



Les vins des papes et du soleil



De Châteauneuf-du-Pape à Gigondas, en passant par Beaumes-de-Venise, jusqu'au pied du Ventoux, la Provence des papes célèbre l'heureux mariage de l'histoire et de la viticulture.

PAR ISABELLE SCHMITZ

Sous le soleil de plomb des premiers jours d'août, chevaliers et saltimbanques, dresseurs de faucon et jongleurs arpentent ruelles et places, se livrent à des joutes et des danses, où les armures étincelantes se mêlent aux robes des gentes dames. Depuis bientôt quarante ans, la Fête de la véraison, de Bacchus à Clément VI, bat son plein et Châteauneuf-du-Pape revit l'heure de gloire où l'un des successeurs de Pierre la choisit pour lieu de villégiature. Deuxième pape d'Avignon, Jean XXII, élu en 1316, choisit ce village dominant le Rhône pour y construire sa résidence d'été, une forteresse défensive qui venait compléter les fortifications du XI^e siècle. La tour massive qui monte la garde aujourd'hui, tout en haut du village, est la seule survivante des quatre qui couronnaient la résidence pontificale, assaillie par deux fois et brûlée par les protestants au XVI^e siècle avant d'être dynamitée par

les Allemands en 1944. La seule pièce intacte est, symbole révélateur, le cellier des papes, leur cave. C'est d'ailleurs le vin, renommé bien loin de son terroir, qui a donné son nom au village : en 1893, Châteauneuf-Calcernier fut rebaptisé Châteauneuf-du-Pape.

Le tout premier village avait été fondé bien en contrebas du château, ce dont témoigne aujourd'hui la charmante chapelle romane Saint-Théodorit. A de rares occasions, l'on peut y admirer les vestiges des fresques du XII^e siècle, une rareté, représentant les apôtres. Juste à côté a été posée une des bornes papales qui marquait, à environ cinq kilomètres de là, la limite de la principauté d'Orange et du Comtat Venaissin, ce territoire repris par le roi de France au comte de Toulouse en représailles pour son soutien aux albigeois, et donné à la papauté en 1274, bien avant qu'elle ne vienne s'installer à Avignon, en 1309. Avec les papes,

© MASSIMO RIPANI/SIME/PHOTONOSTOP

AOC Page de gauche : le village de Châteauneuf-du-Pape que dominent les vestiges de l'imposant château, tout à la fois résidence d'été et poste de défense, que Jean XXII se fit édifier à partir de 1317. La commune est surtout renommée pour ses vins, « *les plus grands du monde* », selon l'œnologue Robert Parker. Ci-dessus : le vignoble de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail, avec, au fond, le mont Ventoux.

Châteauneuf connaît une expansion extraordinaire. La viticulture aussi, aidée par la diversité des sols qui permet la rarissime « symphonie des treize cépages », au sein de laquelle le grenache joue le rôle d'orchestre principal, tout en rondeur, adapté à toutes les partitions où alternent soleil, sécheresse et mistral : il constitue 70 % des trois mille deux cents hectares de l'appellation d'origine contrôlée. Si Châteauneuf-du-Pape fut la première AOC de France, dont le décret fut publié le 15 mai 1936, elle le doit à un juriste, le baron Le Roy, qui fonda le syndicat des producteurs de Châteauneuf, délimita soigneusement, sur cinq communes, les terroirs susceptibles de donner les meilleurs vins, en évitant les bords du Rhône, et en imposant une méthode de culture et de récolte à

laquelle les trois cent trente vigneron de l'appellation sont tenus de se plier s'ils veulent produire dans les règles de l'art ces vins que le royal baron chantait avec lyrisme : « *Ici, Messieurs, genuflexion, s'il vous plaît... Rutilant dans sa pourpre cardinale, chaud de tout le soleil provençal, embaumé des arômes de ses garrigues, tout vibrant du chant de ses cigales, il termine en feu d'artifice les grandes appellations des collines rhodaniennes.* »

Un feu d'artifice que l'on n'obtient pas sans peine : tout doit être récolté à la main, que ce soit dans les vignes plantées en gobelet, qui laissaient passer les chevaux mais non les tracteurs aujourd'hui, ou dans les vignes palissées (d'habitude établies pour la récolte mécanique). « *Cette plantation traditionnelle, héritée des*

moines et ici des papes, a façonné nos paysages et représente un art de la viticulture classé au patrimoine immatériel de la France reconnu par l'Unesco », explique Sébastien Cuscusa, viticulteur heureux du Domaine la Consonnière et président de l'association du Site remarquable du goût de Châteauneuf, un label qui met en valeur un savoir-faire lié à un terroir. « *Quand le soleil se lève sur les Dentelles de Montmirail et que je suis à la vigne, vers cinq heures du matin, je ne donnerais pas ma place pour tout l'or du monde... mais c'est un combat.* »

