

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

NOS VOYAGES - DÉGUSTATIONS N° 12 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

SAMEDI 8 NOVEMBRE 2003

CHÂTEAU VIRANT, DOMAINE DES BÉATES, CHÂTEAU BAS

• Château Virant

Les terrains vinicoles des coteaux d'Aix se situent entre des chaînes de collines parallèles au littoral, - la Nerthe, la Fare, Eguilles, la Trévaresse et les Costes prolongées par les Alpilles. Les exploitations sont très différentes et se trouvent en général dans des endroits assez accidentés. Mais Virant se trouve sur un plat de garrigue descendant doucement vers l'étang de Berre, sous les surplombs de Calissanne et des Guigues, entre La Fare - Les Oliviers et Saint-Chamas. Le vignoble s'étend sur une couche argilo-calcaire et un sol de tuf.

La propriétaire, Noële Cheylan, a de l'Arlésienne le chignon, la robe et le châle noirs. Et l'autorité qu'il faut pour diriger les 25 personnes travaillant à la vigne et aux olives. Elle nous mène à travers les installations et nous explique la fabrication de l'huile avec son élocution claire et posée. On va goûter quelques variétés dont l'ardence (amertume) nous gratte la gorge... C'est grâce à l'olivier que Les Cheylan ont pu faire de la vigne : il y a 30 ans quand ils ont commencé, l'exportation en Libye de quelques 300 000 plants d'olivier leur a permis d'investir pour produire du vin à partir de 1987. Olive et raisin : nombre de vigneron cumulent ici les deux cultures pour mieux répartir les risques d'exploitation.

Dégustation. Elle a lieu dans l'ancien moulin à huile.

D'abord les blancs, un 2003 en primeur de cépage chardonnay (sorti en "vin de pays"), et un 2002 en cépage rolles, tous les deux déjà prêts à boire.

Puis les rouges, une Syrah 2003 primeur (classée "vin de pays des Bouches-du-Rhône"), deux cabernet sauvignon/grenache 2001, l'un élevé en cuve inox, l'autre en fût de chêne (touche de bois présente) : fruités, tanins souples, un peu rustiques, tous deux à vieillir 6 ou 7 ans.

Et pour finir, un vin cuit, - c-à-d un jus de raisin chauffé, puis évaporé et fermenté (15°) -, qu'on boit ici avec le *gibassier* de Noël, une galette de farine cuite à l'huile d'olive et parfumée à la fleur d'oranger et à l'anis, sèche à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

La vraie surprise, c'est le goutte à goutte qui irrigue le pied des vignes. Le procédé a beau présenter beaucoup d'atouts "*encore plus en termes de qualité que de quantité*" insiste la propriétaire, et être banal en Espagne, Chili, Argentine ou Afrique du Sud, on n'est pas près de le voir s'étendre aux ceps français écrasés de le soleil. Les Cheylan pensent bien que pour mieux pallier au stress hydrique de la vigne, l'autorisation d'arrosage devait être étendue au delà du 31/07. "*Le monde entier nous regarde et nous ne pouvons pas perdre la face*" leur ont dit les ingénieurs de l'INAO : la coutume est et restera donc exceptionnelle, circonscrite aux Bouches-du-Rhône.

SCEA Château Virant, CD 10 route de St Chamas, 13680 Lançon de Provence (Tél. 04 90 42 44 47).

www.chateauvirant.com, info@chateauvirant.com

- *Domaine vinicole de 110 ha. Encépagement : en rouge, Grenache, CS, Syrah, Carignan; en blanc, Rolles, Clairette, Chardonnay. Production : 6 500 hl/an (2/3 du CA, activité en stagnation).*
 - Rouge 2001 Prestige : 14 €; cuvée "Oliviers rouges" 2002 : 7,50 € (les 2 vieillissent en fûts de chêne); "Tradition" 2001 : 4,70 €; "Château" 2001 et CS 2001 : 3,40 €; "Domaine" 2003 : 2,60 €;
 - Rosés et Blancs 2003 : "Tradition" : 4,70 €; "Château" : 3,40 €; "Domaine" : 2,60 €.
 - Vin cuit : 8 € (0,50 l) et 11 € (0,75 l)
- *Domaine oléicole : 22 ha. Variétés : Salonenque, Aglandau, Cayanne à 60%; et Grossanne, Verdale et Triparde à 40 %. Fabrication aux normes HACCP. Huiles AOC. Production : entre 20 et 25 000 l/an (1/3 du CA de l'exploitation, activité en expansion). Prix entre 6 € (0,25 l) et 75 € (5 l)*

• **Domaine des Béates**

Déjà bien connus dans le vignoble rhodanien à Crozes-hermitage, Saint-Joseph et en Côte Rôtie, les frères Chapoutier ont fait le pari en 1995 d'acheter les Béates sur les hauteurs de Lambesc, alliés à Pierre-François Terrat. Pendant six ans ils ont fait profiter le domaine de leur expérience des côteaux et y ont appliqué leur discipline - vendange manuelle, égrappage, biodynamie, rendements modérés -. Le savoir faire Chapoutier a instauré ici la sélection parcellaire, c'est-à-dire la mise de la récolte de chaque parcelle dans des barriques distinctes (de chêne, neuves pour la plupart) pendant 12 à 18 mois avant toute opération d'assemblage. Une fois le vignoble restructuré, Michel Chapoutier a cédé en totalité les rênes en 2001 à P. F. Terrat, qui lui-même a regroupé et fusionné les domaines attenants de Saint-Estève et de Janet. Les Béates comprend désormais 50 ha. Le vin est considéré comme le plus haut de gamme des coteaux d'Aix, encensé par Bob Parker suivi puis par Bettane et Desseauve (*la Revue du Vin de France*), les guides *Hachette* et bien d'autres.

