



LES DEUX VISAGES DU LUBERON

Rectifions d'emblée une erreur fréquente : Luberon s'écrit sans accent et se prononce "Lubron". Aujourd'hui, on ne parle plus des "Côtes du Luberon", même s'il y a bien plusieurs côtes et qu'une côte n'est pas l'autre. L'AOP Luberon existe depuis 1988 et a remplacé l'ancienne appellation. Cela étant, la vallée du sud a un caractère bien différent de celle du nord, plus proche du Mont Ventoux. La région est magnifique, et ce n'est pas un hasard si de plus en plus de Belges y partent en vacances et y investissent. Bref, le sujet rêvé pour un dossier vin.

Texte : Dirk Rodriguez





VINO TOP LUBERON

Sylvain Morey
(Bastide du Claux)



L'acidité élevée des raisins permet des vendanges tardives, de sorte que même le Carignan est mûr.

Dans la vallée du sud, les pentes sont plus douces et nous trouvons un sol riche en marnes pleines de graves et de petits grès appelés safres, que l'on retrouve également à Châteauneuf-du-Pape. Ce sol est plus adapté aux rosés et aux vins rouges fruités. Des exceptions existent : on trouve aussi des parcelles riches en chaux, en sable ou en mélange argilo-calcaire. Plus au sud, les vignobles plus bas bénéficient de l'influence rafraîchissante de la Durance.

Production

La production actuelle se répartit en 54% de rosés, 23% de blancs et 23% de rouges. L'ambition de l'appellation est d'arriver à un équilibre en trois tiers. Et si à l'origine, la région était considérée comme une terre de blancs, aujourd'hui, cela s'applique plus particulièrement à la vallée du nord avec son altitude plus élevée et ses sols calcaires.

Il est également intéressant de souligner que 20% de la surface viticole est certifiée en agriculture biologique, ce qui fait du Luberon l'un des premiers acteurs dans ce domaine en France. Tous les producteurs de la région ne demandent pas l'appellation Luberon, signe qu'il y a encore du travail à faire en termes de perception, certains préfèrent utiliser l'IGP Méditerranée, d'autres se rabattent sur "Vin de France".

Variétés

L'utilisation des cépages en dit long sur le caractère des vins, et on remarque que pour le rouge, les secteurs plus frais utilisent davantage de syrah et les plus chauds, plus de grenache et de mourvèdre. La counoise, cépage noir qui produit moins d'alcool, est plantée moins souvent et même arrachée régulièrement, ce qui est dommage compte tenu du changement climatique.

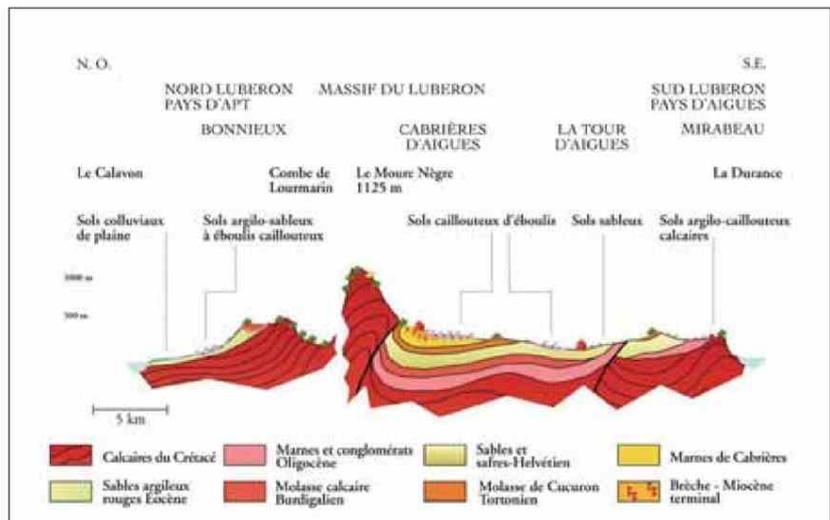
Autrefois, le Luberon était totalement autonome, entre Ventoux et Provence, et traçait son propre sillon, mais cette autonomie a pesé sur l'image du vin. Non que l'on puisse reprocher grand-chose aux coopératives, mais le fait que 80% de la production aient été entre leurs mains a fait baisser les prix. A tel point que les vins de qualité ont eu des difficultés à trouver leur chemin vers la Belgique.

