bio sur un domaine à taille humaine. Papa a pris sa retraite quand je me suis installée en 2015, sur dix-neuf hectares. Il y a une pression familiale énorme dans le milieu viticole. Mais je savais ce que je voulais faire, j'avais envie de construire ma propre vision des choses, et papa a respecté mes choix ». Corinne a aujourd'hui 40 ans, elle met tout en bouteilles depuis 2017. Elle est en train de se faire construire une nouvelle cuverne pour 450 000 euros. Elle s'endette pour on ne sait pas combien de temps, mais on la sent plus déterminée qu'inquiète. Elle a de l'énergie pour douze : « Je suis de la terre. J'aime ça. Pour moi le bio, c'était une évidence. On ne peut pas continuer comme avant. J'ai passé six ans d'apprentissage dans mes vignes, à observer, à me demander ce qu'elles pouvaient me donner. J'ai construit ma gamme à partir de ces observations ». Une gamme de huit vins, assez complète, où tout est bon. En blanc, elle aime beaucoup la clairette, qui compose la moitié de son assemblage. Elle fait un rosé aussi, fin, délicat. Mais le cœur de gamme ce sont les rouges. On retient surtout Les Phacélies, 60 % grenache et 40 % carignan, que des vieilles vignes de plus de cinquante ans et un élevage en cuve béton uniquement. « J'adore le carignan, il donne de la profondeur aux vins ». L'autre vin, c'est Terre de Cabassoles, un 100 % grenache sur un coteau argileux. Pareil que l'autre, que de la cuve béton. Pas de bois. Cela donne un vin structuré mais élégant, avec du fond. Et pour dix euros seulement au domaine.

À quelques centaines de mètres de là on trouve la zone artisanale de Grand Devès. C'est là que se sont planqués Pascal Roussel et Pascal Chalton. Roussel n'est pas vraiment planqué. Il travaille pour les établissements Perret, qui distribuent des produits phytosanitaires et des engrais. Mais Pascal Roussel est

spécialisé bio et biodynamie. Son grand-père était vigneron à Bordeaux et son père à La Moux, alors forcément, au bout d'un moment ça l'a tué. « Il fallait que je fasse autre chose que mon boulot de conseil, que je crée une culture ». Grâce à deux vigneron de Gigondas, il récupère peu à peu quelques hectares de vignes en fermage, jusqu'à en avoir huit pour créer le Domaine des Elixirs. Et évidemment, il est certifié bio. « Il faut d'abord de réflexion sur ce qu'on fait, comment on le fait et quand on le fait. Moi, mon métier me permet de profiter de l'expérience des autres. Le vin c'est à 80 % le raisin. Toutes mes cuvées contiennent du grenache à 50 %, complète pour chaque cuve d'un autre cépage ». Contrairement à Corinne, il aime élever ses cuvées dans le bois, mais pas forcément en fûts. On a bien aimé Les Sages 2016, un assemblage de grenache et de carignan, avec des vieilles vignes plantées en 1947 et 1951. Un vin compact, mais très soyeux. L'Elixir du domaine 2015 associe lui le grenache au mourvèdre. « Le mourvèdre est capricieux. Il a besoin de soleil et d'eau. Il faut de l'argile et une exposition sud. Le mien n'était pas assez mûr entre 2011 et 2014, donc je n'ai pas fait la cuvée sur ces millésimes. Dans la région, la tendance est plutôt à planter de la syrah. C'est la mode. Mais on a des gros problèmes de mortalité des pieds, à cause de la chaleur ». Corinne Depyre ne nous avait pas dit autre-chose. Comme quoi les modes du goût ne sont pas les modes de la terre.