Dégustation. Maëlle Hessler, la responsable du caveau, entame la dégustation par le blanc "Béatines" 2001, joli, un peu neutre, à apprécier sans trop y penser. On passe aux rouges directement en sautant l'épisode rosé. D'abord les "Béatines" 2000, le plus léger de la gamme, tannique, de l'acidité, à la fois léger et puissant; on perçoit l'apport des différents cépages qui n'ont pas encore complètement fusionné. Puis le "Béates" 1998, aux fruits rouges très mûrs, bien balancé, moyen en finale, à boire sans trop attendre. Enfin les cuvées "Terra d'or" 1999 et 2000, deux grands vins aux arômes de fruits noirs (cerise, pruneau) avec des notes d'épices, de buis, d'anis, finement boisés, le 2ème un peu moins "typique". La stratégie du propriétaire est de commercialiser la cuvée "Terra" à un prix "d'or" pour lui assurer un débouché auprès des amateurs conditionnés prix élevé = haute qualité, étrangers en majorité.

Domaine des Béates, BP 52, 13410 Lambesc (04 4257 0758, contact@domaine-des-beates.com)

- Béatines blanc 2001 (grenache, rolle, sauvignon et ugni blanc) : 5 €. Servir à 8-10°.
- Béatines rouge 2000 (grenache, syrah, mourvèdre, CS et carignan) : 5 €.
- Domaine des Béates 1998 (CS, syrah, grenache et Vieilles Vignes) : 9,50 €. Servir à 10°.
- Terra d'or 1999 (CS, syrah, grenache; âge moyen des vignes : 45 ans) : 38 €. Attendre 2006-10
- Terra d'or 2000 (assemblage idem) : 40 €.

• **Château Bas**

Bas, c'est toute une Histoire. Ancienne d'abord, car le domaine se trouve sur l'emplacement d'une cité gallo-romaine. Et nous allons voir le temple du 1er siècle avant JC et la chapelle bâtie en l'an 1045 au bout du parc, dans le crépuscule. Les empreintes antiques sont toujours présentes, limitant certaines parcelles et marquant le sol des caves. L'histoire du siècle dernier ensuite, lorsque les de Blanquet, des huguenots émigrés en Allemagne au XVIIIème et devenus très prospères (propriétaires de la marque de mobilier de cuisine *Gaggenau*), reviennent dans les années 80 acquérir le château provençal et ses 350 ha. On restaure les bâtiments XVIIIème avec scrupule, càd selon les strictes exigences du ministère de la Culture. En 1995, on fait venir un viticulteur inspiré, Philippe Pouchin, du petit domaine des Glauges à Eyguières (7 ha) pour diriger château Bas (10 fois plus grand). On se développe: 17 employés et de nouvelles installations de vinification. On stabilise la qualité en 3 gammes : *L'Alvernègue*, *Pierres du Sud* et *Cuvée du Temple*. Et arrive l'histoire du XXIème siècle, le TGV, qui enjambe le vallon depuis deux ans. On s'est beaucoup ému, beaucoup battu. Georges de Blanquet est mort, défait par les ravages du monstre qui passe en feulant si près de la propriété. "*Le tribunal administratif d'Aix vient de d'accorder aux propriétaires un dédommagement par la SNCF de 2 ME. Une première, car d'habitude les riverains ne vont pas aussi loin, de peur d'être déboutés*", assure Marie-Lyne Lottin-Pouchin en nous menant jusqu'à la salle de dégustation.

Dégustation. D'abord la cuvée "Pierres du sud" avec un rosé 2002 de saignée (1), corpulent et puissant, connu pour être l'un des plus réussis de Provence, un vrai vin de repas. Puis les rouges 1998, 99 et 2000 : très beaux, racés, fruités, sains, surtout le 1998, arrivé à maturité; le 1999 lui ressemble; le 2000 doit attendre. Enfin les blancs 2001 et 02, parmi les tout premiers de l'AOC, "gras sans être empâtés", un beau corps.

(1) Lorsque le jus est clair, il est mis à macérer 6-8 h pour obtenir couleur et fruité, puis transvasé dans une autre cuve pour la fermentation : on a "saigné" la première cuve pour extraire le jus d'où l'expression rosé de saignée. Lorsque le jus est foncé, le vin rosé est obtenu directement en "pressurage" (ou première presse).

Ensuite la "cuvée du Temple". Le rouge 2001, très bien fait, prêt (trop tôt ?), et le 02 avec ses notes de violette et de beurré, déjà séduisant. Et puis le rosé 2002, élevé à 50% en barriques, séveux et réglissé, fruité avec un peu d'épice, comblera les palais rétifs au vin rosé.