En quoi cette différence est-elle importante ? A cause des sols. La vallée du nord est plus étroite avec des pentes plus raides et les racines atteignent plus rapidement la roche mère, qui est constituée de calcaire. C'est donc un terroir idéal pour les grands vins blancs, les vins rouges se retrouvant sur des parcelles sableuses veinées d'argile rouge.

Le changement nécessaire s'est opéré grâce à d'importants investissements réalisés par des étrangers venus de Suisse, de Bourgogne, des Etats-Unis ou d'ailleurs. La région a également été découverte par les Anglais et les Belges qui y ont acheté une maison de vacances. Le tourisme a grandi à vue d'œil autour de villages et de villes comme Apt, Gordes, Ménerbes, Bonnieux, Lacoste, Lourmarin... Les vignerons du Luberon ont également rejoint l'interprofession Inter-Rhône, ils font désormais partie de ce grand groupement d'intérêts qui s'étend de la Côte-Rôtie au nord, aux Costières de Nîmes et au Luberon au sud.

Deux vallées

Au niveau des vins, il convient de faire une différence entre la vallée du nord du Luberon, le Pays d'Apt, et la vallée du sud, le Pays d'Aigues. Elles sont séparées par le Massif du Luberon, lui-même divisé en deux parties par la Combe de Lourmarin, creusée par la rivière Aiguebrun.



Géologie du Luberon



VINO TOP LUBERON

Pour les cépages blancs, le lien avec la Provence est évident : l'ugni blanc et la rolle (ou vermentino) y dominent souvent. Grenache blanc, viognier, marsanne, roussanne et clairette sont plutôt utilisés en complément. Des cépages internationaux tels que le chardonnay et le sauvignon blanc sont également bien implantés en blanc, mais ils ne peuvent être utilisés que dans les vins IGP.

Le vin typique du Luberon n'est donc pas un vin de cépage, mais un assemblage, comme souvent dans le Rhône sud.



Domaines

Vous trouverez ci-après une sélection de domaines. A l'exception de la coopérative Marrenon, qui a son siège à La Tour-d'Aigues, mais qui compte des coopérateurs dans toute la région, la majorité des domaines sont situés dans la vallée nord.

Bastide du Claux
(La Motte-d'Aigues)

Originaire de Chassagne-Montrachet, où il hérite en 2014 des vignes de son père, Sylvain Morey a toutefois démarré en 2002 dans le Luberon. Il nous a d'ailleurs fait l'honneur de déguster un Meursault après ses blancs sudistes qui tiennent bien la route. Audacieux ! Le logo de la Bastide du Claux représente d'ailleurs un escargot (bourguignon) dans un cyprès (du sud). Le vignoble s'étend sur 15 hectares, que Morey qualifie de patchwork lui permettant de développer différentes orientations. Le domaine est en conversion bio.

Importateur en Belgique :
Autrement Dit Vin (Namur)



Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie

Château La Canorgue
(Bonnieux)

La Canorgue est l'un des rares véritables châteaux viticoles de la région. Le domaine, situé à proximité du Parc naturel régional du Luberon, est aux mains de la famille Margan depuis cinq générations et travaille en agriculture biologique depuis longtemps : Jean-Pierre Margan est même reconnu depuis les années 1970 comme le pionnier de la bio dans l'appellation. Il a maintenant transmis le bon virus à sa fille Nathalie, qui s'est lancée avec détermination dans une conversion à la biodynamie. Pour d'autres, c'est le fleuron de la région.

Importateur en Belgique : **Biodyvino (Aartselaar) / Sobelvin (Liège)**

Marrenon
(La Tour-d'Aigues)

Créée en 1965, Marrenon se présente comme coopérative du Luberon et du Ventoux, démontrant une fois de plus le lien entre les deux, lien que beaucoup aiment souligner. Le mont Ventoux (1912 m) et le sommet du massif du Luberon (1125 m) offrent de nombreux micro-climats intéressants où il fait bon vinifier. Les coopérateurs sont répartis sur toute la région et l'offre est donc très diversifiée, avec des parcelles aussi bien au nord qu'au sud (comme le Ventoux), avec des altitudes entre 160 et 450 mètres.

Importateur en Belgique :
Chacalli Wines (Antwerpen)

Mas Edem
(Gout)

Ce beau domaine situé sur un coteau de la vallée nord a longtemps été laissé à l'abandon. Il passa brièvement entre les mains de Hollandais, avant d'être repris par la famille Dematté, originaire du Frioul, qui sortit son premier millésime en 2017. Domaine et vignoble ont été restaurés, ce dernier étant certifié bio depuis la récolte 2020. Des investissements sont actuellement réalisés pour pouvoir fermenter une partie de la récolte en amphores. Seul le haut de gamme est fermenté avec des levures endogènes. La moitié des bâtiments peut être louée pour des vacances (de luxe) et des séminaires.

