



AOP RASTEAU

Dossier de presse



SOMMAIRE

DESTINATION RASTEAU	P3
Un village Humain, un village Vigneron	
Un village d'Histoire	
Les valeurs du Terroir	
LES HOMMES ET LES FEMMES DE RASTEAU	P8
Portraits des acteurs de l'Appellation	
LES VINS	P40
OENOTOURISME	P43
L'Escapade des Gourmets	
La Nuit du vin	
Quand Vin le soir...	
RECETTES DE CHEFS	P45
CHIFFRES ET DATES CLÉS	P47
REPertoire DES PRODUCTEURS	P48
RÉPERTOIRE DES NÉGOCIANTS	P50





RASTEAU,
le Cru des
Côtes-du-Rhône
'Corps & Âme'

DESTINATION RASTEAU...

Perché sur les coteaux, baigné par le soleil et entouré par les vignes, ce petit village renferme une multitude de trésors et un patrimoine unique, vestiges du passé.

Des ruelles de caractère aux ruines d'un château, quiconque n'échappe au charme de Rasteau.

Terre de vins, Rasteau possède des perles, fruits de la nature et d'un savoir-faire reconnu.

Vins rouges et Vins Doux Naturels font la renommée de l'appellation. Des vins à l'esprit généreux et d'une belle complexité, dans lesquels se dessinent toutes les couleurs du terroir; des vins de caractère, travaillés par de véritables mains de maîtres ; des vins d'Hommes, reflets de l'âme profonde et sincère des vignerons ; des vins Corps & Âme.



DESTINATION RASTEAU

Rasteau, " Lou Rasteu " : petit village ouvert au monde, à l'atmosphère paisible et aux accents de Provence

" L'âme d'une culture provençale encore bien vivante " - Paul Joyet, Domaine des Girasols

UN VILLAGE HUMAIN

À Rasteau, la vie est une succession de plaisirs que l'on partage. Les relations humaines et sincères, façonnent des moments intenses.

DES VALEURS CHÈRES AUX RASTELLAINS

Sincérité, solidarité, générosité et convivialité

" Quand on vient à Rasteau, on y reste " Réjane Pouzoulas, Domaine Wilfried

" On y vit par la vigne, on y vient pour le vin ! ", Ortas Cave des Vignerons de Rasteau

UN VILLAGE VIGNERON

70 après J.C. : découverte des premiers vins doux de Rasteau. Au 13e s. Rasteau est le principal fournisseur de vin de la région.



" Par leur travail, plusieurs générations ont permis de garder la typicité du terroir et surtout la qualité des vins " Audrey Armand, Domaine Armand

RASTEAU, UN VILLAGE D'HISTOIRE

Un détour par le vieux village et c'est le cœur de Rasteau qui se dévoile. Un Rasteau médiéval, qui invite tous les visiteurs à se perdre dans les ruelles et se laisser transporter quelques siècles plus tôt... Un passage par la chapelle Notre Dame des Vignerons du 18^{es}. et par la Place de l'Horloge ravivent des souvenirs historiques mais invitent surtout à la contemplation.

Le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail

Qui passe par Rasteau ne peut échapper à la beauté du paysage naturel. Sur la place de l'Église en haut du village, ou le long de la route en direction de Roaix, chacun peut admirer ce cadre idyllique dont jouissent tous les vignerons et habitants de Rasteau.

Quelques chiffres :

59 caves particulières
3 caves coopératives
24 maisons de négoce



LES VALEURS DU TERROIR

“ Rasteau, l'autre terroir ”, Marcel Richaud, Domaine Richaud

Mistral : Vent légendaire méditerranéen, il purifie et protège la vigne de ses ennemis naturels.

Amphithéâtre : Le vignoble, disposé naturellement en amphithéâtre, est protégé du Mistral parfois déchaîné.