Nous avons affaire à Château Bas à une production maîtrisée. Mais sans être maniaque de la sélection parcellaire ou de la vendange manuelle. Plutôt que la récolte parcelle par parcelle, Ph. Pouchin privilégie la maturité : "le travail à la machine permet une précision "digne d'une aiguille de brodeur" pour ne récolter que les grappes mûres de tel rangée dans telle parcelle, et cela plus sûrement qu'à la main". L'enherbement en permanence garantit la croissance de la vigne et limite l'emploi des pesticides. Le vinification se fait en barrique, pratique encore assez peu usitée dans la région. En nous quittant, Marie-Lyne nous dit qu'en 2003 "Château Bas aurait pu vendanger plus tôt les parties les plus au sud. Mais nous avons attendu jusqu'à la toute dernière minute, et pour certaines parties au nord, jusqu'aux premières pluies d'octobre, qui nous ont d'ailleurs donné un supplément de jus. Les malolactiques se déclenchaient quasiment dès le raisin dans la remorque. 2003 sera magnifique".

Château Bas , Cazan, 13116 Vernègues (Tél. 04 9059 1316, chateaubas@wanadoo.fr)

72 ha, 45 hl/ha, 300 000 b/an. Sols de sable et de limon. Encépagement: grenache r et b, syrah, carignan, CS, mourvèdre (en replant à proportion du CS), merlot; et sauvignon, ugni blanc, rolle.

Trois gammes homogènes, chacune en trois couleurs: l'Alvernègue (50% de la production totale), Pierres du sud (30%), et cuvée du Temple (20%, pour 1/2 rosé, 1/3 r, et le reste b).

- Alvernègue 2002 (r: grenache et syrah, qqfois CS; b: rolle, ugni blanc et grenache b; rosé: grenache, syrah, cinsault) : 4,50 ¤ ttc départ

- Pierres du sud: r (syrah, grenache, CS) 1998 : 6,30 ¤, 1999: 7,20 ¤, 2000: 5,90 ¤; b (grenache b, rolle, sauvignon) 2002: 5,90 ¤; rosé de saignée (de grenache, cinsault ou de syrah) 2002: 5,65 ¤

- Cuvée Temple 2002: r (55% syrah, 30% CS, 15% grenache) 2001 : 12 ¤; b : 12 ¤; rosé : 9 ¤.

DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2003

CHÂTEAU DE LA BÉGUDE

Pendant ces trois jours, nous sommes hébergés chez Dominique et Pierre Prieu - Martinaud-Desplat dont la propriété familiale, - un moulin millénaire sur un petit ruisseau qui jaillit d'une cascade 100 mètres plus haut, le Bayon -, juste au pied des arêtes de la Sainte Victoire (1011 m, 18 km de long sur 5 de large, deux lacs, Bimont et Zola, et Vauvenargues sur l'autre versant). Depuis la terrasse, on peut observer les couleurs de la montagne se transformer à chaque instant de la journée. Le lieu est magique.

L'absence, regrettée, de Pierre Prieu retenu à Londres, n'a en rien diminué les talents culinaires de son épouse : la balade des saveurs a commencé dès le vendredi soir par un curry de calamars, accompagné d'un brillant *Château Beaupré 2000* (5); le samedi soir une sacrée daube provençale "TataMo" (le sobriquet donné par Dominique enfant à sa gouvernante qui a inventé la façon) avec un *Château Vauclaire 2000* remarquable; le dimanche midi, un onctueux gratin de poisson avec une *cuvée Mazarine 1998 du château Grand'Boise* (côtes de Provence); et le dimanche soir, assistée d'un *Château La Béguide 1998*, une belle selle d'agneau à la broche soigneusement découpée par Jean-Claude Viodé, qui nous nous avait déjà régales en apéritif d'un *Condrieu* et d'un *Crozes-Hermitage* de Chapoutier.

Avant de nous rendre ce matin à La Béguide, Martine Gérard, Robert Tixier-Guichard et moi nous mêlons aux grimpeurs dominicaux de la Sainte Victoire jusqu'au "refuge Cézanne", pour panoramiquer du regard depuis les cheminées de Gardanne et la ville d'Aix au sud-sud ouest, jusqu'aux Baumes au nord et plus loin, à la silhouette de l'aqueduc (romain) de Meyrargues. Juste à nos pieds, en partie caché par les arbres serrés du hameau du "Bouquet", le moulin, miraculeusement épargné par l'incendie qui a ravagé en août 1989 le prémont qui verdoyait à l'entour et laissant de grandes cicatrices bien visibles.

• Château de La Béguide

La maison est ancienne et grande (24 fenêtres par façade, l'étiquette l'atteste), entourée de nombreuses dépendances et installations. Le climat est rude ici, au pied sud des falaises la Sainte-Victoire, chaud le jour, froid la nuit, et l'hiver de la neige. La propriété est dirigée depuis 1975 par un agrégé d'anglais, resté pédagogue, petit fils de vigneron émigré de Catalogne. Il se voit gardien de la tradition des vins à l'ancienne.

