

n° 57
JUN
JULIET
2024

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

PIÉMONT
Luca
Roagna

SAINT-ÉMILION
Pavie
Macquin

BOURGOGNE
Jean-Marc
Vincent

CHAMPAGNE
Éric
Rodez

blancs de PROVENCE

C'est un pays de haute culture et de vins ardents. Là, de la rive gauche sud du Rhône aux hauteurs de Nice, les vins blancs, longtemps dans l'ombre des rosés et des rouges, sont plébiscités comme jamais. État des lieux au fil d'une grande traversée de la Provence en blanc.

table
MAISON
TROISGROS



ISSN 2114-2270

A Beaumes-de-Venise,
Romain Hall du domaine
des Bernardins sur
le rocher Rocallnaud.

L 19054 - 57 - F: 15,00 € - RD



RELLUB - 5516 - ESPITAPROF.COM - 06 - 5016 - 04 01 - 044 - 0099 540



Jean-Pierre Margan
ou l'île Nantaise et
sa petite-fille Apolline

VIGNERON
PARU DANS LE N° 57
111 2024

SPÉCIAL LA PROVENCE EN BLANC

CHÂTEAU LA CANORGUE

LUBERON

Ce sont des vins telles des gravures provençales, du miel posé sur l'éclat des agrumes frais, un jardin des parfums dont l'esprit coule dans les bouteilles, un palpitant minéral révélé par la biodynamie.

Un rondo de terrasses gravées dans de petits clos entourés de murs de pierres sèches enlevées à la terre par les hommes de La Canorgue au cours des siècles, un jardin de vignes qui tourne autour d'un soleil de bastide du XVIII^e siècle. Le château s'est réveillé en 1975 pour aller loin sur le chemin des grands vins. Martine Campagne et Jean-Pierre Margan l'ont décidé, ils l'ont fait. Aujourd'hui c'est leur fille Nathalie qui porte le désir et trace la route aux côtés de l'homme de sa vie, Frédéric Libourel. Il veille aux soins de la biodynamie bénie sur les pentes du village de Bonnieux, au versant nord du Luberon. Ensemble, ils sont à la cave à dessiner des gravures provençales.

Ça commence au pied du grand mur qui porte la terrasse et les platanes où coule l'immuable eau des collines. Un planter de bourboulenc sur l'argilo-sableux d'une terre en légèreté, des massales de Lillian Bérillon. Conduite en taille douce, la vigne a 4 ans. Un coup de reins et hop voilà un mouchoir de viogniers, la nuit on aperçoit des druides sous la lune danser autour d'énormes rochers calcaires. Ceux-là font des goûts de fruit blanc et d'abricot sec. Un saut encore, toujours des viogniers sur de l'argile au milieu des bois de chênes et de pins bruisant d'aiguilles argentées, ça sculpte des goûts de fleurs et d'anis. Plus loin, passé les gamays, des roussannes, marsannes à regarder au couchant le grand diable de Ventoux, au levant le fauve bleu allongé du Luberon, des fruits blancs et des zestes d'agrumes. En montant dans la pente, d'autres viogniers pris entre trois murs, et puis voici des claires sur calcaire, sur le côté une prairie mellifère et la grande symphonie des oiseaux. Près du cabanon à la porte rouge enfoui sous les cerisiers fleuris, des viogniers qui sentent les fleurs blanches fraîches comme un drap de lin au soleil. Au chemin de Saint-Vincent, sous le village, des roussannes et marsannes sur l'argilo-calcaire profond, ventilé. Elles font comme du miel posé sur l'éclat des agrumes frais. Au Moulin, là contre le flanc

nord du sauvage Luberon, des roussannes et des marsannes : les loups, les sangliers et les chevreuils viennent se régaler des saveurs croquantes, miellées de fruits secs. Après, c'est du sauvignon, « parce que Jean-Pierre », et puis voilà des rolles sur des safres au contact du milieu racinaire, croquants comme une cerise blanche.

Ce jardin des parfums, Nathalie, Frédéric et les équipes en font couler l'esprit dans les bouteilles. Le blanc 2023 déploie comme une eau jaillissante, alliance mélodique de la lumière et des notes de fleurs fraîches, un toucher citrique. Roussanne, marsanne, bourboulenc, grenache blanc et rolle réunis y signent l'âme des lieux. « Je suis certaine de notre terroir à blanc, l'argile et le calcaire, l'acidité naturelle, les nuits fraîches et puis notre agriculture sensible, la biodynamie, les tisanes et décoctions révèlent de grandes expressions bourguignonnes dans nos vins. » Le 2023 au nez crayeux, rocheux, évoque le palpitant minéral qui le voit naître.

La dilection familiale pour le viognier donne cette cuvée Cépave Viognier (en IGP Méditerranée) dont le 2023 exhale un charme discret, la retenue loin de la caricature variétale, une irrésistible envie de boire, un style précis, cistercien, l'alliance des deux fermentations – le premier jus comme dans le blanc classique accueille son frère plus tardif, ils composent un mouvement fermentaire commun –, le grain lié du yin et du yang. Le même tact en 2022, le même modelé de hanches sensuelles qui roulent en douceur, sans exubérance ni ostentation, stylisé et pur, le murmure harmonieux de la fontaine à l'ombre des grands arbres devant la maison. Le temps qui passe le laisse ardent dans son ambiance saline en 2019, de nobles fruits confits, le point de dentelle provençale dans sa délicate précision. Truffe blanche, fève tonka, orgeat délicat pour l'originale cuvée Tout Simplement 2020, trois ans dans le bois. Les notes des vins cristallins de la pendule dorée du temps qui passe tintent au loin dans le secret de la maison. / JEAN-LUC BARBE

CHÂTEAU LA CANORGUE BLANC 2023

« Le club des cinq habite le flacon : roussanne, marsanne, grenache blanc, bourboulenc et rolle pour composer une harmonie de fleurs d'acacia mûres comme pour faire des beignets. En suivant, c'est l'écorce d'orange et puis tiens les agrumes, des citrons de Bordighera comme dans le tableau de Monet, une gravure minérale et sensuelle. »