Au cœur du village, l'énergique Michel Blanc, directeur de la fédération des syndicats de producteurs de châteauneuf-du-pape, évoque le futur musée du vin, « la vinothèque », qui doit ouvrir ses portes en septembre et

© MONTICO LIONEL/HEMIS.FR



DANS LES DENTELLES Ci-dessus : le village de Gigondas et une parcelle des quelque mille deux cents hectares de vignoble cultivés au cœur des Dentelles de Montmirail. Avec l'obtention de l'appellation Gigondas Cru des Côtes du Rhône, l'année 1971 constitue une consécration.

racontera l'histoire de l'appellation, la géologie propre au lieu, avec son alternance de sable, de calcaire, de galets roulés, les différents types de vins produits à Châteauneuf.

« Notre appellation est l'une des plus usurpées, on fait du châteauneuf-du-pape jusqu'en Chine ! » déplore-t-il.

Le Saint-Graal de la région est-il vraiment à Châteauneuf ? Robert Parker le pensait, l'un des papes de l'œnologie, qui en 1990 affirma : « Les plus grands vins du monde sont ici », ouvrant pour Châteauneuf deux décennies viticoles exceptionnelles. Une promenade sur la route des vins, le long des collines qui moutonnent en pente douce ou se dressent brusquement, entre le Rhône et le Ventoux, pourrait bien, néanmoins, remettre en cause ce dogme, tant la qualité des vins qu'on y trouve, d'un domaine à l'autre, subjugue.

LE VIN DES COLLINES

Marcel Pagnol avait chanté l'histoire tragique de l'eau des collines, celle du vin tiré de leurs vignes est plus heureuse, de Courthézon à Gigondas, de Suzette à Beaumes-de-Venise et du Barroux aux pentes du Ventoux.

Village voisin de Châteauneuf, en contrebas, Courthézon, où se réfugia le prince d'Orange Philippe-Guillaume de Nassau après avoir été chassé de sa principauté par le gouverneur en 1604, a l'allure fière de ses trois portes, dont la porte du Prince, et de sa spectaculaire ceinture de murailles, bâtie au XII^e siècle, l'une des

rare à avoir été préservée. Le village revendique l'honneur de posséder les premières traces d'agriculture en Europe. Au Domaine Saint-Laurent, une colonne néolithique témoin de ces temps immémoriaux où l'homme se mit à travailler la terre. Au cours des périodes du miocène et du pliocène (entre 8 et 3 millions d'années), les alluvions du Rhône avaient formé l'une des collines truffées de galets roulés, sur laquelle, depuis cinq générations, la famille Sinard cultive une partie de ses vins. « Le galet roulé réverbère les rayons du soleil, garde la chaleur, mais aussi la fraîcheur de la nuit et l'humidité du sol », explique Nicolas Sinard, ancien contrôleur de gestion revenu à la passion familiale aux côtés de son frère Laurent et de leur père, le débonnaire Robert-Henri Sinard, au langage fleuri, aussi chaleureux que le sont ses vins. « La sécheresse, précise le patriarche, est plutôt une aubaine. La vigne est comme l'homme : il faut qu'elle souffre un peu pour donner le meilleur d'elle-même. » Le meilleur d'elle-même, on le goûte quelques instants plus tard dans la cave du domaine dont les murs présentent un authentique petit musée de l'agriculture ancienne, avec les instruments dont se servaient leurs ancêtres pour vendanger : mention spéciale au Papé Plume blanc, riche en arômes, vanille,

tilleul, miel... et aux tanins soyeux de la Passion des Anges, clin d'œil poétique à cette part des anges qui s'évapore, et à ce qui reste aux mortels que nous sommes.

