

Vinsobres en famille

LE PLUS SEPTENTRIONAL DES CRUS DE LA VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE TIRE UN JOLI AVANTAGE DE CETTE SITUATION. IL ÉLÈVE DES ROUGES MÉDITERRANÉENS, AVEC L'ACCENT DU NORD. DANS CES TERROIRS FRAIS, IL A POUR COMPAGNONS LA LAVANDE ET LES CHÊNES TRUFFIERS. LES JEUNES ONT FAIT LEURS CLASSES ET ARRIVENT, EN NOMBRE, AU SEIN DES EXPLOITATIONS FAMILIALES.

Par Chantal Sarrazin, photographies Emmanuel Perrin.





« **P**rête ? Préparez-vous, on va grimper ! » Je m'engouffre dans le véhicule de Pascal Jaume, le président du Syndicat des vignerons de Vinsobres. À l'extérieur, il souffle un mistral à « décorner des bœufs », pour reprendre une expression d'ici. À l'abri du froid, en route pour une visite du vignoble ! Direction le Plateau, au nord-ouest du village, l'un des quatre terroirs de l'appellation. Le plus au nord, à 400 mètres d'altitude et, par essence, le plus frais et le plus tardif. Autrefois, une zone de polyculture, arbres fruitiers, élevage... aujourd'hui disparus. Sauvegardés, les chênes truffiers et les champs de lavande dont la culture alterne avec celle des vignes, sur des argiles rouges, riches en fer. En ce mois de décembre, les couleurs sommeillent. L'été, en revanche, elles jaillissent. « *Tout ce qui n'est pas vert est bleuté, avec des teintes ocre* », nous dira plus tard Anna Thorburn, la propriétaire de l'Ancienne École. Nous bifurquons, maintenant, à l'est, vers la Colline, autre terroir de l'appellation (il y en a quatre). L'altitude est identique, mais le paysage change. La vigne côtoie les bois, le terrain devient plus accidenté. « *Deux vastes combes le traversent* », nous explique Pascal Jaume. Les

sols sont profonds, plus froids aussi. Le terreau idéal pour la syrah. D'ailleurs, elle développe ici un air de famille proche des vins de la vallée du Rhône septentrionale, son berceau. On redescend vers le village et les coteaux qui l'entourent. Avec la Terrasse en contrebas, ils sont les deux derniers terroirs de Vinsobres, directement exposés au sud et, donc, les plus ensoleillés. Grenache et mourvèdre sont ici chez eux. Cépages et terroirs sont le plus souvent assemblés dans les vins rouges de Vinsobres. Quelle que soit la « patte » du vigneron, ils possèdent un trait commun, la fraîcheur et l'élégance.

En 2006, les experts de l'Inao ont reconnu leurs particularismes. Ils ont décerné à Vinsobres le titre de cru des côtes-du-rhône, le plus haut dans la hiérarchie. 1 370 ha sont sous ce sceau. En rouge seulement. Les blancs, insuffisants en nombre, ont été écartés. Injuste, au regard de leur qualité. Les vignerons ne désarment pas. Ils constitueront bientôt un dossier cru pour leurs blancs. Aujourd'hui, leurs enfants, diplôme viticoles ou en commerce du vin sous le bras, viennent reprendre le flambeau. Le vignoble vit aujourd'hui à l'aune de la transmission.

FAMILLE JAUME

CONQUISTADORES

« *Le Domaine Jaume a commencé quand mes deux fils sont arrivés au début des années 80. Ils ont choisi chacun des fonctions complémentaires. Richard vinifie, Pascal est dans les champs. Pareil pour mes belles-filles. Laurence s'occupe du caveau, Isabelle du vignoble. Ça a pas mal arrondi les angles.* » Claude Jaume est un patriarche heureux ! Sur le papier, il est à la retraite. Il continue d'aider ses enfants avec Nicole, son épouse. Car, depuis la venue des fistons, l'exploitation a crû de 30 à 80 hectares ! Ils ont ainsi enrichi leur collection de terroirs en commençant par 20 hectares sur le coteau de Vinsobres en 1983. Puis, vingt ans plus tard, une trentaine supplémentaire sur la colline, secteur plus tardif. Originalité, pour effectuer ce rachat, ils se sont associés à 170 petits actionnaires, qui disposent, en contrepartie, de 48 bouteilles livrées à leur domicile chaque année. Une bonne affaire ! Toutes les cuvées séduisent. Altitude 2009 (8 €), 60 % grenache, 40 % syrah,