Il commence par nous faire un petit cours de maintien (du verre) : on "mire, sniffe, tasse et... la ferme" : "mirez le liquide, il ne doit pas louchir, comme le pastis qui se trouble quand on verse l'eau ; non, il doit vous apparaître diamanté, avec de la brillance. Sniffer ? "C'est votre nez qui parle." Tasser : "quelles sont les quatre composantes du goût du vin, hein ? Eh bien, le tannin, l'acidité, l'alcool et... le soufre". Mais pourquoi la fermer ? "Parce que dans l'état d'apothéose où nous sommes plongés, on n'a plus qu'à se taire". Monsieur Lefèbvre grimpe à l'échelle sur un vieux foudre pour y piper du "vin qu'il faut laisser vieillir" : "en Irlande, on n'achète pas des pull-overs qui sentent encore le suif. Alors au vignoble on ne boit pas de vin mal dégrossi".

Dégustation. D'abord un blanc 2001, cuvée "Les Angelots", un rouge 2001 puis un 1998 cuvée "Lucullus" (grenache, carignan, cinsault); et puis le cadeau, un 1981, "année mémorable" (et épuisée) de même assemblage, servi un peu froid : on sent le bel âge, pas encore le passé (le vin vieillit-il plus lentement que l'Histoire, puisqu'elle s'accélère ?), mais déjà la bouteille respectable, que Jacques Lefèbvre comparerait volontiers à un bon St-Joseph.

Château de La Bégude, route de Saint-Antonin, 13790 Rousset (tél 04 4229 0007)

A ne pas confondre avec le *Domaine Bégude* en AOC Limoux, le *Domaine de la Bégude* en AOC Bandol, ou encore la localité de La Bégude sur la Durance à l'est d'Apt.

AOC Côtes de Provence. 30 ha. Vignes en coteaux plein sud. Production : 100-130 000 b/an.

Cépages rouges : grenache, cinsault, carignan, mourvèdre, cabernet, syrah; blanc : clairette, ugni blanc. Vieilles vignes à 60%. Vieillissement 18 mois en foudres de chêne. Cuvées multiples au nom évocateur. En rouge : Roi de coeur 1999 : 12 º; Lucullus 1998 : 9,80 º; Orion 1995 : 10,70 º; Dame de pierre 1994 : 10,70 º; Tentation de Bacchus 1994 : 22,90 º. Rosé 2002 : 7 º. Blanc : 2001 Les Angelots : 8,50 º

NB. Jacques Lefèbvre organise des stages d'œnologie sur demande à la propriété.

LUNDI 10 NOVEMBRE 2003

CHÂTEAU VIGNELAURE, CHÂTEAU REVELETTE, DOMAINE DE CAMAÏ SSETTE

• Château Vignelaure

La route monte en serpentant vers Rians entre les bosquets jaunissants dans la lumière grise. Il fait doux. On entre dans la cour carrée de Vignelaure, isolé à mi-coteau (350-400 m d'altitude) à l'écart du village, entouré de nombreuses collines. Le château date du XVIIIème, un seul étage, des dimensions amples : il y a une trentaine d'années, l'édifice a été rénové et doté d'une aile supplémentaire, un jardin a été dessiné "à la française" et une allée de platanes tracée entre le château et les vignes aux rangs impeccables.

Le mistral d'hiver pique dur; au printemps il fait humide; l'été est sec, chaud le jour, frais la nuit; et l'automne est ensoleillé jusqu'à fin octobre (2). Les raisins poussent dans une sorte de micro-climat dans un état sanitaire exceptionnel. Vieille histoire en Provence depuis les Romains, le vin est pourtant à Vignelaure une affaire récente, liée à un promoteur immobilier aventureux, Georges Brunet. Pour acheter en coteaux d'Aix ce coin de paradis, c'était en 1965-66, il vend en Haut-Médoc son château La Lagune (3ème CC). Mais ici, il n'y a plus de vignes depuis des temps immémoriaux. Alors il plante. D'abord une trentaine d'hectares, en cabernet-sauvignon. Puis à nouveau une trentaine, en syrah et en grenache. Il construit un grand chai, l'équipe entièrement, fait venir des foudres en chêne de Hongrie. Première vendange en 1970. L'équilibre de l'assemblage est vite trouvé, et le travail sur la maturité confère au vin son caractère et rapidement sa réputation de qualité. Vignelaure produit 300 000 b/an.

Georges Brunet vit comme un prince : il commande ses étiquettes à des artistes connus et troque son vin contre tableaux, photographies et sculptures de maîtres, qu'il expose au chai (3). L'ère Brunet dure 20 ans. Mais les problèmes surviennent et en 1985, il doit...

(2) "Sans le soleil, Je ne suis rien" est la devise du Domaine.

(3) Sont restés sur place notamment des Arman, Cartier-Bresson, César, Hans Hartung, J-Henri Lartigue, Miro.

vendre. C'est un Américain qui reprend, William Graulich, actionnaire majoritaire de *Holiday Inn*. Brunet reste pour la récolte 1986. À Hawaii, un cyclone détruit les hôtels de l'Américain, qui doit revendre en 1990.

À un Indien cette fois, Sonu Shivdasani : quand il y vient, il utilise le lieu pour des fêtes. Il délègue la direction du domaine à James de Roany (aujourd'hui à Fonscolombe) et fait installer des cuves inox. En 1992, c'est un négociant anglais qui reprend, *Rystone Wines*. Le propriétaire-oenologue Hugh Ryman exploite un moment pour finalement céder deux ans plus tard à David O'Brien, fils d'un éleveur de chevaux irlandais qui veut faire autre chose que son père (4). Pendant ces vingt années d'après-Brunet le fondateur, lui qui a imposé le mélange cabernet sauvignon - syrah - grenache, Vignelaure est devenu une propriété de réputation internationale, exportant à 85%.