LE NECTAR DE BEAUMES

Avec son nom sorti d'un poème d'amour courtois, Beaumes-de-Venise fait rêver à quelque onguent venu de la Sérénissime. Il n'en est rien : *baume* signifie « grotte » en provençal, et Venise dérive de *Venaissin*. Il n'empêche : la belle provençale séduira le marcheur, l' amateur de vieilles pierres comme celui de muscat. L'histoire se manifeste à lui un peu avant l'entrée du village, par la splendide chapelle romane Notre-Dame d'Aubune, dont le campanile se dresse devant des falaises de roches grises : elle aurait été construite par Charles Martel ou Charlemagne, en ex-voto d'une victoire remportée à l'aube contre les Sarrasins. A l'intérieur, les consuls de Beaumes ont offert, quant à eux, un tableau pour remercier la Vierge et saint Roch d'avoir été épargnés de la peste en 1628. Ce dernier eut droit à sa propre chapelle, qui lui fut bâtie par les habitants de Beaumes, à la croisée des chemins, tout comme saint Sébastien et sainte Anne. Le sentier qui grimpe de Notre-Dame d'Aubune sur le plateau des Courens mène à l'un des premiers

témoignages du christianisme en Provence, la chapelle Saint-Hilaire, édifiée au VI^e siècle, et rebâtie grâce à l'association La Route de l'Europe chrétienne. L'on peut redescendre ensuite de l'autre côté vers le magnifique Domaine de Durban, et arriver dans le centre du village, jusqu'à la Cave des Bernardins. L'ancien vignoble des moines cisterciens fut acheté par une famille d'éleveurs de vers à soie. Romain Hall en incarne la sixième génération. En 1945, son arrière-grand-père, Louis Castaud, écrit le cahier des charges pour l'appellation Muscat, afin de sauver ce cépage à petits grains planté par les Romains, et développé du temps des papes. Le terroir de Beaumes à ceci de particulier qu'il est l'un des plus chauds de la vallée du Rhône, protégé du mistral par les Dentelles, et que son sol est fait d'anciennes dunes de sable sous-marines. « Notre défi est d'obtenir une acidité suffisante pour garder la fraîcheur du vin et sa légèreté », explique le jeune vigneron. Pour ceux qui croient encore qu'un muscat est forcément très sucré, lourd et peu subtil, l'antidote est à découvrir d'urgence au Domaine des Bernardins !

LES VINS DU BOUT DU MONDE

Il y a quarante millions d'années, la poussée pyrénéo-provençale nord-sud, combinée avec la « faille de Nîmes », qui cisaila le sol sur



huit kilomètres de profondeur, fit émerger, peu à peu, de gigantesques blocs calcaires, découpés, de loin, comme de la dentelle, et affleurer un millefeuille géologique de sols calcaires, de sables, de gypse, de trias, qui constitue une alternance unique et conditionne des vins bien différents...

Parmi eux, ceux de Gigondas. « L'âme de Gigondas vibre dans la plaine, et son esprit dans la montagne », écrit Georges Truc, géologue passionné de l'histoire de ces terroirs peu communs. Historiquement, le site de Gigondas avait été occupé dans la plaine dès l'âge du bronze, sur les rives de l'Ouvèze, mais au Moyen Âge, quelque temps après l'invasion sarrasine à laquelle avaient mis fin Charles Martel en 737 à Avignon puis, un peu plus tard, selon les chansons de geste, Charlemagne et Guillaume au court nez, la population grimpa sur les hauteurs pour se protéger des intrusions, et le village s'agrippa

aux deux collines, s'adossa aux Dentelles, et fit face à l'adversité.

Bergère de son petit troupeau aux toits de tuiles, l'église Sainte-Catherine-d'Alexandrie, au clocher ajouré qui lui tient lieu de coiffe provençale, veille sur le village depuis le XI^e siècle (elle fut rebâtie au XVIII^e), point culminant de ces ruelles escarpées, d'où l'on contemple la vallée du Rhône. Sur son flanc droit, les hospices accueillèrent et soignèrent gratuitement les pauvres. Par volonté des papes, chaque village du Comtat Venaissin était doté d'un tel lieu de charité vivante et anonyme, dispensée par des religieuses. Celui de Gigondas est désormais propriété du syndicat des vignerons, et a gardé la tradition de la gratuité pour proposer un atelier sensoriel de découverte des vins, de leurs arômes, et de l'incroyable formation géologique des Dentelles.

