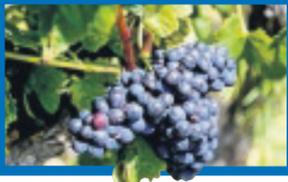


La route des vins



LE CONSEIL DU DÉGUSTATEUR

Chaque semaine, un œnologue d'inter-Rhône nous aide à décrypter l'art du vigneron, de la vigne au vin...

Élaborer un vin blanc

Dans nos appellations de la vallée du Rhône, les vins blancs sont élaborés uniquement à partir de raisins blancs. Cela peut paraître une lapalissade mais il existe des cas où les vins blancs peuvent être élaborés à partir de raisins noirs, l'exemple le plus connu étant celui des vins de Champagne qui peuvent être élaborés à partir de cépages pinot ou meunier (raisins noirs) ou de chardonnay (raisins blancs).

La maturité des raisins blancs doit être raisonnée en tenant compte du degré potentiel (richesse en sucre) et de l'acidité qui est un élément clé pour l'équilibre et la fraîcheur généralement recherchée dans les vins blancs. Les composés aromatiques étant localisés dans les pellicules, il est important d'avoir un bon état sanitaire pour maintenir l'intégrité des baies.

Les raisins sont pressés directement lors de leur arrivée au chai, le jus de raisin (appelé moût) est ensuite clarifié. L'étape clarification (débourbage) peut être effectuée de différentes manières : par le froid, avec des enzymes ou bien par collage. Le moût décanté est ensuite mis en fermentation après un éventuel levage. La température doit être maîtrisée -entre 16 et 22°C- ce qui permet un développement optimal des arômes. Le moût de raisins blancs comme le vin blanc sont très sensibles à l'oxydation car, à la différence des rouges, ils ne contiennent pas de polyphénols (tannins) antioxydants, c'est la raison pour laquelle il faut protéger les blancs avec du SO₂ (sulfites) pour éviter le brunissement de la couleur et la madérisation des arômes.

L'acidité est un élément important dans l'équilibre gustatif des vins blancs et qui leur confère de la fraîcheur. Pour maintenir une acidité suffisante, on évitera le plus souvent la fermentation malo-lactique au moins pour les vins blancs à consommer jeunes. Pour les crus de la vallée du Rhône, qui peuvent être élevés en fûts et qui sont des vins de garde, on recherchera un équilibre un peu différent avec plus de rondeur, d'onctuosité voire d'opulence.

FRANÇOISE DIJON

Invitation à la dégustation

Lundi 12 octobre se tiendra l'événement Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages : "On the Rhône again", une invitation au voyage des sens et de la dégustation, qui se tiendra à Paris pour sa première édition. C'est au cœur la Recyclerie, ancienne gare d'Ornano, située dans le 18^e arrondissement de Paris, que se tiendra ce voyage. Un lieu encore relativement confidentiel qui évoque naturellement le voyage.

150 professionnels (journalistes/blogueurs - acheteurs nationaux - bars à vins, cavistes, restaurateurs...) seront invités à embarquer à bord du train des Côtes-du-Rhône.

Un guide qui montre l'envers du terroir aux étrangers

Romain Gouvernet organise des visites de vignes et de caves sur mesure

Lors de leur périple français, les quatre Australiens Kerri, Mark, Maryanne et Sandy avaient prévu de faire une courte escale en Provence. Amateur de vins français, ils avaient décidé de consacrer une journée découverte à Châteauneuf-du-Pape.

Les deux couples correspondent aux clients types de Romain Gouvernet, un entrepreneur indépendant qui organise des Wine tour in Provence. "Quatre-vingt-dix pour cent de ma clientèle sont des étrangers et majoritairement des anglophones", explique le jeune Sorghuais.

Si les activités de visites commentées de nos vignobles et de dégustations dans nos caves ont mis du temps à se développer alors que les routes des vins sont en place depuis des lustres, les entreprises plus ou moins individuelles se sont multipliées ces dernières années.

Mais par ses racines et sa formation, Romain possède des arguments uniques... voire singuliers. "J'ai grandi à Sorgues et avec plusieurs familles de vignerons de Châteauneuf-du-Pape. Après une formation en sciences économiques à Aix et en politique à Bordeaux, j'ai travaillé en Irlande puis dans une ONG à Paris. Ensuite, j'ai voulu me reconverter et j'ai passé un diplôme à l'école anglopho-

Un sommelier qui a grandi dans les vignes et qui a fait des études d'économie et de politique.

ne du vin de Paris," précise-t-il. Un cursus original, des racines dans les goblets de grenache castelpapeaux et une expérience, qui, combinée à sa passion du vin, lui permettent de présenter les caractéristiques des vignobles de la basse vallée du Rhône mais également d'évoquer les aspects techniques, financiers, ethnologiques... de la filière vinique.

Après avoir récupéré ses touristes australiens à Uzès, Romain les a emmenés au château de Châteauneuf-du-Pape. Le temps d'embrasser d'un regard le mont Ventoux, les Alpilles, les dentelles et le vignoble de Châteauneuf dans lequel il emmène ses clients de la journée. "Sommelier, je propose une approche pédagogique qui commence au milieu des vignes, explique le jeune homme. Je les emmène ensuite dans un domaine pour visiter la cave, faire une dégustation. Ils sont ensuite reçus dans un restaurant que j'ai réservé pour eux, puis nous repartons dans l'après-midi pour d'autres visites et dégustations. Puis nous finissons la journée avec une dégustation mets et vin autour du chocolat."



