



dossier foires aux vins

Par Léa Delpont

CÔTES-DU-RHÔNE

VINSOBRES, ARTISANAL ET CONFIDENTIEL

Le petit cru de la Drôme provençale profite de l'altitude de son terroir pour jouer sa partition de fraîcheur dans le concert méridional.

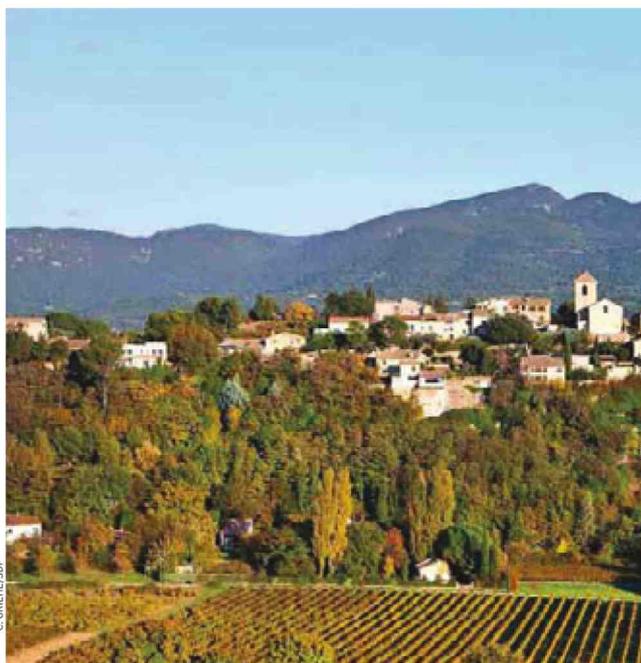
Vinsobres, quel doux oxy-more pour un cru ! Mais la plus septentrionale des appellations du sud de la vallée du Rhône (100 % rouge) n'est pas à une contradiction près, elle qui marie si bien la syrah et le mourvèdre dans ses vallons parsemés de lavande. Ses vins épicés, d'une belle robe intense, sont de volubiles méditerranéens, incontestablement ; pourtant doués d'un fond de fraîcheur conférée par l'altitude, de 200 à 470 mètres, et par un vent matinal, le pontias, qui souffle l'air froid des Préalpes sur le bas du village. Il naît dans la nuit et meurt sous les premiers rayons du soleil.

Depuis sa création, en 2006, le petit cru de la Drôme provençale « a vu sa production augmenter de moitié, à 20 000 hectolitres, et le nombre de structures passer de 18 à 27 », se réjouit Anaïs Vallot, la jeune présidente du comité interprofessionnel. De retour au domaine familial après une escapade dans l'hôtellerie de luxe, elle incarne avec Michaël Jaume, coopérateur et président de l'Organisme de défense et de gestion, la nouvelle génération des vignerons de Vinsobres, dont un tiers (sur 80) a moins de 35 ans. Le cru garde une belle marge de croissance puisque 600 hectares seulement sont revendiqués en appellation, sur un potentiel de 1400. « Faute de notoriété, on vend encore 2 bouteilles de côtes-du-rhône pour 1 vinsobres », constate Pascal Jaume, à la tête d'un domaine de 90 hectares, fondé en 1905.

Pourtant les vins ne manquent pas de vertus : tanniques sans raideur, extraits dans l'épaisseur du fruit, mûrs sans lourdeur, élégants et gourmands. On peut les apprécier tout de suite, comme les descendre à la cave pour vingt ans. Par caisses de 12, tant le rapport qualité/prix est excellent, à 8 ou 9 euros en moyenne la bouteille.

L'adage local dit que les vignes (50 % plantées de grenache) doivent

voir le Ventoux pour mériter l'AOP. Elles se partagent quatre terroirs distincts, en escalier : les premières terrasses, les coteaux, les collines et le plateau. Au point haut, 470 mètres, on est chez l'humoriste Laurent Gerra, dont les raisins sont vinifiés par la famille Jaume, et on flirte avec l'Enclave des Papes en suivant les anciennes bornes papales le long de la frontière.