À la tête du plus important domaine viticole privé (cent trente-cinq hectares qui représentent 10 % des vignobles de l'appellation) de Gigondas, fondé sur la commune par son grand-père Pierre, en 1929, l'un des premiers à mettre son vin en bouteille et à partir le vendre loin, exportant ainsi le nom de Gigondas, Pierre Amadiou évoque la pugnacité de Gigondas pour se faire reconnaître. « Jusque

EN FAMILLE En haut : la chapelle Notre-Dame d'Aubune, joyau de l'art roman, se dresse peu avant l'entrée de Beaumes-de-Venise. Ci-contre : depuis trois générations, la famille Amadiou (ci-contre, de gauche à droite, Henri-Claude, Claude, Jean-Marie, Marie et Pierre) déploie son savoir-faire pour faire rayonner le vin de Gigondas.





dans les années 1950, c'était un terroir pauvre, reculé. Châteauneuf avait son port fluvial et sa réputation, mais nous étions au bout du monde, perchés sur nos restanques. » Plin avait eu beau vanter, au 1^{er} siècle, la qualité des coteaux de l'Ouvèze pour le vin, et les princes d'Orange faire venir leur vin de Gigondas, il fallut une bataille de vingt ans contre le puissant baron Le Roy, de Châteauneuf-du-Pape, pour que les viticulteurs de Gigondas obtiennent, en 1971, l'appellation Gigondas, pour les vins rouges seulement.

Dans un accent chantant et un large sourire, Pierre Amadiou se souvient des troupeaux qu'il menait, enfant, sur les chemins des Dentelles, jusqu'à la vieille ferme de Romane et à la vigne de la Machotte, les plus hauts vignobles de Gigondas, accrochés à la crête de Saint-Amand, à 732 mètres. « En France, l'artisanat local a presque disparu, à part cette agriculture qu'on ne peut délocaliser, et qui nous donne les vins, les fromages, l'huile d'olive. La vigne marque nos paysages, nos terroirs, elle façonne notre identité. » Un inestimable trésor que la famille Amadiou s'ingénie à protéger et à transmettre, dans les vieux foudres à bière de 1880 achetés par son ancêtre aux Chemins de fer et dans les cuves dernier cri qui peuplent ses deux magnifiques caves, l'une dans la plaine, l'autre sur les sommets. Le fruit de cette sagesse se déguste dans leurs excellents Romane Machotte, Domaine Grand Romane et Le Pas de l'Aigle, des vins à la fois charpentés et fruités, plus frais que ceux de Châteauneuf.

NATURE ET DÉCOUVERTES

Les amateurs d'escalade s'attaqueront au Saint-Amand pour passer de l'autre côté des Dentelles, les autres emprunteront la petite

route qui redescend vers Beaumes-de-Venise et monteront vers Suzette. Là, au Domaine de la Ferme Saint-Martin, les attend la vue d'un paysage à couper le souffle, où l'homme a œuvré de concert avec la nature pour piquer les collines de cyprès, les coiffer d'un hameau modeste aux tuiles roses, garnir ses pentes de festons de vignes. Travaillant lui aussi dans le sillage de son grand-père, au terme d'un an de compagnonnage dans toutes les régions viticoles de France, auprès des adeptes de la vinification naturelle, Thomas Jullien applique à la viticulture cette philosophie respectueuse, sobre et élégante. Il cultive ses vingt-deux hectares de vigne, répartis en petites parcelles, sur les appellations de Beaumes-de-Venise et des Côtes du Ventoux, et tente de laisser s'exprimer dans ses vins la minéralité des sols, le trias, qui donne un vin des Terres Jaunes au goût poivré et épicé, les argiles, qui modèlent des



vins plus profonds et volumineux, les éboulis calcaires en altitude, des vins en finesse et légèreté. « A l'origine, il existait en Europe trois mille huit cents cépages ; après 1945, on en a replanté moins de 10 %, ce qui a considérablement réduit la palette du goût. Nous cherchons ici à sauvegarder les vieux cépages, ceux qui sont en sursis, comme le cinsault à petits grains, le piquepoul noir, inclus dans l'appellation du Ventoux. » Autour de leurs vins nature, aptes à séduire les plus sceptiques, lui et sa femme, Sophie, organisent dans les vignes des soirées théâtre, cinéma, jazz et une curiosité : la dégustation sous hypnose, qui décuple les senteurs et les arômes.