Importateur en Belgique :
Olivierins (Wierde)



Pas de winemaker ici mais bien sûr maquette de SF

Mas des Infernières
(Oppède)

'Infernière' s'écrit bien évidemment 'infirmière', mais à l'origine, les premières infirmières étaient issues d'un ordre monastique 'enfermé', ceci expliquant donc cela. La particularité de ce domaine est l'identité de son propriétaire qui n'est ni plus ni moins que Ridley Scott, réalisateur de Blade Runner, Alien, Gladiator... Celui-ci a acheté le mas et ses 11ha de vignes en 1992 et a vendu ses raisins pendant dix ans à une coopérative jusqu'à ce qu'il rencontre le vigneron Denis Langue. Depuis, Scott vinifie et embouteille lui-même, et aimerait à présent se convertir à la viticulture biologique. Une chose l'en empêche toutefois : les produits bio contre la flavescence dorée (la jaunisse de la vigne)





VINO TOP LUBERON

ne sont pas compatibles avec l'apiculture, son second hobby. Le meilleur vin de la maison est selon nous le Chevalier rouge dont un tiers vieillit en barrique.

Pas d'importateur en Belgique



Christian Ruffinatto

Domaine Ruffinatto
(Ménerbes)

Christian Ruffinatto a pu réaliser son rêve en 2001 : acquérir son propre domaine. Il travaillait auparavant au Domaine de la Citadelle. Il a appris le métier de vigneron de A à Z en commençant par la vigne et en terminant par la cave. Il s'est également familiarisé avec la culture bio. Une fois son diplôme de vigneron en poche, il a loué quelques parcelles et a pu acquérir 2 hectares. Comme il reprend des vignobles existants, il produit plus de rouge que de blanc mais il cherche de nouvelles parcelles en blanc et en rosé. Outre la Syrah et le Grenache, on retrouve également la Cunoise dans ses vignes. Ruffinatto a obtenu sa certification biologique en 2011.

Importateur en Belgique :
Wijnen Michel (Sint-Martens-Bodegem)

Oenotourisme

Val Joanis (Pertuis)

Le Château Val Joannis est une ancienne villa romaine (ou latifundium) qui occupe tout le vallon. Le domaine s'étend sur 400 hectares dont un peu plus de 100 hectares de vignes. Le jardin a été élu "Jardin de l'année" en 2008. Il se visite du lundi au samedi, tout comme la cave.
www.val-joanis.com

Domaine de la Citadelle (Ménerbes)

Le gérant de ce domaine viticole a connu une carrière diplomatique fournie dont il parle volontiers. Le plus intéressant, cependant, c'est que le domaine occupe presque tout un flanc de montagne et que vous pouvez y faire une promenade unique (1h30) à travers la forêt et le jardin botanique (entrée 5 €). Vous pourrez ensuite déguster les vins de la maison.
www.domaine-citadelle.com

Restaurants

Vous trouverez de belles tables dans les environs, en voici trois :

▪ **Arkhé Restaurant à Vaugines** est probablement l'un des meilleurs de la région. Le chef Giovanni Facchinetti maîtrise autant la cuisine française qu'italienne, c'est un atout.
www.arkherestaurantluberon.com

▪ Le nom peut faire penser à un restaurant thaï comme il y en a tant, mais il n'en est rien. Situé à Paradou non loin de Lourmarin, **Bamboo Thai** propose une bonne cuisine (un conseil : le gigot d'agneau) et surtout une magnifique carte des vins. Grande terrasse.
www.bamboothai.fr

Restaurant Tayac à Coustellet à l'entrée de la vallée est une autre référence.
restaurant-tayac.fr



Le restaurant Arkhé



VINO TOP LUBERON

Domaine Le Novi, 'Les Soucas' (bio), Luberon 2019

91%

Un vin blanc expressif à base de roussanne, clairette et viognier, un assemblage audacieux qui promet beaucoup d'amers, mais qui tient la route. Fruits orange mûrs à noyau, fines notes d'épices. Généreux sans surconcentration en bouche avec un joli retour de fruit et une finale agréable sans amertume. (13,5%)

Delivino (Maldegem) / Vitis Vins (Drongen) / Godaert-Van Beneden (Bruxelles) / Maag Vins (Visé), ±€19,50