Éperons : Au Nord, un paysage de douces collines se creusent pour former des éperons semblables aux dents d'un râteau qui donnent son nom à Rasteau.

Couleurs : Rouges, jaunes, bleues,... les argiles qui composent le terroir de Rasteau en font un terroir riche et coloré.

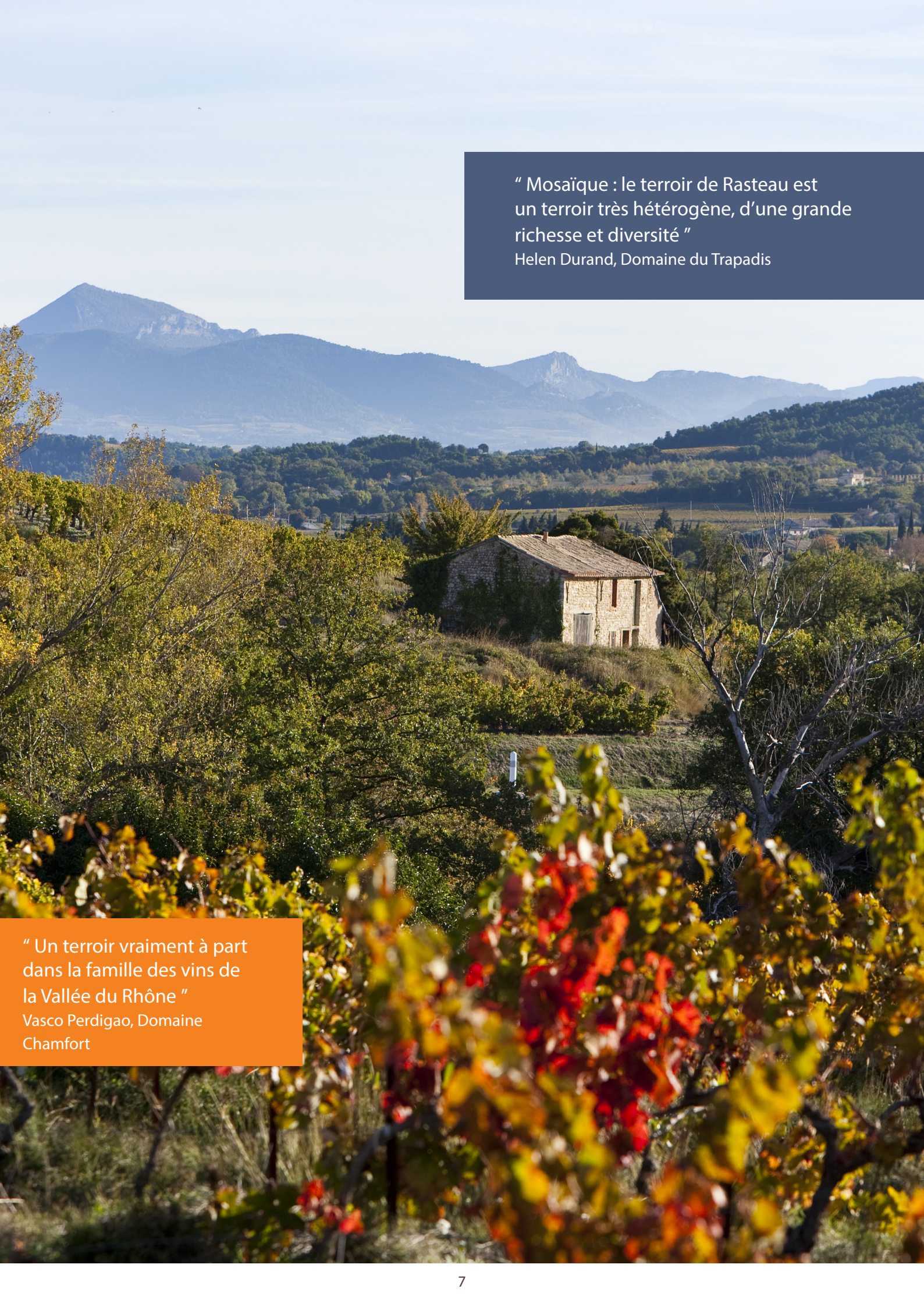
Lumière : À Rasteau, les hivers doux et ensoleillés bercent les vignes d'une des plus belles lumières et offrent un paysage aux couleurs chatoyantes : un cadeau pour les yeux et pour le coeur...

