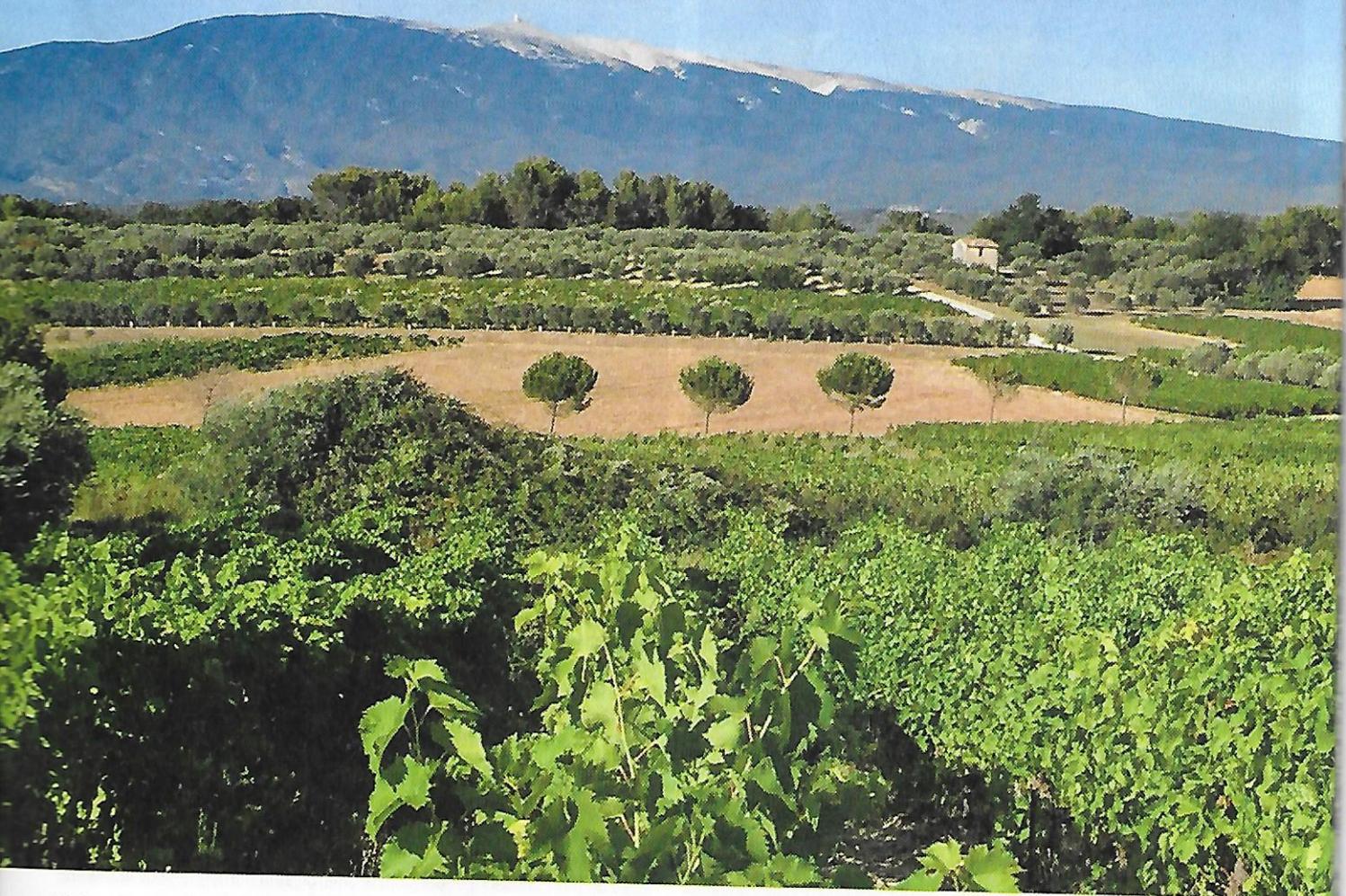


VENTOUX

# LES VENDANGES DU



Entre le Rhône et la Durance, ce ne sont que jardins et vergers regorgeant de fruits et légumes ensoleillés. Et de vignes que d'habiles artisans bachiques cultivent savamment, entre nature généreuse et art de vivre.