offre un bouquet charmeur de fruits rouges et noirs complété de notes mentholées. Au palais, les tanins sont fins et élégants, prêts à accompagner des côtelettes d'agneau aux herbes. Référence 2009 (10,50 €) est plus austère, riche et concentrée, avec une belle maturité. Elle patiente deux ans en cave. À ne pas manquer Le Clos des Échalas 2007 (23 €), produit seulement lors des grands millésimes. Il mûrit sur une parcelle de 3 ha de grenaches de soixante-dix ans d'âge et de syrah et mourvèdre cinquantenaires. Un jus confidentiel où la puissance rencontre l'élégance. Aujourd'hui, la nouvelle génération se présente au domaine. Elle est incarnée par le fils de Richard. Quant au fils de Pascal, il se destine aussi au métier de vigneron.

DOMAINE JAUME

24, rue Reynard 26110 Vinsobres 04 75 27 61 01 www.domainejaume.com





FAMILLE VINSON

AU FOUR ET AU MOULIN

Charles et Joseph ont grandi ! L'aîné a 27 ans, le cadet 25. L'ovale de leur visage s'est éloigné des frimousses dessinées au crayon, qui ornent l'étiquette de la cuvée portant leur nom. Denis et Frédérique Vinson, leurs parents, l'ont créée en 1986. « *On voulait marquer le coup, se souviennent-ils. On ne pensait pas la reconduire. Mais nos clients l'ont adorée ! Elle existe toujours.* » Aujourd'hui, les deux frères travaillent avec leurs parents. Charles depuis 2007, Joseph depuis 2009. Le premier officie dans les vignes aux côtés de son père. Le second vinifie avec Frédérique. Un renfort bienvenu. « On fait tout nous-mêmes », précise Denis. Le vignoble reste donc à taille humaine, 20 hectares. Mais la vente à la propriété carbure à plein régime. Elle représente 80 % de l'activité du domaine ! On rend donc visite aux Vinson pour

la fameuse cuvée Charles Joseph, moitié grenache, moitié syrah. Dans le millésime 2009 (15,50 €), elle arbore des accents épicés et vanillés enrobés de tanins riches et veloutés. En 2010, la cuvée dite ++ (8,50 €), à majorité de grenache, restitue les qualités de ce cépage lorsque son rendement est bridé : maturité, ampleur et concentration. On ne manque pas les côtes-du-rhône blancs, la « spécialité » de la maison qui les élabore depuis quarante ans. Beaucoup de bourboulenc, un peu de clairette et d'ugni blanc, le 2010 (4,90 €) reprend le trio. À l'arrivée, un vin vif, frais comme en voit peu dans la région, aux notes acidulées et d'agrumes. À ce prix-là, on en fait provision.

DOMAINE DU MOULIN
26110 Vinsobres. 04 75 27 65 59.

FAMILLE CHAUME ARNAUD

BIODYNAMIQUES

« *La culture du melon, c'est une formidable école de commerce !* » plaisante Valérie Chaume Arnaud. Le fruit a tenu sa famille hors de l'eau. En 1987, un bagage en viticeno, elle s'installe à son nom sur 4,5 ha appartenant à son grand-père. Elle équipe sa cave avec du matériel d'occasion que lui dégotte Philippe, son mari, dont c'est le métier. Quatre ans plus tard, il s'installe à son tour. « *Avec la vente de nos vins, on remboursait nos crédits, pas plus.* » Le couple se lance, alors, dans la culture de melon de plein champ. Ils vendent, d'abord, leur récolte au marché au cadran, mais ce n'est pas suffisamment rémunérateur. Valérie contacte les grandes surfaces environnantes. Banco ! Elles lui achètent ses fruits. « *Tous les matins je livrais quatre à cinq magasins, voilà comment j'ai appris à vendre !* » L'aventure s'arrête en 1996. L'exploitation est à flot. La même année, le couple achète 8 ha sur le plateau de Vinsobres. En 1999, les parents de Valérie lui cèdent leur exploitation