Les quatre australiens Kerri, Mark, Maryanne et Sandy, ont été cueilli par leur guide Romain Gouvernet sur leur lieu de villégiature dans le Sud, Uzès, avant de passer une journée inoubliable à Châteauneuf-du-Pape.

/ PHOTO BRUNO SOUILLARD

Un programme qui pourrait ressembler à beaucoup d'autres, sauf que les Taïwanais, les Chinois ou les Américains qui viennent avec Romain ne croisent pas d'autres touristes. "Je veux leur mon-

trer l'envers du décor. Mes groupes ne dépassent jamais six personnes et ils ont l'impression que le village et les domaines ont été fermés aux autres, qu'ils ont été réservés pour eux."

Avec ses clients il parle surtout anglais

À un peu plus de 100€ la journée par personne, les visiteurs repartent dans leur pays avec une carte postale personnelle. Globalement, la clientèle internationale de Romain Gouvernet vient essayer de comprendre la singularité de nos terroirs de Pâques à Toussaint, avant de réorienter un peu son activité tandis

que les ceps entrent en dormance. "L'hiver, je commente des ateliers de dégustations avec des vignerons ou des restaurateurs. Une fois par mois, à Caderousse, j'anime des accords mets et vin au "Cercle des amis du vin"."

L'hiver, Romain, un peu à l'écart de la haute saison touristique, se remet donc à parler français. Mais finalement, la langue qu'il maîtrise le mieux cet ambassadeur polyglotte, est celle, universelle, du vin.

Bernard SORBIER

provenceandwine@gmail.com
0206 86 49 56 76

ZOOM SUR La grande famille du Château la Canorgue



Jean-Pierre Margan a passé la main Nathalie a pris petit à petit les rênes de l'un des plus anciens domaines viticoles du Luberon à Bonnieux. Un nouveau chai de vinification a vu le jour en 2012. Les bâtiments répondent aux normes de l'écoconstruction. Un équipement moderne facilite les différentes opérations de vinification. Tout a été mis en œuvre pour permettre un encuvage par gravité. La présence de deux pressoirs pneumatiques permet d'optimiser le traitement de la vendange. Avant de prendre une retraite bien méritée, Jean-Pierre a bien préparé le terrain. Peu à peu, Nathalie a pris les choses en main. Elle fait sienne mon expérience, suivant les principes philosophiques qui ont tracé la destinée de Château La Canorgue. Le caviste, Yvain Barcelli, représente l'autre collaborateur précieux d'une équipe qui s'investit pour assurer le succès des vins du domaine et pour démontrer que le Luberon est bien un cru à part entière. Ce qui fait la force de Château La Canorgue, c'est tout un groupe qui s'est, peu à peu, constitué autour de Jean-Pierre. Thierry est là depuis 28 ans. Avec David et Allal, ils ont la lourde tâche du travail à la vigne. La qualité de la vendange dépendra, aussi, de leurs interventions. Alexis et Fred peuvent, tout aussi bien, participer aux travaux viticoles ou assister Yvain dans la cave. Florence gère et prépare les commandes. Elle est, également, responsable de l'habillage des bouteilles. Magali et Manuel sont chargés de la vente au caveau. Les analyses et le suivi œnologique ont été confiés au laboratoire Mouriesse. Le secrétariat est le domaine réservé de Marie-Charlotte. En bon entraîneur, Jean-Pierre a su construire une équipe qui gagne. Deux coups de cœur successifs (2015 et 2016) sur le guide Hachette des vins, pour le Luberon rouge, le Coin perdu et le Viognier. Une médaille d'or au concours général agricole de Paris pour le Luberon blanc 2014. Meilleure note en Luberon rouge 2012 sur le guide Gilbert & Gaillard. La une de Cuisine et Vins de France... Les récompenses pleuvent, qui viennent mettre en valeur le travail d'une entreprise qui réussit, où tous les acteurs sont guidés par une passion commune, un même désir de bien faire, une volonté partagée d'atteindre l'excellence.

/ PHOTO ADRIEN TEMPORIN

L'EXPO

Les pontifes chez eux au Cellier des Princes
L'inauguration de l'exposition *Les vins des pontifes d'Avignon* a eu lieu ce jeudi 1^{er} octobre au Cellier des Princes à Courthézon. Elle est un complément manifeste à l'exposition qui, pendant les six derniers mois, a animé les cimaises pour le 90^e anniversaire de la création de la cave. Les responsables ont eu le privilège d'accueillir la déléguée générale d'Iter Vitis France, Viviane Coursières, venue confirmer son soutien à la future "Iter Vitis Pontificum" (route des vins des pontifes) du Vaucluse, ainsi que la présidente des compagnons des Côtes-du-rhône, A.Moralis, et de nombreux élus, amis de la presse et de la profession viticole venus féliciter les concepteurs de l'exposition et notamment Jean-Pierre Saltarelli, journaliste honoraire, auteur du livre *Les vins des papes d'Avignon*, édité à l'occasion de cette exposition et que l'on peut trouver à la vente au caveau. L'exposition est donc en place pour trois mois et bénéficiera d'une très bonne visibilité dans le nouveau caveau jusqu'aux fêtes de fin d'année.
→ <http://levindespapes.blogspot.fr>