PAR PÉRICO LÉGASSE

**D**es trois montagnes sacrées de la Provence que sont le Ventoux, la Sainte-Baume et la Sainte-Victoire, toutes trois porteuses de légende, toutes trois associées à un vignoble, la première est celle dont la masse phénoménale symbolise le mieux l'idée de « massif ». Avec ses 1 911 m d'altitude, dominant une arête de 25 km, l'immense muraille naturelle barre l'horizon comme pour marquer une césure entre la rigueur des reliefs alpins et la tendresse du paysage méditerranéen. Une sorte d'Olympe provençal du haut duquel on aurait la sensation de parler aux dieux. Vue de loin, l'illustration semble couverte d'une neige éternelle alors

qu'il s'agit d'un effet dû à la blancheur du tapis de roches calcaires karstiques qui tapissent son sommet. Ne serait-ce que l'ascension du mont Ventoux, dont Pétrarque fit un récit entré dans les annales de la littérature médiévale (et qu'il n'effectua probablement pas), l'escalade de la glorieuse montagne continue à relever du mythe ou de la prouesse et fait encore figure d'épreuve emblématique. Cette géographie colossale et sauvage n'a pourtant rien de violent puisque tous les alentours du « géant » ne sont que des instants de paradis terrestre. Du Lubéron, à l'est, aux dentelles de Montmirail, à l'ouest, tout n'est en effet que garrigues, vallons, plateaux, forêts aux couleurs et senteurs magnifiques. Quant aux territoires qui s'étalent à ses pieds entre le Rhône

# MISTRAL



**UN PATRIMOINE HORTICOLE** dont les plus illustres vestiges sont le melon de Cavaillon, le muscat du Ventoux, la framboise et la fraise de Carpentras.

conditions d'excès. Trop de soleil tue le soleil et, si le monde de la vigne ne redoute rien de plus que le gel, la pluie incessante et la grêle, aucun raisin bombardé à outrance de rayons infrarouges ne donnera jamais de grand vin. Sans quoi les crus les plus prestigieux du répertoire viticole français ne se trouveraient pas en Bourgogne et dans le Bordelais mais dans le Languedoc-Roussillon. Il appartient donc à la viticulture méridionale de « jouer » avec le soleil – et c'est ce à quoi s'attachent les vigneron du Ventoux. Reconnue en 1973, l'appellation Côtes du Ventoux s'est rebaptisée simplement Ventoux en 2008. Prolongation de la nébuleuse des côtes-du-rhône, dont elle est un terroir spécifique, l'AOC Ventoux n'est plus le petit vin du Midi que l'on trouvait en entrée de gamme dans les grandes surfaces mais une appellation d'origine à part entière, qui peut être fière de l'être. Et, si les amateurs se plaisent à saluer l'évolution qualitative de certains vignobles en l'espace de quinze ou vingt ans, ce qui se passe dans le Ventoux relève de la performance. Non pas que toute la production soit exemplaire, loin de là, car la maîtrise de certaines pratiques et la gestion des rendements demeurent l'apanage des plus rigoureux, mais force est d'admettre que l'on déguste aujourd'hui des ventoux tout à fait exemplaires. Et puis il y a cette étroite imbrication entre une nature chaleureuse et un art de vivre qui ne l'est pas moins. Le Comtat Venaissin, relativement préservé dans certains recoins des grandes transhumances estivales, restitue l'image d'une Provence à l'ancienne où le tourisme a conservé un visage humain. On goûte bien ici à tout ce >

et la Durance, ce ne sont que jardins et vergers regorgeant de fruits et légumes ensoleillés au milieu desquels la vigne se taille la part du lion. Ici brilla durant près de deux siècles le plus glorieux patrimoine horticole de France, dont le melon de Cavaillon et la fraise de Carpentras restent les ultimes vestiges. L'œnotouriste n'y trouvera pas seulement les atouts de sites mémorables marqués par la douceur de vivre méridionale, des villages charmants et des campagnes florissantes, de gentilles auberges et des étapes épanouies sous un climat délicieux, il y rencontrera aussi la passion de vigneronnés amenés à lutter depuis la nuit des temps contre... le soleil. Paradoxe s'il en est, si l'astre solaire est fondamental à la vie végétale, il est aussi son pire ennemi dans des

périco léglise

jean-daniel sudres / hemis.fr - patrick friet / hemis.fr - camille moirenc / hemis.fr



camille moirere / themis.fr

► que cette terre engendre de savoureux. Rien d'étonnant à ce que le monde entier veuille venir finir ses jours à l'ombre de ces collines enchantées. Sans tomber dans le cliché folklorique, les longues perspectives jalonnées de vignes et d'oliviers où de somptueuses lumières transforment l'horizon en tableau participent de la magie des lieux. Au terme de ce périple qui nous a conduit durant six semaines sur quelques-uns des plus beaux sites de l'œnotourisme à la française, nous parcourons un vignoble parsemé de haltes mé-

#### MAGIE DES LIEUX

De somptueuses lumières transforment l'horizon en tableau, comme ici, à Mazan, au pied du mont Ventoux.