"*Nous sommes un petit grand domaine, ou un grand petit si vous voulez*" nous dit la belle Catherine O'Brien, l'épouse et mère de cinq enfants, issue d'une famille de viticulteurs d'Australie. Elle a un accent merveilleux. Propriétaire depuis 10 ans, le couple O'Brien est seul maître à bord depuis 1998 : ils ont appris le métier en se partageant les activités, lui à la fabrication et elle à la vente, après que Ryman leur ait mis le pied à l'étrier. Ils voyagent, voient beaucoup de gens et les écoutent avec cet esprit de "porosité" dont parle Sollers, attentifs aux idées nouvelles, - de journalistes par exemple : "*nous cherchions comment mieux contrôler la fermentation en respectant l'état de maturité de chaque parcelle, donc en multipliant les cuves. Un jour, Michel Bettane et Thierry Desseauve nous demandent pourquoi nous ne tentons pas les malolactiques en barrique. C'était séduisant mais risqué. Nous en avons parlé au "flying winemaker" Michel Rolland et on a essayé. La première fois, rien n'arrivait, nous étions très nerveux. Ce n'est que le 1er août de l'année suivante qu'elle s'est faite...*" Les barriques de chêne, ils ont fait venir 150 neuves chaque année, les 4/5 de différents coins de France et le reste d'Amérique. Quant aux foudres de Georges Brunet, ils demeurent inutilisés, imposants, endormis comme dans un mausolée.

Dégustation. Le lieu sent l'élégance et le travail, la réussite et le bien être. La belle Catherine nous fait goûter d'abord un rosé de saignée 2002 "La Source de Vignelaure", resté 4 mois sur lies, "*qui a reçu 35 médailles d'or en France*", parfait, peut-être trop. Ensuite un rouge 1999 "Source de Vignelaure" également, "*pour les soirées où l'on boit trop et trop vite*" (CS-syrah-grenache). Puis un "Château Vignelaure" 1998 rouge (CS-syrah-grenache), 18 mois de fût, arrondi, déjà prêt. Une belle année, typique coteaux d'Aix., éclatante. Puis un "Château Vignelaure" 1999 rouge, parfumé, assez proche du précédent. Enfin une cuvée spéciale "La Colline" (Merlot et un peu de CS), avec des notes de café et de pruneau, produite à 3000 ex. Grand. À garder 15 ans.

Château Vignelaure, route de Jouques, à Rians (tél. 04 9437 2110)

Domaine de 100 ha dont 60 de vignes. Encépagement : 60% CS, 30% syrah, 10% grenache.

Export 25 pays dont Japon, USA, Canada, Nouvelle Zélande, Allemagne, Hollande.

- Rosés "Source de Vignelaure", "Domaine Vignelaure", macération pelliculaire en cuve, 12°5 : 7 ✕
- 2èmes vins rouges "Source de Vignelaure" et "Domaine Vignelaure" issus de jeunes vignes, prêts à boire dès la mise en circulation et aussi capables de vieillissement : 5,90 ✕
- 1er vin, "Château Vignelaure", vieilles vignes, ramassage à la main, vinification séparée. Elevage en fûts de chêne. Peuvent vieillir 10-15 ans : de 8,50 à 14,50 ✕

• Château Revelette

Deuxième domaine de notre périple en hauteur (350 -420 m), dissimulé au milieu de vallons boisés, voici Revelette, tenu par Sandra et Peter Fisher. L'endroit est silencieux. Un paon pousse juste un couac grincheux dans les branches d'un vieux cèdre. Il y a 20 ans, après ses études de viticulture/œnologie en Californie et des stages dans la Napa Valley et à Sonoma, Peter arrive dans ce chaud coin de Provence tempéré par la Sainte Victoire et rafraîchi par l'air des Alpilles. Contrairement à Vignelaure, il y a toujours eu des vignes à Revelette et il en achète 12 ha, morcelés, attendant à la vieille bastide qui est là depuis le XVIIème. Puis en plante 13 autres Il a son idée : "faire un jour un grand vin, profond, plein d'expression et de caractère".

(4) David O'Brien a néanmoins créé une cuvée "Nijinsky", - "*le danseur fou qui voulait devenir cheval*" précise Catherine -, du nom du cheval qui a amélioré substantiellement la fortune familiale en gagnant un grand nombre de courses en 1970, l'année justement de la première vendange à Vignelaure.

Il a eu besoin de temps Peter Fischer pour y arriver, - varier les durées de vieillissement, sélectionner chaque parcelle, étagé la réduction des rendements ("*un rouge est meilleur à 25-30 hl/ha; mais un rosé est meilleur à 50 hl/ha, sinon il serait trop concentré*"), faire ses expériences de culture raisonnée, varier les assemblages et tenter de nouvelles cuvées -. A Revelette, on a toujours le goût et l'esprit ouverts, on aime la recherche et l'échange d'idées lors des dégustations croisées entre membres d'Aix en Vignes (5) par exemple. Ici, on fait un vin "éthique", sans bavarder sur l'agriculture biologique mais en en appliquant la discipline : le domaine est certifié *Ecocert*. On vit en accord honnête avec la nature : levures indigènes, peu de soufre, filtration douce, peu ou pas de collage. Quant aux cépages, "*ils sont un des éléments entre le climat (de - 6° la nuit à + 30° dans la journée) et le terroir. Et la cave a été conçue comme un prolongement du terroir*". Alors on y va.

