

VINSOBRES, STAR MONTANTE DU RHÔNE

LONGTEMPS DANS L'OMBRE DE GIGONDAS, LA VOISINE, ET DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, L'APPELLATION VINSOBRES ENTEND BIEN DEVENIR LA PROCHAINE VEDETTE DE LA VALLÉE DU RHÔNE GRÂCE À SES NOMBREUX ATOUTS.

Par Béatrice Delamotte

Si l'histoire du vignoble de Vinsobres est ancienne, il faudra attendre 1956, année de grand gel qui a détruit la quasi-totalité des oliveraies du secteur, pour voir de nombreux agriculteurs se reconverter – pour survivre – dans la viticulture et donner un nouvel essor à la coopération. Au fil des décennies, ces vigneronnes dessinent le paysage, déploient des trésors d'énergie et d'inventivité pour produire des vins à la fraîcheur reconnaissable. Avant d'obtenir la consécration : l'appellation Vinsobres en tant que cru des Côtes-du-Rhône Villages, en 2006. Aujourd'hui, trente domaines et trois caves coopératives s'attachent à valoriser leurs vins qui connaissent un bel engouement auprès des amateurs de cuvées précises et aromatiques.

Une devise plus qu'un oxymore

Alors oui, on peut sourire en voyant le nom insolite de Vinsobres. Mais cet oxymore, plutôt que d'être un jeu de mots, raconte l'origine de ce vignoble. Si l'on s'en tient à l'étymologie latine, Vinsobres viendrait de « vinsobris », signifiant « vigne » et « travail ». Presque une devise, pour les vigneronnes qui bichonnent des parcelles d'altitude, en terrasses aux confins des Préalpes et face au mont Ventoux. Dans cet amphithéâtre de vignes, les vents locaux, le mistral et le pontias, rafraîchissent les nuits, ce qui permet de ralentir la maturité et préserve la fraîcheur de la syrah. Entre terrasses, coteaux, collines et plateaux, les cépages méridionaux trouvent ici des terrains propices.

De grands vins rouges

Le grenache et la syrah, cépages phares de l'appellation associés au mourvèdre, permettent d'élaborer des vins équilibrés, gras et ronds, généreux sans excès. De grands vins rouges à la capacité de garde d'au moins dix ans. Et comme plusieurs autres appellations rhodaniennes, les vigneronnes désirent que le cru s'étende à des cuvées en blanc. Un dossier est d'ailleurs en cours auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) pour obtenir cette reconnaissance pour des vins blancs. Mais pour déguster les premières bouteilles de Vinsobres blanc, il faudra encore attendre quelques années.

Christophe Gratié

Entre terrasses, collines et plateaux, les cépages méridionaux trouvent ici des terroirs propices.



COUP D'ŒIL

- **AOC:** Vinsobres (2006).
- **SUPERFICIE:** 1375 hectares.
- **COULEUR:** rouge.
- **CÉPAGES:** grenache, syrah et mourvèdre.
- **CLIMAT:** méridional, à consonances septentrionales.
- **ALTITUDE:** de 200 à 450 mètres.
- **À TABLE:** les rouges de Vinsobres s'accordent à merveille avec la cuisine provençale traditionnelle et ses produits phares: agneau, gibier, olives et truffe.

DANS LES VIGNES

NOTRE SÉLECTION

CHÂTEAU DE ROUANNE

Rouanne et les Crottes 2020, 45 €.

Dès les premiers arômes, on découvre un bouquet intense et puissant, aux notes de fruits noirs confiturés, d'épices. L'intensité se retrouve en bouche, mais avec élégance, un soyeux très précis. La matière est parfaitement équilibrée avec une capacité de vieillissement importante.

DOMAINE CONSTANT-DUQUESNOY

Confiance 2017, 18 €.

