



Photo Cru Gigondas

Zoom sur nos terroirs *par Guy Carrière*

Architecture de roches torturées, les Dentelles de Montmirail contribuent notamment au microclimat spécifique du cru Gigondas.

Balade géographique **Gigondas** du corps et de l'esprit

Vin rouge flamboyant, le Gigondas est l'un des crus majeurs de la Vallée du Rhône méridionale. Il a du corps certes mais il ne manque pas d'esprit, de subtilité même. Les meilleurs représentants de ces terroirs sauvages adossés aux spectaculaires Dentelles de Montmirail, livrent de belles émotions. Ils sont capables d'affronter les années avec la facilité des breuvages puissants et nobles, en développant alors des bouquets complexes aux notes giboyeuses, de chaudes saveurs et des textures soyeuses. Promenade ensoleillée sous le ciel bleu du Vaucluse.

Un site enchanteur

Voir le village de Gigondas monter à l'assaut de la colline boisée, se découper au-dessus de lui la roche dentelée et à ses pieds s'étagérer les vignes, c'est s'imprégner de toute une atmosphère provençale qui baigne les lieux. Avec ses ruelles fleuries, ses restaurants ambassadeurs des vins locaux (je vous recommande le Caveau des Gourmets) et ses caves accueillantes, sa place ombragée d'où le regard porte loin vers l'ouest au-delà de la rivière

Ouvèze, sa chapelle, ses imposants vestiges fortifiés, Gigondas est un bourg vivant et pittoresque. Tout autour et plus particulièrement en direction des proches Dentelles de Montmirail, le site est enchanteur avec ses petites routes étroites et tortueuses qui musardent jusque dans les derniers recoins d'une nature sauvage où la garrigue et l'olivier côtoient les parcelles de vignes. Parcourir ces chemins calmes, c'est aussi mieux saisir toutes les subtilités d'une appellation rhodanienne marquée par la diversité des terroirs et la présence majestueuse de ces gigantesques barres calcaires énigmatiques.

Bien siter l'appellation Gigondas

Au cœur du triangle formé par Carpentras, Orange et Vaison-la-Romaine, dans le département du Vaucluse et exclusivement sur la commune de Gigondas, le vignoble trouve naturellement sa délimitation : à l'est avec la ligne des Dentelles de Montmirail, à l'ouest le long de la rivière Ouvèze, au nord avec le torrent du Tri-

gnon et au sud en suivant les collines qui prolongent les barres rocheuses. La surface actuelle du vignoble se situe autour de 1240 hectares pour une production annuelle moyenne de 40 000 hectolitres (96 % en rouge et 4 % en rosé). 205 viticulteurs se partagent les surfaces exploitées dont 80 (parmi eux une trentaine de jeunes vigneron assurent la relève) vinifient en cave particulière et 125 en caves coopératives : celles de Sablet, Vacqueyras et majoritairement Gigondas. À souligner la présence d'un négoce très actif.

Des racines anciennes, une renaissance récente

Connaissez-vous l'origine de son nom ? Gigondas c'est d'abord un village appelé Jucunditas. Du latin : joie, allégresse. N'est-ce pas un signe ? Le vin n'est-il pas source de bien-être ? Depuis deux millénaires la vigne fait partie du décor. On attribue en effet, aux vétérans de la seconde légion romaine, fondateurs de la Colonia Julia Arausio (la ville d'Orange au I^{er} siècle avant J.-C.), la création des premiers domaines viticoles. Sous l'impulsion et l'influence majeure des Princes d'Orange (1150 à 1731) le vignoble s'étoffe et sa réputation ne fait que croître. Au XIX^e siècle un homme marque profondément l'histoire du vignoble local. Eugène Raspail (1812-1888), vigneron et savant, contri-

buera notoirement à son rayonnement par son dynamisme et son amour du cru où il est né. Las, à la fin de ce siècle, le phylloxéra détruit le vignoble. L'olivier remplace tout naturellement la vigne. Celle-ci trouve un allier inattendu avec le gel, lors du terrible hiver 1956. Les arbres gèleront massivement, pas les vignes. Au début des années 1960, le vignoble se reconstitue sur les meilleurs coteaux. Il renaît enfin. La consécration arrive en 1971 avec la reconnaissance A.O.C. en qualité de Cru des Côtes-du-Rhône.