Dégustation. Cuves en ciment d'un côté, foudres et barriques de chêne d'un autre, les chais qui les abritent sont décorés de couleurs gaies et de perspectives naïves et bucoliques. On commence par un blanc chardonnay 2003 sorti de barrique, encore trouble, assez secoué par une naissance prématurée dramatique (20 jours d'avance à la vendange), mais qui restitue le raisin avec son fruit; suivi d'un autre sorti d'une deuxième barrique, plus charpenté, gras, qui commence à sentir son bois. Le grand vin blanc est contenu pour 1/3 en barrique - pour le gras et la structure -, et 2/3 en foudre et en cuve - pour la fraîcheur et le fruit -.

Nous goûtons ensuite les vins qui seront assemblés dans les cuvées rouges de 2003 :

- syrah (vignes de 28 ans d'âge), 14,5°, logé dans des vieux foudres des hospices de Beaune, ample, fruité (prune), goût de confit (presque de pourri); régulièrement pigé;
- carignan (vignes de 50 ans), 14,8°, très mûr, doux mais avec de l'acidité;
- cabernet sauvignon, nez de renard, du sucre pourtant, du jus de raisin aussi; son fruit mûr rappelle le CS de Montbenault (Faye d'Anjou, Nos Voyages n°11, 13 - 14/09/03).

Peter Fischer : "*en 2003, il n'a pas plu entre le 1er mai et début septembre. Le CS a donné de petits grains et nous avons ajouté du grenache, à grains plus gros, pour favoriser la finesse en gardant l'équilibre entre pulpe et peau*".

Suivent un Château Revelette rouge 2002 (60% syrah, grenache, CS) : touches de réglisse et de pruneau; assez corsé déjà; puis un "Grand Rouge" 2001 (syrah 85%, CS 15%, cuvaïson longue, élevage en barrique, petits rendements): on sent les tanins, le bois, les fruits noirs. De garde.

Enfin un "Grand Blanc" 2001 (99% chardonnay) et un SGN botrytisé 2001, joli mais dont la typicité est difficile à identifier (qui donc peut du premier coup faire la différence entre les SGN d'Alsace, d'Anjou, du Rhin, de Tokaj même ?)

Château Revelette, à Jouques (Tél. 04 4263 7543, fax 04 4267 6204)

Domaine de 24 ha. 60% rouge, 10-15% blanc, 25-30% rosé et vin de pays des Bouches du Rhône.

Encépagement : en rouge, syrah, grenache, CS, carignan, cinsault; en blanc, ugni blanc, sauvignon blanc, rolle et chardonnay (2 ha). Ramassage par caïettes de 30 kg. Pressoir automatique blancs et rosés. Production : 100 000 b/an.

Diffusion 65% France, 35% export. Les gammes :

- "Château", jeunes, légers et pourtant expressifs (rosé de saignée cinsault-grenache) : 5,75 - 6,75 €
- "Grand vin", vins en quantité limitée, élevés en fûts de chêne, puissants, de garde : 12,50 - 13 €
- SGN 2001 : 20 €

• Domaine de Camassette

Nous roulons au soleil couchant sur des routes bordées de platanes en traversant des villages à la Pagnol : Meyrargues, Le Puy Sainte-Réparate, Rognes, Saint-Cannat. À Camassette il fait déjà nuit. Ce n'est pas un château, plutôt une petite usine-entrepôt. Le domaine se trouve près de la voie "Aurélienne" vers Arles, tracée par les Romains sur le caillou du plateau calcaire. Le domaine est dans la famille Nasles depuis quatre générations (1901). Comme à Virant, on cultive l'olive (4 ha) et on fait un vin cuit.

(5) Les "Divins d'Aix en Vignes" (10 domaines) sont les suivants : châteaux **Bas** (Vernègues), Beauféran (Velaux), **Beaupré** (Saint-Cannat), **Calissanne** (Lançon de Provence), Pont-Royal (Pont-Royal), Pontet-Bagatelle (Lambesc), **Revelette** (Jouques), du Seuil (Puyricard); domaines des Bastides (Le Puy Sainte Réparate) et de la Réaltière (Rians). Le Domaine des Béates vient juste de les rejoindre. Ils ont contribué à la naissance de l'AOC "Coteaux d'Aix-en-Provence" fin 1985, résultat des efforts initiaux de Georges Brunet. Ils étaient présents au *Salon des grands vins* (6-8/02/04 au Carrousel du Louvre, présentés par le sommelier Paul Léaunard. Aix-en-Vignes partage les buts de l'association internationale d'origine italienne "*Slow Food*", dont le *Convivium* pour le sud-est est présidé par le sommelier Jean-Pierre Rous. Leur site : www.aixenvignes.com

La propriétaire-récoltante, Michelle Nasles, présidente du syndicat des AOC coteaux d'Aix, rappelle : "la démarche de traçabilité par sélection parcellaire, qui s'est généralisée, les coopératives l'avaient commencée il y a déjà plusieurs années, à la demande des propriétaires".