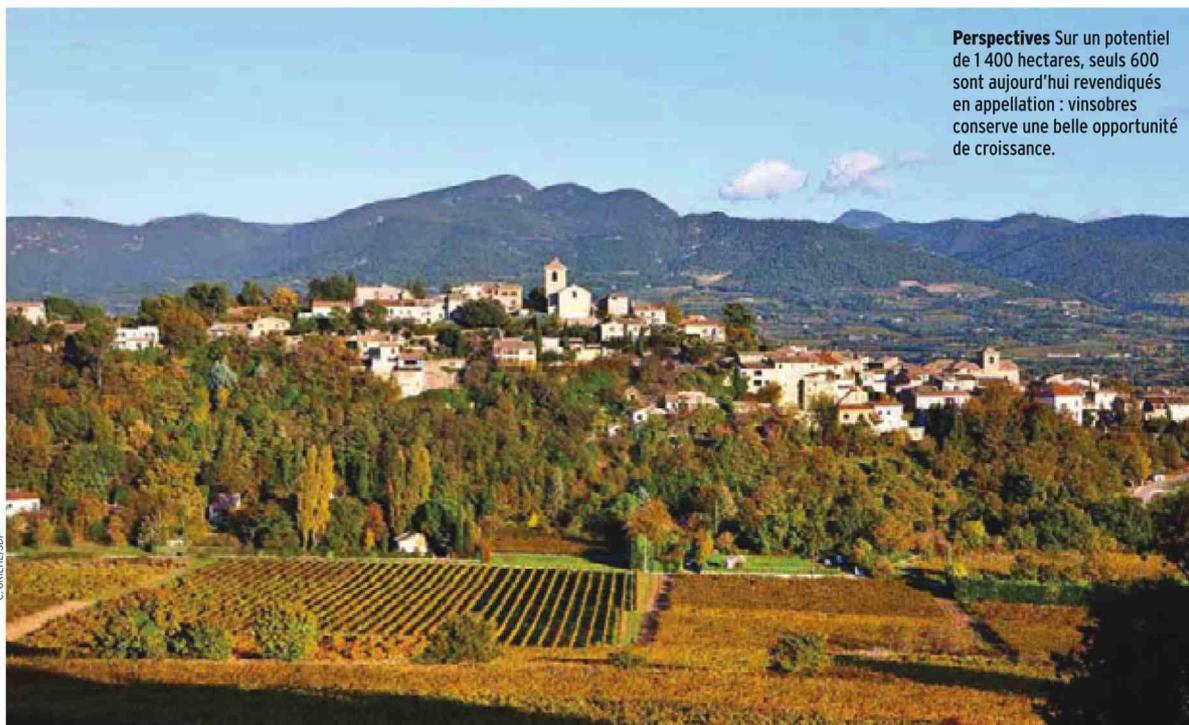
C. GRILLHE/SOP



Dans les coteaux, berceau historique de l'appellation de part et d'autre du village, les terres chaudes, argilo-localcaires, magnifient les grenaches et réussissent à faire mûrir quelques parcelles de mourvèdre. Les syrahs s'épanouissent mieux sur les collines marneuses, plus fraîches, un secteur de plus en plus prisé pour sa maturité lente. Tout comme le plateau et ses sables drainants, très bien occupés par la famille Perrin. Les maîtres de Beaucastel contribuent à faire connaître Vinsobres au-delà des frontières.

UNE LARGE PALETTE D'EXPRESSIONS

Les vins « d'en bas » sont plus concentrés, charnus et épicés que ceux des hauteurs, dominés par le fruit. A l'image de la syrah, sur des notes de myrtille, de cassis et de violette en altitude, et qui se teinte de réglisse en redescendant. A l'image aussi des deux principales cuvées du Domaine Jaume : Altitude 420, tout en tension, assouplie par un très léger passage en



Perspectives Sur un potentiel de 1 400 hectares, seuls 600 sont aujourd'hui revendiqués en appellation : vinsobres conserve une belle opportunité de croissance.

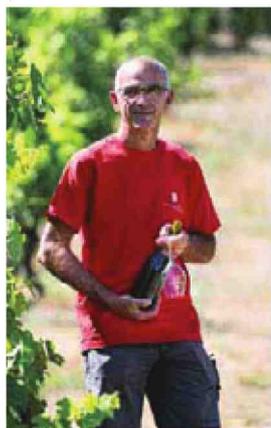


foudre (10 %), et Référence, tout en volupté, avec un élevage intégral en barrique. On tient là les deux extrêmes de l'appellation, qui laissent la place à une belle palette d'expressions. Pascal Jaume lui-même propose un vinsobres unique, assemblage de vieux grenaches et de mourvèdres (sans syrah) sur son Clos des Echals.