Un vignoble à étages

Ici, la géologie et la topographie n'engendrent pas la monotonie. Le vignoble est marqué par la diversité. Au pied du village, l'appellation commence sur un vaste plateau, à 100 mètres d'altitude, puis s'étage autour du bourg. Elle s'élanche ensuite vers les contreforts des dentelles de Montmirail et de leurs crêtes finement ciselées, en occupant, souvent de façon spectaculaire, terrasses et coteaux, jusqu'à atteindre 430 mètres d'altitude. Le relief est donc tourmenté au fur et à mesure que l'on se rapproche des fameuses pyramides de calcaires hautes de 630 mètres (au rocher du Turc). Elles sont la combinaison de la sédimentation (dépôt de calcaires et marnes du jurassique et du crétacé, de sables et grès de l'ère tertiaire) et d'un brassage

tectonique. Leur émergence résulte de la construction des Pyrénées et de la poussée alpine ce qui a engendré une originalité géologique très rare dans la Vallée du Rhône, ainsi qu'une grande variété de sols.

Les particularités du cru Gigondas

Les terrasses qui s'étendent jusqu'au pied du massif présentent majoritairement des sols argilo-sableux. En coteaux, le vignoble s'enracine sur des sols d'éboulis marno-calcaires. Tous ces terroirs perméables, plus ou moins nuancés et morcelés, riches en argile, sont tout à fait propices à la culture de la vigne. La topographie torturée induit des expositions très diverses et de véritables microclimats accentués par la présence des Dentelles dont la masse émergeant de la plaine provoque des brises montantes et descendantes qui tempèrent les pics de températures. N'oublions pas que le climat méridional chaud et sec (soumis aux violences du Mistral) bénéficie de près de 2800 heures d'ensoleillement annuel. Pour la majorité du vignoble, l'exposition ouest, nord-ouest, donne une aération parfaite et contribue à atténuer les chaleurs excessives et brûlantes de l'été. De même l'altitude et l'ombre portée par le massif, favorisent la lenteur des maturités, gage d'équilibre et de fruit préservé.

Dans un environnement préservé et sauvage, les vignes montent à l'assaut des coteaux.



Photo Cru Gigondas

Zoom sur nos terroirs



Cru Gigondas

Rendements bas et grenache noir dominateur

En son fief dans la Vallée du Rhône méridionale, le cépage grenache noir trouve ici des terroirs qui lui plaisent. Dans la proportion maximale de 80 % de l'encépagement des parcelles produisant le vin, il domine largement les assemblages (jamais en dessous de 50 %) et se retrouve même seul dans quelques rares cuvées. Ses compagnons les plus fidèles ? La syrah et le mourvèdre (15 % minimum) en quantité plus ou moins modérée. Tous les autres cépages autorisés en A.O.C. Côtes-du-rhône (sauf le carignan) peuvent compléter les assemblages. À signaler la petitesse des rendements de base fixés à 36 hl/ha. Entre les années 2003 et 2007, ils n'ont en moyenne, jamais excédé les 34,5 hl/ha et sont même descendus en dessous des 30 hl/ha lors du millésime 2005. Pour ce type de vins, ces rendements se situent parmi les plus faibles de France.

Généreusement distingués

Intéressons-nous plus particulièrement aux vins rouges qui représentent au moins 95 % de la production. Considérons qu'indépendamment de la situation des parcelles (terroir, microclimat), de leurs âges, des modes de vinification et d'élevage

(souvent sous bois), les cuvées dont elles sont issues, sont toujours dominées par le grenache. Celui-ci imprime un style de fond. Il apporte des tannins puissants mais distingués, de la générosité aussi et une bonne aptitude à la garde. Ses arômes de jeunesse évoluent autour des fruits à noyaux macérés, des fruits noirs compotés, d'épices discrètes, de garrigue, avec des notes empyreumatiques. La syrah renforce la couleur et complexifie l'expression aromatique (crème de fruits noirs, touches florales, réglisse, poivre) tandis que le mourvèdre structure l'ensemble avec un regain de fraîcheur indispensable aux équilibres. Il contribue aussi à la longévité du vin. En fin de compte les beaux vins rouges de Gigondas cultivent des paradoxes. Ils sont à la fois corsés et fins, puissants et racés. Ils sont têtus en bouche avec beaucoup de sapidité et de présence. L'âge leur confère cette sagesse qui sied aux grands breuvages de crus. Ils développent alors des bouquets complexes dominés par des notes giboyeuses et leur texture se fait soyeuse : le petit Jésus en culotte de velours. Parfaits compagnons du gibier, ils apprécient la cuisine de haut goût, assez relevée, sans crainte des épices. Les viandes rouges en sauces, en daubes, la cuisine ensoleillée et colorée de la Provence et du pourtour méditerranéen s'allient remarquablement avec eux.



Photo Pierre Amadieu

Vendanges sous le soleil au domaine Grand Romane.