Dégustation. D'abord les blancs et les rosés :

- Cuvée Domaine 2002 en b (ugni b, rolle) et rosé (CS, grenache, syrah, carignan) : acidulé.
- Cuvée Amadeus 2001 en b (sauvignon, rolle) : assez boisé; rosé (syrah, CS) vieilli en fût : "On a marre d'entendre dire que ce rosé n'est qu'un petit vin. La seule façon de bouger les idées reçues serait de faire déguster à l'aveugle, en masquant les étiquettes", argumente Mme Nasles "et ils verraient bien que nos rosés ont aussi une capacité à vieillir !". Suivent les rouges :
- Cuvée Domaine 1999 (CS 25%, syrah 25%, grenache 50%) : touches de fumé, profond.
- Cuvée Amadeus 1999 (CS 40%, syrah 40%, grenache 20%) suivi du 2000 : le dernier apparaît plus achevé, vif, d'un bon rapport P/Q.

Domaine de Camaï ssette, CD 18, 13510 Eguilles (tél. 04 4292 5755, michelle.nasles@wanadoo.fr)

23 ha. Encépagement en rouge et rosé: grenache, syrah, carignan, CS ; en blanc: ugni blanc, rolle, sauvignon blanc. Production : 150 000 b/an (75 000 en blanc) dont 1/3 vendu en direct.

Macération des rouges : 20 jours. Rosés obtenus par pressurage.

Cuvée Domaine : blanc et rosé 2002 : 3,80 €; rouge 1999 : 3,80 €.

Cuvée Amadeus : blanc et rosé 2001 : 7,10 €; rouge 1999 : 7,10 €, 2000 : 8 €.

Vin cuit : 7,70 € (0,50 l)

• Conclusions

- **La famille, ça marche** ----- En Provence, le modèle économique familial marche bien, Robert et Noële Cheylan à Virant, avec leur fille Christine (moulin à huile) et son mari Pierre (œnologue), et leur fils Pascal (chef d'exploitation) et son épouse Sylvie (internet); à La Bégude, les fils de Jacques Lefèbre reprendront le flambeau; et à Camaï ssette, le fils Nasles, Olivier, est l'un des enologues les plus actifs de la région. Les couples aussi ont leur importance, à Château Bas Marie-Lyne Lottin et Philippe Pouchin, à Vignelaure Catherine et David O'Brien, à Revelette Sandra et Peter Fischer.
- **Le rosé n'est pas le vert** ----- Tous les domaines visités pratiquent la lutte raisonnée. La viticulture biologique est appliquée dans ces propriétés souvent isolées, entourées de garrigues et aérées par le mistral qui produisent des raisins naturellement sains. Mais la promotion des vins n'est nullement axée sur le bio : le "vert" fait-il peur au rosé ?
- **Du style ! Mais quel style ?** ----- Des progrès considérables ont été accomplis ces 15 dernières années ici. On a eu l'impression que la qualité est stabilisée chez les meilleurs, - les Béates, Bas, Vignelaure ou Revelette -, propriétés qui tirent vers le haut la réputation de l'AOC. A part ces quelques visionnaires et les associés d'Aix-en-Vignes (5), les autres vigneron partagent-ils une vision claire et ont-ils la volonté de contribuer à un véritable "style coteaux d'Aix" ? Certains vins semblent encore en quête d'identité. Le grand nombre de cépages autorisés, les règles d'encépagement et ses proportions contraignantes, sont-ils vraiment incitatifs ? On a trouvé des vins très civilisés dont l'authenticité initiale a pu paraître "améliorée" par le CS (4 300 ha/100 000 ha plantés en Provence), qui n'a aucune chance de se hisser au niveau médocain, ne bénéficiant pas ici des conditions idéales de là-bas, et qui devrait n'être selon les puristes, que le sel et le poivre, tel le petit verdot en Bordelais.
- **Faut-il sauver le soldat carignan ?** ----- Chaque voyage nous apprend l'existence de cépages mal-aimés, le petit verdot en Bordelais, le gamay en Anjou, et ici le brave carignan considéré comme secondaire, bon soldat, méprisé pour avoir été surexploité en plaine, en Languedoc notamment, et associé naguère au coupage des vins puissants d'Algérie en raison de son bon caractère. Le carignan couvre encore 100 000 ha en France (et 60 000 de plus dans le reste du monde, à comparer au CS, - 50 000 ha en France et 165 000 en tout sur le globe -).
- **Plaisir envolé** ----- Toujours aussi difficile de restituer les éclats du plaisir et les sensations que fait naître le beau liquide "diamanté". Passé quelques semaines, la mémoire a rationalisé ce qui a été entre nous un peu de folie; et a recouvert d'oubli ce qui a été du sourire, de la joie, quelquefois des silences, qui en disent long (en bouche bien entendu).