La framboise et la mûre participent à un bouquet fringant, légèrement épicé, avec une belle profondeur. En bouche, la puissance s'impose avec une matière dense, charnue et un fruité qui évoque le cassis et la myrtille, très présente. On retrouve une touche d'épices douces en finale, soulignée par une trame acidulée et aux légers amers.

DOMAINE AUTRAND

Trésor 2020, 12,20 €.

Dès les premiers arômes, un fruité intense s'impose, qui évoque les fruits noirs, un velours sombre comme un coussin d'alcôve. La bouche est soyeuse, avec une trame acidulée très plaisante. On retrouve des notes de framboise, de cerise burlat et une touche de nectarine blanche. La finale est délicate, très plaisante.

DOMAINE DU MOULIN

Les Vieilles Vignes de Jean Vinson 2020, 8,40 €.

Encore très jeune, cette cuvée dévoile un nez franc et puissant, entre alcool et fruit, très plaisant. La bouche est tout en finesse, avec une matière déliée, délicate et soyeuse. Pour amateur de vins plus sur la retenue qu'en démonstration musclée.

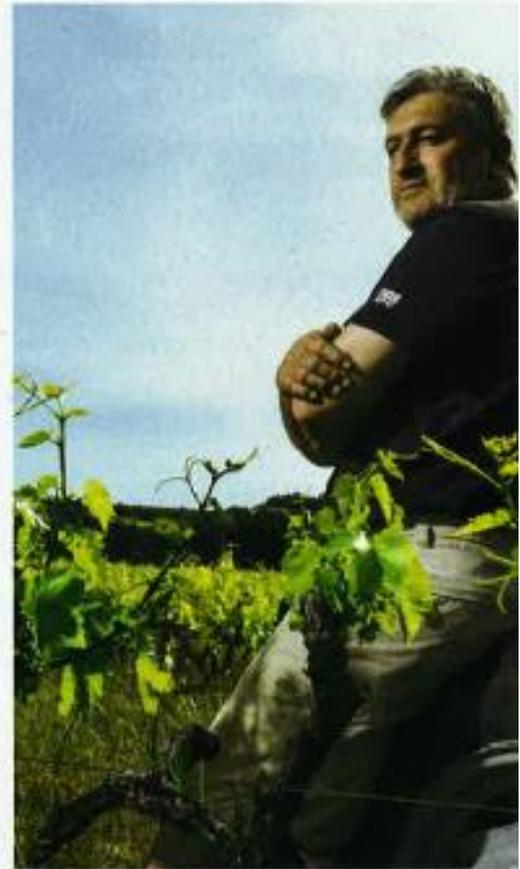
DOMAINE SERRE BESSON

Cru Vinsobres 2018, 15,50 €.

Nez tout en finesse et en fruit, avec une trame doucement épicée qui évite la mièvrerie. On retrouve des notes de fruits rouges et noirs, mais aussi la pêche de vigne, la figue blanche. En bouche, la matière est déliée, avec une trame élégante, une acidité parfaitement maîtrisée pour une sensation de finesse et d'élégance et un coup de peps en finale.

DOMAINE CHAUME-ARNAUD PHILIPPE CHAUME

Lorsque Philippe rencontre sa future épouse, Valérie, le domaine de celle-ci fait à la fois du maraîchage, des oliviers et des vergers. Aujourd'hui, si l'activité de maraîchage et d'oliviers est toujours là, la propriété compte aussi des truffiers et surtout quelque 40 ha de vignes, certifiées en bio et en biodynamie depuis 2003. Accompagné par ses trois fils, dont deux anciens rugbymen professionnels, Philippe Chaume a développé une passion pour la vigne et pour l'appellation Vinsobres, dont il est président. Si ses enfants s'occupent de la cave et de la partie commerciale, lui, préfère bichonner ses vignes et superviser le dossier de création d'une appellation Vinsobres en blanc. En attendant une décision, régalez-vous avec l'édition 2018 en rouge (13 €). Le nez s'ouvre sur les arômes de petites baies rouges et noires juteuses qui apportent de la gourmandise et de l'entrain. La bouche est intense et puissante, mais avec maîtrise. On retrouve les fruits noirs, une belle trame acide qui apporte de la tonicité. La finale est longue et salivante, sur le jus de cerise noire.