#### DE LA LUNE À LA TERRE

Un peu plus loin, on trouve enfin la cuverne de Pascal Chalton, bien planqué, lui, pour le coup. Un simple hangar, un peu à l'écart. Pascal est un gars carré, pas très grand, pas très caçant. Pas antipathique, loin de là, plutôt timide, voire lunaire. « Quand on était gamin, on regardait le ciel. La Grande Ourse, c'est la constellation qu'on voit toute l'année ». Du coup il s'en est servi pour nommer ses cuvées, La Petite Ourse, La Grande Ourse, Ursa Major. De la lune il retient aussi les cycles. « J'ai lu Steiner. Ce que j'en ai retenu, c'est de travailler dans l'intuition. J'ai fait des essais en biodynamie, mais tout ne m'a pas convaincu. Une fois je devais faire une 501 (une préparation à base de silice de corne qu'on pulvérise sur les vignes, ndr). Il a plu. Je ne l'ai pas faite. Et ça allait très bien. Pourquoi insister ? Pareil pour le vin naturel. Je mets du soufre, donc je ne suis pas naturel. Mais juste ce qu'il faut. Le naturel pur et dur, je trouve que ça uniformise les arômes ». On aura compris que Pascal Chalton est un empirique et un instinctif. Les dogmes, c'est pas trop pour lui. D'ailleurs, au départ, ce fils de coopérateur ne voulait surtout pas être paysan. Il a fait des études pour exercer un autre métier. « Mais avec un copain qui a fait viti-œno, j'ai fait du vin, pour m'amuser. Ça m'a plu ». Il s'installe en 1999, sort son premier millésime en 2001, est certifié bio depuis 2008. Mais il ne revendique rien. Ni ses terroirs qui lui permettraient d'être côtes-du-rhône villages Visan, ni sa certification. Pascal Chalton est un *oulaou* qui laisse pen-





« LES HOMMES VEULENT TOUJOURS ÊTRE PLUS FORTS QUE LEUR VOISIN. MAIS SI TU AS PEUR D'ENRICHIR TON VOISIN, TU N'AVANCES PAS. »

ALAIN AUBERT

ser que l'intuition, le travail et le questionnement sont peut-être les qualités qui donnent le génie. Non seulement il ne la ramène pas, contrairement à trop de ses collègues, mais en plus il fait de très bons vins. On a goûté les 2015 et les 2016. Tout est bon. Peut-être parce qu'il se pose beaucoup de questions, parce qu'il n'arrête jamais de chercher, et qu'il a l'air aussi un peu maniaque, constamment en recherche de quelque chose de mieux, de quelque chose de plus. Ses vins sont puissants, mais ça ne se sent pas. Et ils ont souvent cette signature organoleptique sur l'orange sanguine. Pascal Chalton devrait être dans tous les guides. Il n'y est pas. Il ne fait rien pour. Il y finira, fatalement. Les prix monteront, car ils sont anormalement bas. Mais n'allez pas le voir. Laissez-le se questionner tranquillement. Allez plutôt dévaliser les cavistes qui vendent ses vins.

Le dernier aussi, il nous a fallu le débusquer. Et aller un tout petit peu plus loin. Planqués qu'on vous dit. Matthieu Dumarcher, comme

Pascal Chalton, est sauvage. Mais pas de la même façon. Moins réservé, plus méfiant. Un journaliste qui veut le voir ? Pourquoi faire ? Mais il ne dit pas non, et si on ne cherche pas trop à le faire rentrer dans des cases, ça se passe bien. « Les gens qui veulent du marbre ne viennent pas chez moi. » Contrairement à Chalton, lui a passé les diplômes qu'il fallait : ingénieur agro et diplôme national d'œnologie. « Je suis venu au vin parce que ça me parlait. Je ne voulais surtout pas rester dans l'agroalimentaire. J'ai fait du conseil viti-véno et je me suis installé en 2006, avec quatre hectares de fermage et la construction d'une cave. Ce qui est important pour moi, c'est que les gens se fassent plaisir avec mes vins, mais il faut aussi qu'ils aient une conscience de l'éthique du travail. Moi je veux amener du très beau raisin en cave et chercher son équilibre naturel. Je ne pompe pas, je n'acidifie pas, je n'enzyme pas, je ne levure pas. » Quand il nous dit « je suis méridional, mais j'aime les vins septentrionaux, j'aime la frai-