Participants : 14

Christine et Xavier Geoffroy d'Assy, Daniel Berger, Martine Gérard, Evelyne et Jean-Raoul Haerberli, Dominique Laucagne, Robert Tixier-Guichard, Claudine Papillon, Jean-Claude Viodé, Pierre Wagniard, Micheline et Richard Willems, et bien sûr Dominique Prieu - Martinaud-Desplat, qui nous a tous accueillis ces trois journées dans son si sympathique moulin de Saint-Antonin-sur-Bayon.

L'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence

Le vignoble

L'AOC «coteaux d'Aix» s'étend sur une cinquantaine de communes, entre la Durance au nord et le littoral méditerranéen au sud, le delta du Rhône à l'ouest et la montagne Sainte-Victoire et les Alpilles à l'est, couvrant environ 3 800 ha (*). Elle compte 75 exploitations et une quinzaine de coopératives (env. 45 000 hl traités en vrac). Rendement moyen : 50 hl/ha. L'AOC produit 180 000 hl/an en moyenne, soit 15 millions de bouteilles, à 55 - 60% en rosé, 35 - 40% en rouge et 5% en blanc. Les «coteaux d'Aix» ont un potentiel de développement fort puisque les plantations actuelles ne couvrent qu'un peu plus de 10% des 34 500 ha d'AOC délimités par l'INAO (**).

Sols et sous-sols

Les sols sont divers, constitués d'éboulis calcaires des Alpilles et de gros cailloux, d'un blanc éclatant, de sables et graviers des terrasses de la Durance et de l'Arc, souvent mêlés à des argiles plus sombres et à des marnes plus riches. L'ensemble géologique concourt à la grande diversification du terroir.

Encépagement

En rouge, c'est le grenache noir qui est exploité en majorité, sans limitation de proportion par l'INAO dans l'encépagement des exploitations; puis la syrah, le cinsault, le mourvèdre et la counoise (rosé), limités, eux, à 40%; le cabernet sauvignon (CS, limité à 30%) et dans une moindre mesure le merlot, viennent progressivement remplacer le traditionnel carignan (limité désormais à 30%). En cépages accessoires, on trouve les barbaroux, mourvaison, pecoui-touar, picpoul noir, roussanne, tibouren (et, à Palette, les brun fourca, dury, manosquen ou téoulier, muscat noir, petit brun, terret gris...)

En blanc, ce sont le rolle, appelé aussi vermentino, et l'ugni blanc, limités à 40%; le bourboulenc, la clairette, le grenache blanc, le sauvignon, et, en proportion plus réduite, le sémillon et le chardonnay. En cépages accessoires, on trouve les doucillon, colombeau, malvoisie, marsanne, muscat et picpoul blanc (et à Palette, les grenache blanc, pascal, tokay, terret bouret...).

Dans les parties les plus élevées de l'AOC entre 300 et 400 mètres, la syrah bourgeoonne plus tard qu'en côtes-du-Rhône, et le CS plus tard qu'en Médoc. La proportion d'assemblage qu'on trouve à Vignelaure - CS, syrah et grenache - est encore peu courante. Planté à 60% en CS, limité depuis à 30%, Vignelaure doit donc sortir le surplus en "vins de pays".

Température

Autant que les sols et l'encépagement, la température compte beaucoup ici, en raison des écarts, variables selon les endroits. En été, il fait 35° en moyenne pendant la journée, parfois plus (45° en 2003). Mais la nuit autour de l'étang de Berre comme à Virant ou à Calissanne (5), la t° est presque identique à celle de la journée; tandis qu'en hauteur comme à Revelette ou à Vignelaure, elle descend à 7 ou 6°. L'hiver, les écarts sont tout aussi importants : pas de gel à proximité du littoral ou de l'étang de Berre, mais - 6 ou - 7° en hauteur des coteaux.

(*) en incluant l'AOC Palette qui ne comprend qu'une trentaine d'hectares sur les communes du Tholonet, de Meyreuil et d'Aix et deux exploitations, le château "Simone" et le domaine de "La Crémade", et une coopérative "à temps partiel" aux portes d'Aix.

(**) Les **AOC de Provence** *stricto sensu* (au sud de la Durance) : Bandol (700 ha), Baux de Provence (300 ha), Cassis (168 ha), coteaux d'Aix (3 800 ha), coteaux de Pierrevert (400 ha), côtes de Provence (19 000 ha), coteaux Varois (1 740 ha), Palette (32 ha). Elles couvrent environ 26 000 ha produisant quelque 800 000 hl +, dont 750 000 pour l'AOC côtes de Provence.

La région vinicole PACA inclut les AOC Bellet (40 ha sur les hauteurs de Nice, env. 75 000 b/an), côtes du Lubéron (3 500 ha) et côtes du Ventoux (7 500 ha), la production de ces deux dernières appellations étant livrée à 85% aux coopératives.

L'ensemble du vignoble provençal couvre environ 100 000 ha pour une production annuelle estimée à 5 M hl, en majorité des « vins de pays » (des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse, du Var, ou encore des Maures, de la Petite Crau, de la Principauté d'Orange, etc.). La proportion de vins rosés est estimée à 75%+.

La dénomination « vins de Provence » peut inclure les AOC du Vaucluse méridional, c-à-d les « côtes du Rhône » Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, et les « côtes-du-Rhône villages », Cairanne, Rasteau, Roaix, Séguret, Valréas, Visan; ainsi que l'appellation Beaufort de Venise.