DOMAINE L'ANCIENNE ÉCOLE ANNA THORBURN

Un petit air de bout du monde, quelques centaines de mètres, et vous voilà au Domaine l'Ancienne École. Une maison isolée sur le plateau qui domine le village de Vinsobres, où Anna et Wilson Thorburn ont eu le coup de foudre pour cette propriété de 18 ha, dont 13 ha de vignes. Tous deux, alors avocats à Londres, cherchaient un domaine viticole à acquérir, et c'est ici qu'Anna a posé ses valises en 2009 avec ses trois enfants en bas âge, Wilson faisant des allers-retours entre Londres et la France. Et il a fallu un sacré courage à cette Britannique, née en Belgique et parfaitement bilingue, pour mener de front la restauration de la maison, la rénovation du vignoble et son passage en bio avec l'éducation de ses trois « kids ». Aujourd'hui, Anna fait elle-même ses traitements grâce à un apprentissage sur le tas et produit, parmi ses différentes cuvées, L'Essentiel 2017 (12 €). Le fruit acidulé explose dès les premiers arômes, attendri par des notes poudrées, délicates. En bouche, la matière est éclatante et fruitée. On en redemande.



DANS LES VIGNES



DOMAINE SAINT VINCENT LUDIVINE LESCOCHE

Le domaine a été créé en 1920, sur l'emplacement d'une ancienne chapelle bénédictine dédiée au patron des vignerons. Mais c'est en 2012 que la propriété est reprise par la famille Lescoche et d'abord dirigée par le frère de Ludivine, avant qu'elle n'en prenne les rênes en 2019. Aujourd'hui, à tout juste 25 ans, la jeune femme s'épanouit sur ses terres avec son compagnon Guillaume, rencontré en licence professionnelle à Suze-la-Rousse. Un travail de tous les instants pour gérer les 48 ha de vignes, les 4,5 ha d'oliviers en AOP Nyons et un superbe caveau où l'on peut déguster quatre vins accompagnés de quatre fromages sélectionnés par Josiane Déal, fromager de Vaison-la-Romaine, Meilleur ouvrier de France. Ne passez pas à côté de la cuvée Saint-Pierre 2017 (15,50 €) qui s'ouvre sur des arômes de petits fruits noirs, d'herbes de garrigue et de pierre sèche. On sait que l'on est dans le Sud, mais sans excès d'alcool. En bouche, on retrouve des notes de cerise, une belle acidité et un fruit très gourmand pour un plaisir intense.

DOMAINE JAUME ANTHONY JAUME

Chez les Jaume, la vigne est une histoire de famille depuis 1905. Aujourd'hui, c'est la cinquième génération qui reprend les rênes du domaine, menée par Anthony avec son frère Vincent, tandis qu'Arthur suit sa propre voie. Avec près de 100 ha, les Jaume sont les plus gros producteurs de l'appellation Vinsobres. Depuis 2011, Anthony, qui n'a jamais voulu travailler la vigne, s'occupe de la commercialisation des vins de la famille, tandis que son frère est en cave. Infatigable, il sillonne le monde pour promouvoir ses vins avec d'excellents résultats, puisqu'on peut le déguster en Europe, mais aussi en Asie, dans l'hémisphère sud, comme en Amérique. La cuvée Altitude 420 (9,50 €) fait sa fierté. Il faut dire qu'avec sa belle fraîcheur, sa finesse et la précision des arômes délicatement fruités, tout est en place pour se faire plaisir. En bouche, la matière est délicate, très plaisante, avant une finale tendue qui s'étire longuement. À déguster absolument en attendant la nouveauté : La Main des Mômes, une cuvée bio, produite sur 5 ha achetés par les grands-parents pour faire un vin dédié à leurs cinq petits-enfants. Un vin en édition limitée à 1 600 bouteilles qu'il faudra attendre jusqu'en 2023 pour le premier millésime.