d'une trentaine d'hectares. Une bouffée d'oxygène. « *On a pu travailler plus sereinement avec des parcelles plus diversifiées.* » 2003 est une autre grande étape, celle de la certification du vignoble en bio, suivi, en 2004, du passage en biodynamie. Une autre bouffée d'air pur, devenue une priorité pour Valérie. « *L'agriculture peut produire autrement* », dit-elle, convaincue. Son vinsobres rouge 2009 (9,50 €) assemble grenache, syrah, cinsault, mourvèdre et un soupçon de vieux carignan. Il livre au nez de subtils arômes de fruits rouges, de fruits noirs et une bouche soyeuse et savoureuse. Thibault, le fils aîné, travaille aujourd'hui l'exploitation après une licence en commerce du vin et sept mois passés en Nouvelle-Zélande. Il en est revenu bilingue pour développer les ventes. La fibre commerciale, c'est de famille !

DOMAINE CHAUME-ARNAUD
26110 Vinsobres, 04 75 27 66 85.





FAMILLE GUERRE

LES DEUX SŒURS

Emmitoufflées jusqu'aux oreilles, Mathilde et Amélie Guerre luttent contre le mistral glacial qui souffle dans leurs vergers d'oliviers. Ce 29 décembre 2011, elles récoltent leurs dernières olives. Munies de râpeaux, elles brossent les branches des arbres d'où se détachent les fruits noirs. Leur maman est à leurs côtés avec l'équipe de cueilleurs. Au bout du rang, ils chargent les caisses emplies d'olives sur un tracteur que les sœurs ont équipé d'une baffle : « *On travaille en musique, ça réchauffe !* » sourit Mathilde, l'aînée, la première à avoir rejoint sa mère en 2001, un an après le décès de leur père. Amélie est arrivée en 2004. « *Je travaillais dans un laboratoire en milieu stérile, j'en avais assez, je voulais revenir au grand air !* » Elle est servie ! Pour les deux sœurs, ce retour correspond aussi au besoin de poursuivre l'œuvre de leur arrière-grand-père, puis de leur père. C'est lui qui a planté le verger de 7 hectares où la famille s'affaire aujourd'hui. Il produit la

tanche, la seule variété autorisée dans l'huile d'olive AOP (appellation d'origine protégée) de Nyons. Mathilde et Amélie apportent leur production à la coopérative oléicole de Nyons, où elle se transforme en jus vert pâle. Le nectar sent la noisette, l'amande et la pomme verte. Les olives sont aussi vendues pour la table en conserve. On s'en régale à l'apéritif ou dans un ragoût de pomme de terre. L'olive n'est pas la seule spécialité des deux frangines. Elles gèrent également le vignoble familial de 50 hectares, dont une partie est en vinsobres. Elles sont adhérentes à la Vinsobraise, la coop du village. Dans sa gamme, la cuvée TheraPius (12 €) issue de vieilles vignes possède des arômes torréfiés et un beau potentiel en bouche.

DOMAINE BARBEZIER
Quartier Barbezier, 26110 Vinsobres. 06 81 56 72 10.

THORBURN FAMILY

A WAY OF LIFE

Elle parle un français sans accent. Au point de nous faire oublier ses origines anglaises. Anna Thorburn révèle son secret : elle a étudié cinq ans au collège de Sèvres, en région parisienne. Une aide précieuse quand, avec Wilson son époux, ils décident de plaquer Londres et leurs métiers d'avocats pour devenir vignerons en France. Ils cherchent d'emblée dans le sud-est, où vit la mère d'Anna. En 1997, un jour de grand beau, ils se perdent à Vinsobres en venant de Nyons par la route. Charmés par le paysage bleuté de la lavande, ils y trouvent leur bonheur en 2006 : une ancienne école, un vaste corps de ferme entouré de 13 hectares de vignes, plantés sur les hauteurs du village à pratiquement 400 mètres d'altitude. L'opération financière est lourde. Wilson conserve son job d'avocat outre-Manche. Anna fait d'abord des allers-retours puis s'installe définitivement au domaine en 2009

avec ses trois enfants. Tout est à faire : restructurer le vignoble, rénover les bâtiments, les transformer en partie en gîtes, construire la cave... Le chantier du vignoble est presque achevé, la maison aussi et deux gîtes sont déjà à la location. Reste un chantier de taille, le chai, imminent. En attendant, Anna, qui a tout appris sur le tas, vinifie ses vins chez un vigneron voisin. Sa cuvée classique en 2009 (10 €) aux accents de fruits noirs, de cacao et de poivre présente un fruit mûr et une acidité qui rafraîchit le palais. La Dame Anglaise dans le même millésime (12 €) est un cran au-dessus. En partie élevée en barriques, elle combine puissance et minéralité. Elle a du potentiel, on l'attend deux ans en cave.

