

LOCALE

Ca v est, c'est fait ! Les vignerons de Vinsobres ont leur bouteille syndicale, ultime étape d'un long processus entamé au début des années 2000, qui les a amenés lentement mais sûrement au sommet de la hiérarchie des nectars de la planète vin. En présentant cette nouvelle bouteille vendredi dernier, à l'occasion de la dégustation du millésime 2011 - presque six ans jour pour jour après la publication du décret officialisant le passage en cru -, ils ne cachaient donc pas leur satisfaction. Comme le tout nouveau président du comité, Roger Gleize (élu fin février), pas peu fier de ce flacon qui sera commun à tous les vignerons qui voudront l'utiliser. Un flacon qui reprend sobrement l'identité de la commune : *"Juste le nom du village et son écusson, que les gens connaissent bien puisque nous l'utilisons depuis quelques années déjà"*. Gravée en relief sur l'épaule de la bouteille, cette marque va donc permettre à Vinsobres, le seul cru de la Drôme provençale, de rejoindre le club très fermé des crus de la Vallée du Rhône qui utilisent une bouteille syndicale. *"C'est un bon moyen d'identifier l'appellation en tant que cru dans l'esprit des consommateurs"*, ajoute pour sa part Pascal

Jaume, vice-président du comité, à la tête de l'un des 21 domaines de l'appellation (plus deux caves coopératives). Qui espère bien, comme les autres vignerons, que cette nouvelle bouteille va permettre de doper l'image de Vinsobres qui souffre aujourd'hui encore d'une certaine faiblesse de notoriété. Voilà donc réglée la question du contenant. Mais qu'en est-il du contenu puisque cette nouvelle bouteille écussonnée va recueillir son tout premier millésime, le 2011 en l'occurrence ? Eh bien, là aussi, la satisfaction est plutôt de mise. On retrouve en effet le style des vins de Vinsobres qui, même s'ils sont cultivés sur quatre terroirs différents (plateau, collines, coteau et première terrasse), ont cette unité que leur confère un assemblage singulier du grenache et de la syrah qui sont ici dans une situation particulière : le premier de ces cépages est presque en bout de course puisqu'il s'épanouit plutôt dans le grand sud de l'Hexagone ; la seconde, plus caractéristique de la partie septentrionale des côtes-du-rhône, joue la vedette. Vinsobres est presque leur point de rencontre. Autre particularité : si la syrah représente un quart de l'encépagement des quelque 1 000 ha de

l'appellation (contre 75 % pour le grenache), les meilleures cuvées contiennent souvent 30 % à 40 % de ce cépage, soit nettement plus que la moyenne dans les côtes-du-rhône, d'où peut-être ces notes poivrées et cette finesse qui caractérisent Vinsobres. *"L'idéal, avoue un fin connaisseur, c'est d'aller jusqu'à 50 % grenache, 50 % syrah"*. Quoi qu'il en soit, c'est aujourd'hui une vérité : les vins de Vinsobres ont bien un caractère qui leur est propre, différent de tous les autres côtes-du-rhône et que l'on retrouve au fil des différents millésimes. Comme une empreinte vigneronne, une signature qui sera mieux mise en valeur dans ce nouveau flacon syndical. Prochain rendez-vous les 24 et 25 mars à Vinsobres à l'occasion du salon des vins qui se tient dans le cadre des journées agricoles.