L'ALPHA ET L'OMÉGA

Quelle que soit la route des Dentelles que vous empruntez, le paysage vous réserve des splendeurs qui semblent avoir été disposées là pour la palette des peintres, le chant des oiseaux et la crécelle des cigales. Les chemins serpentent parmi le vert franc des vignes au début de l'été, les notes jaunes des genêts et des tournesols, la terre rouge, les blés dorés et frémissants... Perchés sur leurs promontoires, les villages de Séguret et du Barroux vous attendent, avec leurs murailles, leurs églises romanes, les ruelles au milieu



desquelles passe une calade, cet escalier aux marches minuscules taillées pour le sabot d'un âne, leur lavoir, les vues époustouflantes qu'ils offrent de leur point le plus haut. Sentinelle de pierre installée au sommet du village depuis le XII^e siècle, agrandie au XVI^e, le château du Barroux domine la plaine.

C'est derrière le village que nous attend la dernière étape de cette route des vins. Elle nous renvoie au début de l'aventure du vin des papes : quand Clément V, ancien archevêque de Bordeaux, élu en 1305, décida de venir s'installer dans le Comtat Venaissin. Il fit du couvent bénédictin du Groseau sa première résidence d'été, et, dans ce « jardin de ses délices », il planta une vigne. Près de sept siècles plus tard, les moines bénédictins de l'abbaye du Barroux décidèrent, en s'installant non loin de là, de continuer l'histoire de ce premier vignoble pontifical, et de valoriser le terroir fantastique qu'ils se mirent à cultiver, en tentant de redorer le blason des vins du Ventoux, éclipsés par Châteauneuf et Gigondas. Ils proposèrent ainsi aux vignerons des parcelles voisines des leurs de s'associer à eux pour faire, ensemble, de grands vins. Quatre-vingts petits producteurs du Ventoux font



donc partie du projet Via Caritatis, lancé en 2016, qui renoue avec la dimension civilisatrice des abbayes. « Les moines ont fait l'Europe, mais ils ne l'ont pas fait exprès, disait dom Gérard, notre fondateur. De fait, trois sur huit des localités de France ont une origine monastique », raconte le frère responsable de l'agriculture du monastère (où l'on cultive aussi des oliviers). Interrogez ce professeur d'exégèse sur la symbolique du vin, vous ne serez pas déçus de la réponse : « Le vin est le grand signe de l'amour de Dieu pour l'humanité. Dans la Bible, le premier acte de Noé après le Déluge, lorsque Dieu renouvelle son alliance avec l'humanité, est de planter une vigne. Israël est présenté comme la vigne de Dieu et le vin, coulant à flots des montagnes, annonce les temps messianiques. Accomplissant les prophéties, dans les collines de Cana, le Christ fait de son premier miracle un signe de joie : il transforme six cents litres d'eau en "bon vin". Avant de verser son sang, Jésus annonce qu'il ne boira plus désormais du fruit de la vigne, avant qu'il ne le boive, nouveau, avec les siens dans le royaume de Dieu, son Père. Il a choisi le vin pour signifier son sang versé par amour pour l'humanité : on est là au sommet de la symbolique du vin. » C'est dans cet esprit que, depuis leurs collines, les moines désireux de faire couler à flots la joie de Dieu-Charité sur le monde prennent très au sérieux leur travail de vignerons, pratiquant une « haute couture vigneronne » sur ces terrasses plantées entre 350 et 600 mètres d'altitude,

travaillées à la main. Une autre version de la charité ? Sur le coffret en bois de cinq bouteilles de Via Caritatis est pyrogravé l'inoubliable hymne à la charité, de saint Paul.

Ce pourrait n'être que des mots. Une évidence émane toutefois du verre dans lequel vous dégustez les trois types de vin, baptisés Vox, Pax et Lux, et déclinés en rouge, rosé et blanc : autrefois méprisés, ces vins du Ventoux ont gagné un caractère, une saveur, une longueur en bouche qui en font des vins d'exception, dont la hauteur n'est pas seulement spirituelle ! Alors président de l'Académie du vin de France, Jean-Robert Pitte, qui parraine ce projet, célébrait le « profil franc et net » des vins de Via Caritatis, et ce voyage du visible vers l'invisible auquel ils invitent, qui rappelle « ce que chantent les moines depuis plus d'un millénaire : "Ubi caritas et amor, Deus ibi est." »

IN VINO CARITAS

Parmi les splendeurs que réserve la route des Dentelles de Montmirail, on trouve, perchés sur leurs promontoires, les villages du Barroux (en haut) et de Séguret (page de gauche, en haut, la fontaine des Mascaron datant du XVII^e siècle). Page de gauche, en bas : moines bénédictins de l'abbaye du Barroux et vignerons du Ventoux se sont associés pour mener à bien le projet Via Caritatis, avec pour objectif de faire de leurs vins des ambassadeurs de la Charité.