La cave coopérative la Vinsobraise, actrice principale avec 50 % de la production, propose à elle seule une demi-douzaine de cuvées, y compris l'exercice difficile d'une vinification sans sulfite. Les coopérateurs, remarquables, sont parmi les plus bio de l'appellation (30 % des viticulteurs, 10 % des volumes). A la vendange, leurs raisins sont affectés en côtes-du-rhône, villages ou vinsobres – et payés en conséquence –, en fonction des degrés potentiels d'alcool. « Il en faut 13 pour la syrah et 14,5 pour le grenache afin de prétendre au cru », explique Mickaël Jaume.

A côté de cette locomotive, vinsobres a ses petits poucets, la Péquelette (en biodynamie) et le Tave, récents domaines d'à peine 3 hectares, lancés vaillamment par des enfants de coopérateurs. Ou encore Serre Besson, 4 hectares dans les coteaux autour d'une ancienne ferme en piteux état (sans eau), achetée en 2011 par un investisseur français et un sommelier

Pascal Jaume propose un vinsobres unique, assemblage de vieux grenaches et de mourvèdres.



SOP



Anais Vallot se réjouit : depuis 2006, « le cru a vu sa production augmenter de moitié ».

américain. Leur société s'appelle « Les vins du pauvre diable », ce qui en dit long sur leurs débuts difficiles. Les Thoburn, un couple d'avocats britanniques reconvertis, en ont aussi bavé, depuis 2006, pour créer le domaine bio de l'Ancienne école, dans une ruine d'un hameau du plateau. Anna s'est formée pour conduire un tracteur, le reste a été appris sur le tas, mais vite ! Ils ne lâchent pas leurs bouteilles avant trois ans, mûres à point.

DES ROUGES VELOUTÉS COMME UNE PEAU DE PÊCHE

L'élevage en bois, peu présent dans les chais de Vinsobres, majoritairement occupés par des cuves en béton, est revenu dans les années 1990 chez les « historiques » du cru, au domaine du Moulin d'abord, dans leurs magnifiques caves voûtées, puis chez les Jaume. Il a conquis les « nouveaux », comme Montplaisir ou Constant-Duquesnoy. Ces deux cas de reconversion et deux belles réussites contribuent à élever le niveau de l'appellation (mais aussi ses prix !) avec des vins amples, caressants, généreux en arômes d'épices et de fruits mûrs. Inversement, Philippe Chaume-Arnaud est réfractaire au chêne, lui qui s'est converti à la biodynamie, de pair avec son ami François Vallot, « pour retrouver le fruit, perdu dans les années caniculaires de 1998, 2000, 2001 et de 2003, le coup de grâce ». Après ce millésime de trop, il n'aimait plus ses vins compotés, « même si ces imbéciles d'Américains les appréciaient d'autant plus » !

Le vigneron, ex-rugbyman fort en gueule, cisèle des rouges d'une élégance de danseuse étoile, veloutés comme une peau de pêche. Leurs tannins sont doux sans avoir eu besoin de la barrique, laissant parler le fruit sans fard, grâce à un élevage en cuve de deux hivers. Cet infatigable travailleur est de ceux qui mouillent la chemise pour l'AOP, avec 90 % de ses parcelles en vinsobres revendiquées comme telles. « On est encore une appellation de paysans », affirme celui qui cultive aussi des oliviers, des céréales et des tomates. Et dans sa bouche, c'est un authentique gage de noblesse. **L. De.**

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

- ◆ **Domaine Saint-Vincent**
Vinsobres 2015, **9,10 €.**
- ◆ **Domaine l'Ancienne école (bio)**
L'Essentiel 2015, **10 €.**
- ◆ **Domaine Vallot** (biodynamie)
Le Coriançon 2015, **8,50 €.**
- ◆ **Domaine de Montine**
Vinsobres 2015, **11 €.**
- ◆ **Domaine du Moulin**
Cuvée ++ 2015, **10,50 €.**
- ◆ **La Vinsobraise**
Therapius 2015, **12,60 €.**
- ◆ **Château Montplaisir**
Hauts galets 2015, **26 €.**
- ◆ **Domaine Jaume**
Vinéa Natura 2016 (sans soufre), **17,90 €.**
- ◆ **Domaine Chaume-Arnaud** (biodynamie)
Vinsobres 2016, **12 €.**
- ◆ **Domaine Constant-Duquesnoy**
Confidence 2016, **18 €.**