LA VINSOBRASSE PIERRE BONNEFOY

Dans la Drôme provençale, l'esprit coopératif continue d'être vivace et la Vinsobraise est en pleine forme. Créée après la Seconde Guerre mondiale, la cave de Vinsobres a permis à la viticulture de prendre son essor alors que les oliviers ont subi un gel sévère à la fin des années 1960, menaçant l'équilibre financier de nombreuses familles. Aujourd'hui, elle rassemble 160 adhérents qui représentent 1 800 hectares sur plusieurs appellations, la principale étant Vinsobres pour la moitié des approvisionnements. À sa tête, Pierre Bonnefoy s'est lancé dans la viticulture en 1979. À l'époque, il achète sur le plateau des parcelles jugées froides et peu propices à la production de grands vins. Avec le réchauffement climatique, elles font aujourd'hui sa fierté en permettant l'élaboration de vins à la fraîcheur marquée, même dans le millésime 2022. La cuvée Thérapius 2020 de La Vinsobraise (15,20 €) s'ouvre sur des arômes de café fraîchement moulu, de croûte de pain et de confiture de mûre. Un vrai petit-déjeuner ! En bouche, la matière est élégante, avec cette fraîcheur marquée et une texture soyeuse et intense.

DOMAINE DU TAVE AUDREY LATARD

Représentante de la quatrième génération de vigneronnes, Audrey est cependant la première à mettre elle-même en bouteille ses vins, ses prédécesseurs apportant leurs raisins à la coopérative. La jeune femme se lance en 2008 en rachetant des terres à son père. Et elle décide de l'appeler Domaine du Tave, en hommage à son grand-père Gustave que tout le monde appelait « le Tave ». Audrey gère aujourd'hui 6 hectares, dont 1,2 en appellation Vinsobres dont les parcelles surplombent le village, à plus de 350 mètres d'altitude, avec de très vieux grenaches qui ne peuvent être travaillés qu'à la main. Sa cuvée Paradis 2020 (9,80 €) est très convaincante avec ses arômes intenses de cassis et de violette. La bouche est délicieuse, avec un fruit éclatant, de la tendresse et du satiné, avant une finale franche et droite. Un vin élégant et de caractère, à l'image de sa productrice.



CARNET DE VOYAGE

Gites Lydi'L

Il y a eu des deux côtés (à partir de 10 € la nuit) jusqu'en 2017, quel qu'il soit. Ici ou là, on profite de la piscine, des nombreux serres de condamnées et de la proximité du village célèbre pour ses olives et son marché. À Nyons.

La Villa des Poètes

Clair, passionnée d'agriculture, et

Antoine, vigneron, vous accueillent dans leur maison d'hôtes (à partir de 65 € la nuit) perchée sur une colline où cohabitent vignes et oliviers, avec une vue magnifique. À Nyons.

Une autre maison

Cet hôtel de charme, installé dans une maison du XIX^e siècle en plein cœur du village, dispose de dix clés (à partir de

100 €) et d'une piscine au milieu d'un jardin méditerranéen. Un restaurant (menus à partir de 17 €) vient également compléter l'offre. À Nyons.

Auberge du Petit Bistrot

Au cœur du village, c'est en famille que l'on s'attache à proposer des plats simples et gourmands aussi bien dans la salle d'air que sur la terrasse ombragée

en saison. Évidemment, la carte des vins est à la hauteur. À Vinsobres.

La Cuisine du marché

Tout est dans le nom de ce sympathique restaurant qui fait appel à des produits locaux et de saison. Carte de vins dédiée aux vins naturels. Un seul regret, que les Vinsobres soient si peu représentés. Menus à partir de 30 €. À Nyons.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE