

GIBOULOT ET BUISSON • LUBERON • BASSE-AUTRICHE • BOLLINGER • COUTET 1989 • RECAR

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.com

**Le Beaujolais
en trois styles**
Les gamays qu'on aime

CONSO
La grande
distribution
face à la crise
du vin

L'appel des blancs de Loire

130 chenins
irrésistibles!

Achetez ou
vendez vos vins

Nos conseils
pour réussir
aux enchères

Dans les
coulisses de
VIVINO

LE VIN À BERLIN
Dix adresses branchées



L'AVÈNEMENT DE
ROSÉS DE TERRO

L 13477 - 689 - F: 7,50 € - RD



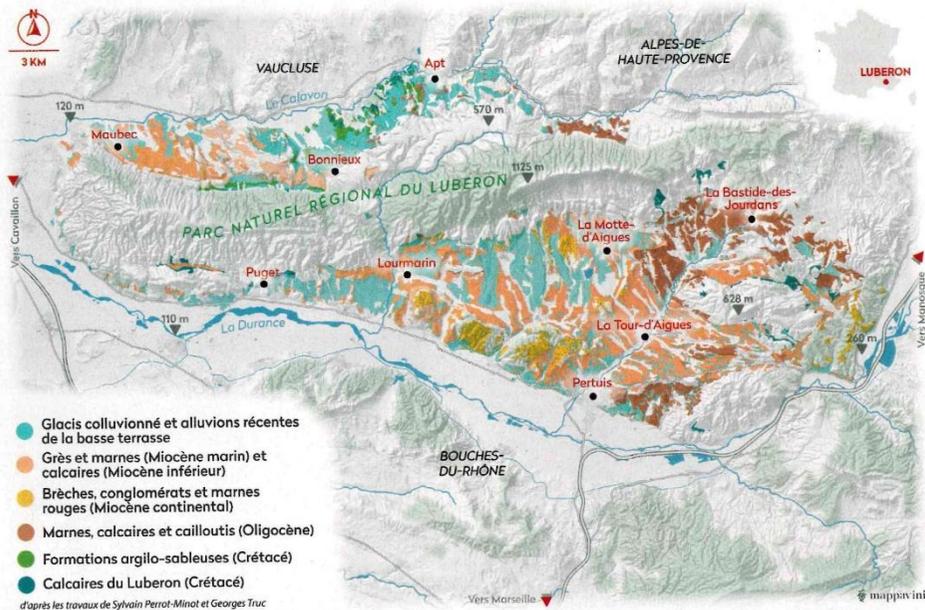
De vigne en cave
Les dessous du terroir

Luberon

Riche combinaison de terroirs et de cépages

Au-delà de ses paysages provençaux, de ses villages perchés et de son soleil brûlant, le Luberon est une terre de vignes qui recèle de grandes richesses, souvent insoupçonnées.

Par Sophie de Salettes



Le vignoble de l'AOC Luberon se trouve entièrement à l'intérieur du parc naturel régional du même nom. 6 200 hectares de vignes réparties de part et d'autre du massif calcaire du Luberon qui culmine à 1 125 mètres d'altitude, entre la Vallée du Calavon au nord et celle de la Durance au sud. Situées à 95 % entre 200 et 450 mètres d'altitude, les vignes occupent les piémonts du massif, les collines, les terrasses alluviales et les syncli-

naux, entre forêts, garrigues, oliviers, plantes aromatiques... Le climat méditerranéen reçoit ici des influences continentales et alpines essentielles, avec une pluviométrie annuelle de 590 à 676 mm et des amplitudes thermiques jour/nuit importantes, gages de fraîcheur et d'équilibre dans les vins.

À L'EST, UNE ZONE TARDIVE

Le massif du Luberon dessine un versant nord, plus continental, et un versant

sud, plus méditerranéen. Les variations entre l'est et l'ouest de l'aire sont encore plus marquées, avec des écarts de température moyenne annuelle nord/sud plus faibles qu'entre l'est et l'ouest⁽¹⁾. En effet, la partie est de l'aire est ouverte aux entrées d'air froid venu des Alpes. Ainsi, en moyenne, les parcelles sont d'autant plus tardives qu'elles se trouvent à l'est. Même si l'altitude, l'exposition et les sols jouent aussi beaucoup sur leur précocité (lire l'encadré ci-contre).

Cartographie : Mappavini



En 2024, une charte paysagère et environnementale a été adoptée par l'AOC, projet collectif des vignerons du Parc naturel régional et de nombreux acteurs du territoire.

Commençons notre voyage à l'est de l'aire classée : le vignoble du domaine Le Novi compte 15 hectares de vignes découpés en trente-cinq parcelles situées dans deux îlots autour de La Tour-d'Aigues. Le caractère tardif de la zone et les sols issus de safres sont des atouts. « Ces sols se réchauffent et se refroidissent vite. Quand les journées d'été sont très chaudes, la vigne profite d'un véritable temps de pause la nuit grâce aux températures particulièrement froides dans la zone. De plus, la majorité de nos parcelles sont exposées à l'est et au nord. L'acidité des vins et la fraîcheur de leurs arômes sont donc préservés », souligne Romain Dol, cinquième génération au domaine. La gestion des sécheresses est plus compliquée, notamment sur les sols les plus sableux. « Nous adaptons nos pratiques viticoles, par exemple en n'écimant pas ou peu et tard afin d'éviter que la pousse de nouvelles feuilles pompe de l'eau. Et certaines années, nous avons recourus au goutte-à-goutte pour simuler une pluie », poursuit-il.

Des vignes réparties de part et d'autre du massif calcaire

bourboulenc ; cela donne un blanc qui n'est pas soiaire, cela peut surprendre car c'est un caractère très sudiste que le Luberon évoque le plus souvent ». Romain Dol s'intéresse à d'autres cépages encore pour élargir le champ des possibles et s'adapter au changement climatique. Une dynamique largement portée par l'appellation (lire ci-contre). Xarello, tourbat, parellada, œillade, brun argenté, coustou sont autant de variétés qui attirent sa curiosité : « On cherche des cépages intéressants, résistant au manque d'eau, avec de petits degrés et de l'acidité ».

Installé à quelques kilomètres plus au nord, Sylvain Morey (La Bastide du Claux, 17 hectares à La Motte-d'Aigues) tient aussi à enrichir son panel de cépages. Par exemple au pied du Grand Luberon, dans le secteur des Câpriers (Cabrières) qui porte syrah, grenache noir, counoise, nebbiolo, pinot noir et vermentino, bourboulenc, piquepoul blanc et carignan gris. Une zone tardive qui allie l'altitude (430 à 450 m), une orientation nord-est et des sols d'argiles blondes. Mais, fidèle à sa culture d'origine, le vigneron bourguignon tient aussi à comprendre dans le détail la mosaïque de parcelles de l'AOC. Il peut ainsi construire des assemblages de terroirs autant que de cépages.

ÉQUILIBRER LES VINS

Romain Dol mise aussi sur la diversité de ses quinze cépages⁽²⁾ pour construire l'équilibre de ses vins : « Dans la cuvée Amo Blanco, la clairette apporte sa sobriété, son élégance et sa salinité au vermentino et au

Les profils

1920 : Première cave coopérative.
1951 : VDQS. 1965 : Marrenon fédère les dix caves coopératives.
1988 : AOC.
Vallée du Rhône méridionale : 36 communes du Vaucluse.
Surface plantée : 6 200 hectares dont 3 000 revendiqués en AOC.
Production (2024) : 46,5 % rosé, 28 % blanc, 25,5 % rouge.

La géologie

Selon les travaux de Georges Truc, géogéologue Dans le sud-Luberon, on trouve surtout des colluvions issues des reliefs calcaires (fragments calcaires dans une matrice sablo-argileuse) qui ont parfois rejoint les alluvions récentes à graviers et galets roulés de la Durance et ses affluents. Sur les petits reliefs, l'altération des grès et marnes du Miocène marin (safres) donne des terroirs sableux et sablo-argileux. On observe aussi des brèches, conglomérats et marnes rouges du Miocène supérieur continental, ainsi que des marnes, des calcaires et des cailloutis de l'Oligocène continental. Dans le nord de l'aire, les formations marneuses et calcaires de l'Oligocène dominent, avec des formations argilo-sableuses du Crétacé et du calcaire du Miocène inférieur.

Les cépages

36 % grenache blanc, 24 % ugni blanc, 19 % vermentino, 14 % clairette, 4 % roussanne, 2 % bourboulenc, 1 % viognier, <1 % marsanne ; 46 % syrah, 46 % grenache noir, 5 % carignan, 2 % cinsault, <1 % mourvèdre, counoise, marselan et pinot noir (hors AOC). Vifa⁽³⁾ demandées : en blanc, assyrtiko, carignan blanc, piquepoul blanc, parellada, grenache gris ; en rouge, caladoc, sciaccarello, nielluccio. L'AOC travaille sur la pertinence d'autres cépages (œillade, muscardin, aubin...) mais aussi sur l'hybridologie régénérative, la préservation de la biodiversité ou encore la gestion du foncier.



Grenache blanc

De vigne en cave

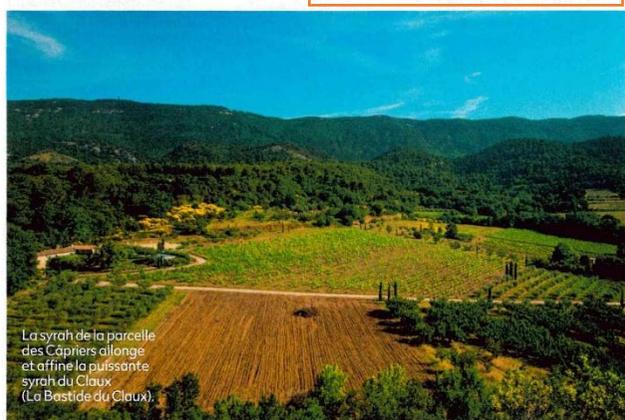
Les dessous du terroir



Luberon désigne à la fois le massif calcaire qui s'étend de Cavaillon à Manosque, le Parc naturel régional créé en 1977 et l'AOC créée en 1988.

La variété des cépages est un plus pour assurer aux vins un bel équilibre

Sylvain Morey aime particulièrement les parcelles d'altitude dont les sols ne contraignent pas à irriguer. Son vignoble compte aujourd'hui dix-huit parcelles sur six communes. Autant d'origines qui lui permettent d'équilibrer ses vins, tous d'une grande précision. La parcelle historique du domaine illustre le caractère tardif de cette partie orientale de l'aire d'AOC. Situé sur la commune de La Motte-d'Aigues, Le Claux, exposé au nord et au nord-est, se situe à 350 m d'altitude et ses sols correspondent à des passées argileuses au sein d'une formation de safres. La parcelle porte un hectare de syrah qui puise dans ce caractère froid profondeur et complexité. En projet au Claux : 2,5 hectares de syrah et de cépages blancs. Dans la parcelle de Saint Jean (Cabrières), de vieux grenaches se trouvent sur la partie la plus argileuse quand un jeune cinsault occupe la partie la plus sableuse. C'est un secteur exposé au sud mais tardif car à 400 m d'altitude. « Le caractère de cette parcelle me permet de ramasser en même temps le cinsault et le grenache, mûr à 14,5° potentiels et avec une très belle acidité. Le cinsault est précieux dans cet assemblage car il calme le grenache et l'affine », précise Sylvain Morey.



La syrah de la parcelle des Capriers allonge et affine la puissante syrah du Claux (La Bastide du Claux).

hautes présentent des sols sablo-argileux riches en éboulis calcaires quand la partie basse du vignoble est plantée sur des sols marneux plus frais. « Bien sûr, en hauteur, la syrah souffre facilement du chaud et du sec, c'est la raison pour laquelle nous en avons peu », explique la directrice du château Valentine Tardieu-Vitali. Mais le domaine compte 8 hectares exposés au nord qui ne sont pas encore plantés et qui pourraient être très intéressants pour la syrah et les blancs. « Côté viticulture, nous voyons que la biodynamie aide la vigne à mieux supporter les excès climatiques. Et nous travaillons sur l'agriculture régénérative, notamment sur la circulation de l'eau », ajoute la directrice.

La variété des cépages est sans conteste un plus pour assurer aux vins un bel équilibre. « Nous avons par exemple planté du carignan et du nielluccio pour limiter le degré de nos assemblages et gagner en souplesse », indique Valentine Tardieu-Vitali. En cave, elle mise notamment sur la vendange entière qui représente par exemple 50 % dans Grand Deffand 2021. Et sur un élevage sous bois très maîtrisé. « Nos vins sont méditerranéens et solaires, nous avons donc opté pour des élevages en foudres plutôt qu'en fûts. Et le bois est moins présent en général », détaille-t-elle.

GARE À LA CHALEUR ESTIVALE

De l'autre côté du massif du Luberon, versant nord, Nathalie et Jean-Pierre Margan (château La Canorgue, à

De vigne en cave

Luberon

Bonnieux) travaillent 15 hectares de vignes autour du château, 15 hectares en contrebas de Bonnieux et 8 hectares dans la plaine. Du bord du Calavon aux villages de Lacoste et Bonnieux, la vigne remonte un glacis de dépôts colluvionnaires avec des sols à dominante marneuse et des épandages caillouteux sur les hauteurs. Les parcelles les plus hautes et pierreuses du domaine peuvent générer du stress hydrique pour les vignes. Mais Nathalie et Jean-Pierre Margan adaptent leurs pratiques. Par exemple, le paillage des sols permet de les protéger de l'air chaud et sec. La biodynamie aide les sols à davantage profiter des pluies et les vignes à mieux résister au stress. Et si besoin, dans les parcelles les plus à risque, l'irrigation permet de simuler les orages d'été, de plus en plus rares.

Bien plus que la sécheresse, c'est la chaleur estivale que Guillaume Gros craint pour ses vignes. Heureusement, le vigneron installé côté ouest et versant nord, à Maubec, peut compter sur les amplitudes thermiques jour/nuit importantes qui caractérisent l'AOC et sur la fraîcheur associée au versant nord du massif, plus continental et ouvert au mistral. Dans ce secteur sis au pied du Petit Luberon, la vigne située entre 110 et 220 mètres d'altitude est souvent orientée au nord-ouest. Guillaume Gros observe et travaille ses vignes au

plus près pour en connaître le comportement sur le bout des doigts et faire les choix les plus avisés à la vigne comme en cave. « Ici, dans cette partie des Biguières, les sols très légers et caillouteux (alluvions calcaires sur graviers) donnent des vins délicats, issus de carignan, grenache et syrah ramassés et vinifiés ensemble. C'est souvent l'équilibre du carignan qui me fait déclencher les vendanges car il est vraiment essentiel dans cet assemblage : c'est un peu le citron de mon beurre blanc ! », décrit l'ancien sommelier, d'autant plus attentif aux dates de vendange que le changement climatique perturbe la cinétique de maturation.

VOLUME ET FRAÎCHEUR

Sa cuvée Côteau de l'Ara vient de sols plus argileux et généreux. Guillaume Gros cherche donc à les étirer. Ainsi, il soigne particulièrement le feuillage côté ouest pour qu'il protège les raisins du soleil le plus brûlant. Il mise aussi beaucoup sur la vendange entière. Quand le mourvèdre est mûr, grenache, syrah et mourvèdre sont ramassés puis vinifiés ensemble. Les élevages sont exceptionnellement longs : ce sont Les Biguières et Côteau de l'Ara 2015 qui viennent d'être mis en bouteilles. Des choix radicaux pour gagner une profondeur indéniable dans les vins et révéler tout en douceur leur personnalité complexe. Guillaume Gros met aussi sa créativité au service des blancs dont il produit 3 000 bouteilles par an.

Avec treize cépages autorisés (dont cinq Vifa⁽³⁾) et davantage en expérimentation, les blancs de l'appellation vont assurément prendre plus de place dans le futur compte tenu du potentiel de certains terroirs capables de conférer aux vins volume sudiste et fraîcheur d'altitude.

(1) 12,9° C au nord à Apt contre 13,1° C au sud à Cucuron et 13,5° C à l'est (Beaumont-de-Pertuis) contre 14,6° C à l'ouest (Robion).

(2) Grenaches gris et blanc, vermentino, bourboulenc, clairette blanche, roussanne, ugni blanc, viognier. Et grenache noir, syrah, cinsault, carignan, marselan, counoise, ceillade.

(3) Variétés d'intérêt à fin d'adaptation.



Sylvain Morey (La Bastide du Claux) construit des assemblages de terroirs autant que de cépages.

À déguster en priorité

Domaine Le Novi :

- Amo Blanco 2021, Soucas 2022
- Soucas 2022 ● Terre de Safres 2023 ● Amo Roujo 2022

La Bastide du Claux :

- Panorama 2023 ● Odalisque 2022 ● Panorama 2022
- Saint Jean 2022
- Le Claux 2021

Château La Verrerie :

- Hautes Collines 2023
- Grand Deffand 2022
- Hautes Collines 2019
- Grand Deffand grenache 2021
- Grand Deffand syrah 2021

Château La Canorgue :

- Château La Canorgue 2023
- Château La Canorgue Réserve 2021 ● La Canorgue 2022
- Coin Perdu 2021

Domaine Guillaume Gros :

- À Contre-Courant 2017
- Les Biguières 2014 ● Côteau de l'Ara 2014 ● AP243 2020



Pour Valentine Tardieu-Vitali (château La Verrerie), fille des fameux Michel et Michèle Tardieu, la complémentarité des terroirs est un atout.