



Château La Canorgue (84)

Le moral malgré la grêle

Jean-Pierre Margan est un vieux routier de Millésime Bio. Lancé dans l'agriculture biologique dès les années 70, il fait partie des pionniers présents depuis la première édition du salon, en 1994. Plusieurs localisations se sont succédées, les halls se sont remplis, mais Jean-Pierre Margan se réjouit de la conservation de l'esprit originel du salon, qui a contribué à sa popularité : une simple table par exposant, un mélange des zones de production, et une proximité avec les visiteurs qui facilite la prise de contact. Depuis 2000, Nathalie, sa fille, s'est tranquillement intégrée à la structure aux côtés de son père. Simple aide en cave au départ, elle a, au fur et à mesure, pris du galon, se chargeant dans un premier temps de la partie commerciale, y ajoutant ensuite la gestion des opérations en cave. Jean-Pierre Margan garde aujourd'hui la main sur le vignoble, et Nathalie est en marche pour assurer la relève, incarnant ainsi la 5^e génération familiale sur le domaine. Derrière le tableau idyllique de cette propriété emblématique du Luberon, le tandem père-fille a pu mesurer cette année la force de son association. Le 19 mai dernier, lors d'un épisode aussi soudain que ravageur, 70 % du vignoble a été grêlé en totalité. Bien qu'assurés, Nathalie et Jean-Pierre Margan n'ont alors eu d'autre choix que partir à la pêche aux raisins à acheter (obligatoirement certifiés AB) pour maintenir autant que possible la continuité d'approvisionnement de leurs marchés. Toutes les connaissances et toutes les bonnes volontés ont été sollicitées pour trouver les précieuses grappes, "mais à la veille des vendanges nous n'avions que 50 % de la quantité espérée. Nous étions inquiets, mais nous avons gardé confiance, se souvient Nathalie avec philosophie, et cela a payé, car une fois la récolte commencée, nous avons reçu des appels d'un peu partout

pour nous proposer des raisins. Il a fallu réagir au pied levé, tous mes plans de remplissage de cuves étant remis en cause presque chaque jour. Finalement, nous avons trouvé assez de raisins, et cette recherche effrénée nous a offert de belles rencontres que nous n'aurions sans doute jamais faites sans la grêle." De ces raisins aux origines diverses, Nathalie a sorti une cuvée malicieusement dénommée "Rouge d'Orange" qui, cerise sur le gâteau de grêle, s'est vue attribuer une médaille d'or au Challenge Millésime Bio. Tout comme le rosé, composé à la fois de raisins extérieurs

et de la propriété. Toujours prompt à positiver, Nathalie Margan préfère retenir "la solidarité qui a joué à plein. Des amis vigneron, bien que touchés par le mildiou, ont tout fait pour nous proposer du raisin, et au domaine, toute l'équipe a fait preuve d'un engagement incroyable pour nous accompagner dans ces moments difficiles." ■

OLIVIER BAZALGE

Contact : Château La Canorgue,
Route du Pont Julien,
84480 Bonnieux, 04 90 75 81 01
chateaulacanorgue.com



Jean-Pierre et Nathalie Margan ont subi cette année les affres de la grêle. Faisant contre mauvaise fortune bon cœur, ils ont dédié à cet événement une cuvée "Rouge d'Orange".