tant le détour, du village de Crillon-le-Brave, doté d'un hôtel éponyme d'où la vue sur le Ventoux coupe le souffle, à celui de Venasque, perché sur un éperon dominant la vallée de la Nesque. C'est entre ces deux bourgs, à Mazan, épice de l'appellation, que l'on découvrit l'atelier d'un potier datant du I<sup>er</sup> siècle avant J.-C., au lieu-dit le Jonquier, qui fabriquait des amphores à vin. Un don du ciel que ces parcelles de grenache noir, de mourvèdre, de cinsault, de syrah et de carignan, avec un peu de counoise pour les rouges, de clairette, de grenache blanc, de roussanne et de bourboulenc pour les blancs, avec une tolérance pour le picpoul, le pascal et l'ugni blanc s'ils ne dépassent pas 20 % de la cuvée. Tout est dans la nuance. Don du ciel ? Non pas une faveur céleste liée à quelque intervention divine, même si l'on se pose parfois la question, mais au « maître » absolu des lieux, celui dont tout provient quand son souffle purificateur étend sa bénédiction à cette terre : le mistral. Vent du Nord chasseur de nuages et d'humidité dont la force et la fraîcheur éradiquent les maladies cryptogamiques, « lou mango fango » (« le mangeur de boue ») fait donc ici la pluie et le beau temps, agit comme un thermostat en même temps qu'il tempère la ferveur solaire. Comme leur nom l'indique, les vins du Ventoux sont vendangés par le mistral. ■ P.L.

Fin de la série.

## DOMAINE DE FONDRÈCHE

## LE VIN IDENTI-TERRE

En acquérant ce domaine en 1993, la famille Barthélemy Vincenti a choisi d'associer la culture de la vigne à une éthique portée sur le respect de l'origine. Plus qu'une méthode de travail, une philosophie qui nous rappelle que, dans l'esprit de l'appellation à la française, le vin doit refléter l'âme des lieux et restituer le caractère de son terroir. Liés à des paramètres géographiques précis et à une configuration climatique exceptionnelle, les vigneron du Ventoux ont pour mission de rester fidèles à ces critères s'ils veulent que leur vin dise où il est né et qui l'a élaboré. C'est ce à quoi s'attellent Nanou Barthélemy et Sébastien Vincenti lorsqu'ils définissent leur travail comme une recherche du vin « identi-terre » via un jeu de mots fort en valeurs. Le sol, la plante, l'homme, et l'esprit qui préside à la culture de la vigne comme à l'élaboration du vin, ont ici quelque chose de sacré. Sous le regard du Ventoux et l'influence du mistral, les gens de ce pays savent qui est le maître. Il faut d'abord respecter la nature, la comprendre,

l'entendre, et capter les messages qu'elle envoie à chaque millésime pour décrypter la spécificité d'un cru. En ce sens, le domaine de Fondrèche est un cru à part entière et se distingue désormais comme l'un des fleurons de l'appellation. Tout est ici pensé, étudié, appliqué dans un souci profond et sincère d'authenticité, la seule démarche qui vaille lorsque l'on a la chance de faire du vin à un endroit si sublime. Située à Mazan, la parcelle historique, d'une surface de 28 ha, produit des vins rouges élégants et charnus. Nous avons

été interpellé par la cuvée fondrèche 2014, un rouge racé, aux tanins présents mais subtils, assortis d'une bouche harmonieuse et gourmande finissant sur de délicats arômes de fruits noirs bien mûrs. Issu de sols argilo-calcaires plantés en grenache, syrah et mourvèdre (10 %), élevé en cuves et foudres, ce vin est tout à fait représentatif de ce que l'on attend de l'AOC Ventoux, de la vigueur et du

charme pour un maximum de plaisir. En dégustant ce nectar sur des côtes d'agneau premières rôties sur une braise de sarments et un fromage de chèvre des monts de Venasque, cet objectif est parfaitement atteint. La halte idéale pour les amateurs d'un œnotourisme culturel et pédagogique. ■

Domaine de Fondrèche, 2589, avenue Saint-Pierre-de-Vassols, 84380 Mazan. Tél. : 04 90 69 61 42. Visite du domaine, parcours viticole et dégustation sur demande. Fondrèche rouge 2014 : 9,60 €.