DOMAINE L'ANCIENNE ÉCOLE
Les Grands Préaux, 26110 Vinsobres. 04 75 26 39 05.





FAMILLE VALAYER

DU VIN, DE LA TRUFFE...

Pour déguster ses vins, Hubert Valayer vous tend un beurre truffé fait maison. « *Pour révéler l'arôme du champignon, il convient de le marier avec un corps gras et de laisser reposer le mélange au moins vingt-quatre heures* », explique-t-il. Le résultat est délicieux. S'il en connaît un rayon sur le sujet, c'est grâce à son père et à ses deux oncles, négociants en truffes depuis plus d'un siècle. De novembre à mars, ils parcourent les marchés du Sud-Est pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux. À leur retour, ils conditionnent et expédient le diamant noir dans le Périgord, où il finit en conserve. Tout est expliqué dans le caveau du vigneron, photos et commentaires du maître des lieux à l'appui. Il a racheté le domaine en 1987, restauré l'ancienne cave qu'il a équipée d'un matériel dernier cri : cuves inox thermorégulées, table de tri, érafloir... Les 20 hectares de vignoble en Vinsobres lui viennent de son père. Ils les ont sortis de la coop « *petit à petit* ». Hubert est un vigneron prolixe. Il élabore plusieurs cuvées. Notre préférée, Rabasse, qui signifie truffe en provençal. Sur le millésime 2009 (9 €), grenache et mourvèdre offrent un bel exemple de leur complicité. Fruits rouges, pivoine, humus se combinent, au nez en bouche, et s'enrobent de tannins murs et denses. Les Oliviers 2009 (9 €), issus d'une majorité de syrahs quarantenaires plantées en altitude, livrent une expression authentique de ce cépage, fruits noirs, poivre, cuir et, en bouche, de la densité et de la profondeur. Le Vinsobres « *classique* » 2009 (7,50 €) est représentatif du style « *Valayer* » : un fruité dense, onctueux, posé sur une assise fraîche.

DOMAINE DE DEURRE
RD 94, 26110 Vinsobres. 04 75 27 62 66.

LYON • Du 2 au 4 mars • Salon des Vignerons Indépendants
DUSSELDORF • Du 4 au 6 mars • Prowein
BORDEAUX • Du 9 au 11 mars • Salon des Vignerons Indépendants
WESTHALTEN • Du 16 au 18 mars • Salon du Bollenberg
PARIS/CHAMPERRET • Du 23 au 26 mars • Salon des Vignerons Indépendants
LES PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE • Du 31 mars au 1^{er} avril



Châteauneuf du Pape A. Establet Rouge 2010

The Rhone Reporte (issue 9) : 90 points

Int. Wine Cellar Stephan TANZER (Mars 2011) : 90/92 points

LES VIGNOBLES ELIE JEUNE SAS - BP 58 - 84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE- cedex FRANCE
Tél. : 00 33 (0)4 90 83 70 28 - Fax : 00 33 (0)4 90 83 78 07
contact@domainegrandtinel.com - www.domainegrandtinel.com

DOMAINE DE
Saint Paul
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Châteauneuf du Pape Jumille Rouge 2010

The Rhone Reporte (issue 9) : 92/94 points

Jancis Robinson (Décembre 2011) : 18/20

S.C.E.A. Jeune Elie Clos Saint Paul - Route de Sorgues - BP 58
84232 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex - FRANCE - Tél. : 04 90 83 70 28
Fax : 04 90 83 78 07 - teulrice@domainesaintpaul.com - www.domainesaintpaul.com

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



À VISITER

LE CIRCUIT DES BORNES PAPALES

Au XIV^e siècle, la papauté s'installe à Avignon. Les papes cherchent à étendre le Comtat Venaissin au nord. Ils délimitent leurs acquisitions avec les bornes papales. Ces pierres sculptées sont encore présentes dans la région. Le circuit qui porte leur nom borde le vignoble de Vinsobres. Il s'effectue au départ de Valréas sur 11,8 km. Balisé par des flèches rouges, il offre plusieurs vues sur le mont Ventoux, les Dentelles de Montmirail et la Lance. Il traverse, en outre, les paysages de vignes, de lavande et de chênes truffiers.

Office de tourisme de l'Enclave

Avenue du Maréchal-Leclerc, 84601 Valréas. 04 90 35 04 71.



OÙ MANGER

LA DÉTENTE

Ludovic Plantevin et Aurélie Pillore ont ouvert ce restaurant en 2006. Il est en cuisine, elle en salle. Ses préparations favorites ? Les poissons : noix de Saint-Jacques simplement rôties, croquants de légumes et petite crème légère à la moutarde à l'ancienne, filet de sabre à la vanille Bourbon, parillada du pêcheur... Un plat de composition joliment enlevé par ce jeune chef. Le moelleux au chocolat et la crème brûlée, deux de ses spécialités, sont tout simplement parfaits. La carte des vins rend hommage aux vins de Vinsobres, la quasi-totalité des domaines y sont représentés.

Menus : Envie à 23 €, Sensation à 28 €. Fermeture le mercredi toute la journée, les mardis et dimanches, le soir.

Restaurant La Détente

Pont de Mirabel, 26110 Vinsobres. 04 75 27 61 19.

AUBERGE DU PETIT BISTROT

Sur la place de Vinsobres, l'endroit est réputé pour sa « Festivité » : Une assiette géante de spécialités provençales : mini-cailllette, gratin d'aubergine, confit aux oignons au vinsobres rouge, terrine aux olives, cake, crudités en anchoïade, etc. Le plateau de fromages, gigantesque, vaut également le détour. Sans parler des côtelettes d'agneau de pays, crème à l'ail. Le lieu bénéficie du label Bistrot de pays. Très agréable l'été en terrasse. 18,50 € l'assiette. Fermeture annuelle du 18 décembre au 1^{er} février.

L'Auberge du Petit Bistrot

Place de l'Église, 26110 Vinsobres. 04 75 27 61 90.



OÙ DORMIR

LA MAISON DU CADRAN SOLAIRE

Dans le cœur du village, Claudette et Pierrot Delhomme ont ouvert dans une ancienne maison restaurée trois chambres d'hôtes à la déco provençale et chaleureuse. Leur « plus » : l'espace ! Elles ont chacune une superficie de 30 m². Chacune accueille de deux à quatre personnes, idéal pour les couples avec deux enfants. Les propriétaires, qui tiennent également l'Auberge du Petit Bistrot, travaillent en famille. Joris et Thomas, leurs fils de 24 et 19 ans, et mamie Michou, 81 ans, qui prépare les confitures du petit déjeuner.

Ouvert toute l'année, 55 € petit déjeuner compris pour deux personnes, 18,50 € par personne supplémentaire.

La Maison du Cadran Solaire

Place de l'Église, 26110 Vinsobres. 04 75 27 61 90.



À RAPPORTER

LE DOMAINE DES ARCHES

Cette exploitation plantée en vigne possède également des arbres fruitiers et des cultures maraîchères. La récolte est, directement, vendue à la ferme : salade, chou-fleur, poireau, navet, pomme, abricot... Mais aussi des jus de fruit et des confitures. Le tout cultivé en agriculture raisonnée. On garnit son panier de produits de saison !

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. L'été, le dimanche matin.

Domaine des Arches

Route de Nyons, 26110 Mirabel-aux-Baronnies. 04 75 27 11 00.

MOULIN AUTRAND DOZOL

Ce moulin privé fabrique de l'huile d'olive depuis 1780. Le vieux moulin d'origine a été rénové pour devenir une boutique où sont commercialisés des flacons d'huile d'olive de Nyons dans différentes contenances, de la bouteille de 10 cl au bidon de 5 litres. Il propose également des olives de Nyons en bocaux ou au détail ainsi que de la tapenade d'olive de pays, des croquants, terrines et confitures d'olives. Le paradis de l'olive !

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Ouverture le dimanche l'été. Fermeture annuelle les trois premières semaines d'octobre.

Moulin Dozol

4, pont Romans, 26110 Nyons. 06 80 94 59 14.