Sylvain Morey, 'L'odalisque' (en conversion bio), Luberon 2020

90%

Une dominante de vermentino et viognier (cf contre-étiquette) pour ce blanc à la robe très pâle. Nez discret tout en retenue, sur les fleurs de fenouil, la pêche et l'anis. Très structuré avec un fruit compact en milieu de bouche et une longueur énorme qui promet le meilleur pour l'avenir. (13,50%)

Autrement Dit Vin (Namur), €21,40



Verget du Sud, Viognier, Vin de France (Sologny, Luberon) 2021

90%

Un viognier bien typé. Arômes contrastés d'abricot, de coing et de garrigue. Légèrement fumé après l'avoir fait tourner dans le verre. Bouche fine et structurée aux amers de coing maîtrisés. Un vin qui évolue dans le verre. (13,50%)

Wijnhuis Christiaens (Tongeren), €12,60



Grand Marrenon, Luberon 2020

89%

Nez généreux de fruits à noyau mûrs, de coing, de vanille et de pain grillé. Après une brève aération, agrumes et levure de pain. Bouche intense et concentrée avec un joli retour de coing, de pamplemousse et des épices provenant du vieillissement sous bois. Poivre blanc fin en finale. (14,5%)

Chacalli (Antwerpen), €±13,00



Château La Canorgue (bio), Luberon 2020

88%

Nez complexe sur la mangue, le melon, le pomelo et un soupçon d'anis. Bouche généreuse et bien structurée avec de la fraîcheur et une pointe d'amande amère en finale. Vin gastronomique. (13,50%)

Biodyvino, €16,95



Mas Edem Divino (bio), Luberon 2021

88%

Arômes concentrés d'anis, de garrigue et d'abricot confit. Bouche épicée avec retour serré d'orange avec une belle tension. Poivre blanc et légère salinité en arrière-bouche. (14%)

OlivierVins, 11,50€



Tinus Grand Rouge, Vin de France (Sologny, Luberon) 2017

92%

Robe rouge grenat concentré. Nez séduisant de fraise, de cerise noire et de mûre confite avec un soupçon de chocolat noir. Attaque généreuse et énorme profondeur en milieu de bouche. Tannins parfaitement mûrs (14,5%).

Wijnen Christiaens, 19,40€



Domaine le Novi 'Les Soucas' Rouge (bio), Luberon 2018

91%

Un assemblage original de grenache et de carignan. Nez expressif avec des fruits noirs d'été bien gras, du moka et des épices. En bouche, puissant et intense avec une large palette de baies mûres. Tanins et boisé parfaitement intégrés. (14,5%)

Delivino (Maldegem) / Vitis Vins (Drongen) / Godaert-Van Beneden (Brussel) / Maag Vins (Visé), ±19,50€



Sylvain Morey 'Le Claux' (bioconversion), Luberon 2018

90%

Assemblage classique à base de syrah et de grenache. Nez de violette, de cerise et de fraise. Bouche raffinée avec un fin retour de fruits rouges, de réglisse et une touche de poivre noir en arrière-bouche. Le Luberon s'offre une surprenante fraîcheur bourguignonne. (13,5%)

Autrement Dit Vin (Namur), 21,30€



Marrenon 'Envie de Nature' (bio), Luberon 2019

89%

Très mûr, presque voluptueux, avec des prunes et des dattes. Bouche pleine, concentrée avec un retour en finale de prune bleue et de cassis. Fin de bouche à la minéralité salée et aux tanins mûrs (14%).

Chacalli (Antwerpen), ±11,00€



Domaine Ruffinatto 'Le Ménines' (bio), Luberon 2019

89%

Un vin expressif avec un accent mis sur la cerise et les prunes dans une savoureuse salsa épicée. Rond en bouche avec un retour généreux de fruits d'automne. Belle structure que l'on doit au mourvèdre. Fin de bouche veloutée avec des tanins parfaitement intégrés et une douce acidité. (14%)

Michel Wijnen (St-Martens-Bodegem), 14,75€



Château Fontvert 'Les Restanques' (biodynamie), Luberon 2019

88%

Un vin souple qui incarne la générosité de la région avec des fruits mûrs intenses, des prunes et des épices sèches. En bouche, le vin est large et généreux avec des tanins parfaitement intégrés et une bonne longueur. Teneur en alcool relativement faible. Idéal avec des grillades. (13,5%)

Vins Gelin (Uccle/Braine-le-Château), 11,91€