**SÉBASTIEN VINCENTI**  
travaille de manière naturelle, en mettant le bon cépage sur le bon terroir.

domaine de fondrèche

**LES PARCELLES DE VIGNE**, plantées à 300 m d'altitude, pour les plus basses, et à presque 600 m, pour les plus hautes, échappent à la fournaise estivale. Et développent des arômes d'une finesse incroyable.



château unang



**JAMES ET JOANNA KING**, Écossais, ont lié, en 2003, leur destin à ce monument viticole.



**DES ATELIERS GUSTATIFS** permettent de s'initier aux accords entre les vins du domaine et les fromages du cru.



## CHÂTEAU UNANG CRU SIGNÉ DU VENTOUX

Situé à la sortie du village de Malemort-du-Comtat, sur la route de Méthamis, au pied des monts du Vaucluse, le château Unang interpelle non seulement par son nom à la phonétique insolite mais aussi par sa situation au milieu d'un univers escarpé. En franchissant le seuil de la propriété, on se doute que les fondateurs de la « villa Unango » avaient trouvé là un site où il se passe des choses. Comme si un phénomène tellurique engendrait ici une force positive. On sait que le domaine appartenait aux évêques de Carpentras au IX<sup>e</sup> siècle, du fait qu'ils résidaient à Venasque, alors capitale du Comtat auquel elle a donné son nom. C'est dire si l'Histoire a marqué les lieux. Proche des gorges de la Nesque, entouré d'une géographie sauvage, Unang jouit d'une configuration presque fantastique. Rien de tel pour fasciner Johanna et James King, deux voyageurs d'origine écossaise qui tombèrent littéralement amoureux de l'endroit avant de l'acquérir en 2003. Devenus rois d'Unang, les King ont lié leur destin à ce monument viticole en lui redonnant ses lettres de noblesse. Et, si les vins de l'appellation Ventoux peuvent désormais prétendre à la considération des connaisseurs, c'est beaucoup au château d'Unang qu'ils le doivent. Alors que la vigne locale produit traditionnellement des jus assez lourds et puissants du fait d'un ensoleillement massif, ce domaine bénéficie d'une position qui limite les dégâts. Plantées à 300 m d'altitude, pour les plus basses, et à presque 600 m, pour les plus hautes, les parcelles échappent à la fournaise estivale. Alors que les vignes de la vallée rôtissent les

années très chaudes, celles d'Unang mûrissent dans une relative fraîcheur. Réalité objective qui procure aux vins une élégance inégalée quant aux tanins toujours bien fondus et aux arômes d'une finesse incroyable. Comme quoi un relief bien orienté peut faire toute la différence. D'autant que James King s'évertue à préserver les subtilités d'un terroir bien spécifique où le grenache noir et la syrah font des merveilles en rouge, et la clairette et la roussanne des miracles en blanc. Nous avons eu un coup de cœur pour le château-unang blanc 2015, vivace et gracieux, doté de jolis arômes de tilleul et de mirabelle, et pour le rouge 2014, au fruité délicat et persistant, avec une bouche généreuse et fluide. Il existe également un rosé charmeur, hélas épuisé, et deux cuvées de rouges structurées par un élevage en tonnes de 600 l (demi-muid), « La Croix » et « La Gardy ». Ouvert à l'œnotourisme, Château Unang organise des visites de vigne suivant un parcours pédagogique animé par Joanna King. Après une dégustation au caveau, un espace pique-nique a été aménagé autour du bassin XVIII<sup>e</sup> contigu au château avec des produits locaux, mais l'on peut aussi participer à un atelier gustatif où l'on s'initie aux accords entre les vins du domaine et les fromages locaux sélectionnés par Claudine Vigier, maître affineur à Carpentras. Une expérience sensorielle unique dans un environnement magique. ■  
Château Unang, route de Méthamis, 84570 Malemort-du-Comtat. Tél. : 04 90 69 91 37. Château-unang blanc 2015 : 8,50 €, château-unang rouge 2014 : 8,50 €. Pique-nique, 35 € vins compris, atelier dégustation fromages et vins, 50 € (6 personnes minimum, réserver).

## BONNE AUBERGE

### LA TABLE D'ADRIEN AUMAÎTRE

Récemment installé dans les faubourgs de Carpentras, le jeune Adrien Aumaitre a transformé l'ancienne maison familiale en auberge provençale. A partir de produits locaux et de saison choisis au marché, il propose une cuisine alerte et goûteuse qu'il affiche chaque jour à l'ardoise. Sa tartine de chèvre frais du pays au mesclun et son risotto d'épeautre semblent avoir été conçus pour honorer le château-unang rosé 2015 qui donne la plus sensuelle des répliques. Une découverte sur laquelle nous reviendrons plus longuement à la rentrée. Adrien Aumaitre, 471, chemin de Villefranche, 84200 Carpentras. Tél. : 04 90 34 39 67. Formule à 18 et 32 €.



**TARTINE DE CHÈVRE FRAIS AU MESCLUN** et risotto d'épeautre.



**UNE ANCIENNE MAISON FAMILIALE**, restaurée en auberge provençale.



**UN RESTAURANT-BOUCHON-BISTROT**, installé dans les faubourgs de Carpentras.

adrien aumaitre