cheur », il nous donne une clef de lecture de ses vins. Dans ses deux premiers rouges, Zinzin et Vin Rouge, on sent cette recherche d'épure, de finesse. On l'apprécie, mais on n'a presque plus l'impression d'être dans le Sud. Il nous semble qu'il parvient mieux à une sorte d'équilibre entre son terroir et son style dans Les Vaillants et Réserve. Les vins restent sudistes, avec ce fond légèrement tannique, et cette patte affinée. Le premier millésime de sa cuvée Les Vaillants, le 2015, des vieux grenaches en vendange entière est très beau. Il exhale la garrigue, le camphre, les herbes de Provence. Il voulait qu'on se fasse plaisir, parfait, c'est fait. On peut repartir l'esprit tranquille. Et avec surtout cette sensation qu'au sein des côtes-du-rhône, on trouve de tout. Des vins de grande diffusion, souvent bien faits, peu onéreux, classiques. Mais aussi ce genre de petites pépites, pas forcément beaucoup plus chères, d'un excellent rapport qualité-prix. Comme quoi, où qu'on aille, qui qu'on rencontre, n'oubliez jamais ça : partout il y a des vigneron·nes qui revalorisent leurs terroirs. Et ça n'est pas parce qu'ils sont en appellation côtes-du-rhône qu'ils vont y mettre moins d'acharnement que dans des grands crus de Bourgogne. Ils auront peut-être moins de moyens, mais certainement pas moins de cœur. Et surtout, vous pourrez vous payer leurs vins sans être des milliardaires chinois. C'est plutôt une bonne nouvelle. Profitez-en. ■



## Trois questions à Philippe Pellaton, vice-président d'Inter Rhône

**Quels ont été les facteurs d'amélioration des côtes-du-rhône ?**

En 2009, nous avons lancé des chantiers qui ont posé les fondations de ce qu'on est aujourd'hui. On a modifié les cahiers des charges, notamment dans les règles d'encépagement, avec une diminution du grenache au profit de la syrah et du mourvèdre. Ça a permis d'ouvrir le champ d'expression sur les autres cépages. On a aussi modifié les normes analytiques, en rehaussant le niveau d'intensité colorante et de polyphénols. On a mis en place le contrôle du vignoble par un organisme externe en offrant des plans de restructuration. En dix ans, on a restructuré 20 % du vignoble. C'est énorme. On a aussi travaillé sur la pyramide des appellations qui permet de monter dans

la hiérarchie à quatre niveaux. Les syndicats d'appellation qui veulent aller vers une catégorie supérieure savent ce qu'ils doivent faire. Ça crée un mouvement vers le haut qui se ressent sur la qualité. **Vous avez aussi cherché à diversifier les couleurs ?** Les côtes-du-rhône, c'est surtout du rouge, mais on a mis en place une politique pour le blanc. On a de beaux terroirs à blanc sur les sols calcaires. Le plan de restructuration a incité les vigneron·nes à planter du blanc, ce qui était aussi l'occasion d'élargir la gamme des domaines. On a beaucoup poussé la clairette, qui apporte de la vivacité, et constitue un bon complément du grenache blanc. En quelques années, on a doublé le volume de blanc produit, avec des bonnes performances export.

**Vous êtes globalement satisfait des résultats obtenus ?**

Oui. On a réussi à engager la premiumisation de nos vins. On a mis en place des actions de promotion d'image plutôt que de chercher à écouler les volumes avec des opérations de destruction de valeur, comme avec les promotions en grande distribution. On a beaucoup développé le service presse. On a réorienté les budgets interprofessionnels pour développer l'export, qui représente un tiers de notre marché. Avec Michel Chapoutier, nous voudrions arriver à 50 %. Globalement, le mouvement que nous avons initié fonctionne car nos vins se vendent bien, plus cher qu'avant, et avec des volumes qui se maintiennent.