Mosaïque : 3 niveaux de sols composent le terroir de Rasteau. Des argiles, des sols caillouteux, des galets, de la marne safre et sableuse.

Le terroir de Rasteau est un des plus original et des plus beaux de la région.

320 m : La plus haute altitude du terroir Rastellain.





“ Mosaïque : le terroir de Rasteau est un terroir très hétérogène, d’une grande richesse et diversité ”

Helen Durand, Domaine du Trapadis

“ Un terroir vraiment à part dans la famille des vins de la Vallée du Rhône ”

Vasco Perdigao, Domaine Chamfort

LES HOMMES ET LES FEMMES DE RASTEAU

Portraits des acteurs de l'appellation

“ Rasteau, l'autre terroir ”, Marcel Richaud, Domaine Richaud

Dans cette galerie d'acteurs impliqués dans la destinée d'une appellation prestigieuse, nombreux sont ceux qui font corps avec leur terre, leurs terroirs et leurs vins. Comme eux, ils sont sincères et généreux.

Ce qui les caractérise aussi, c'est l'union et la solidarité. Au village, bien sûr, tout le monde se connaît. On a bien souvent joué ensemble au foot dans les ruelles, avant de déguster les vins les uns des autres. En cas de coup dur, l'entraide fonctionne. Et même lorsque l'ambiance s'échauffe, à la Pagnol, on finit toujours par se mettre d'accord pour travailler en commun et organiser les grands événements qui ponctuent la vie de Rasteau et contribuent à développer la notoriété des vins.

Rasteau, plus qu'un coin de paradis en Provence, c'est une bande. Avec ses piliers, ses nouveaux venus et ses fortes personnalités.

Chacun a son caractère et son parcours. Leur point commun : la passion de la vigne et du vin.





ROBERT CHARAVIN DOMAINE DES COTEAUX DES TRAVERS

Converti et fier de l'être

« Tout ce que j'ai appris à l'école, je l'ai transformé ! ».

Aux murs du caveau, une photo de famille en noir et blanc témoigne de l'époque où Robert, haut comme 3 pommes, fréquentait l'école du village.

Enfant du pays, le fils de l'un des plus anciens vignerons de Rasteau s'est donné le temps de la réflexion, avant d'opter pour des études agricoles, alors qu'il avait une vingtaine d'années. D'abord attiré par le métier de dessinateur industriel, il se décide à assurer la relève familiale, au début des années 80. En 1983, il s'installe aux côtés de son père, au domaine familial. Avec lui (et son frère), c'est la 3^e génération qui arrive. Une nouvelle ère débute. Car, depuis, il a fait la révolution... Ou presque.

« J'ai découpé les vieux foudres »

« Quand j'ai démarré, l'époque était 100 % technique. Rien de mieux, d'ailleurs, pour s'en éloigner : si on ne veut pas faire de technique, mieux vaut la maîtriser ». Première nouveauté, signée Robert : la production de vins blancs. Jusqu'alors entièrement dédié aux rouges, le domaine ajoute une nouvelle couleur à sa palette. Il reste aujourd'hui l'un des 2 seuls domaines de Rasteau producteurs de VDN blanc.

A la cave, Robert n'y va pas par quatre chemins.

« J'ai pris une tronçonneuse et découpé les vieux foudres qui apportaient des goûts qui ne me plaisaient pas », se souvient-il, le regard malicieux. L'inox et le béton rejoignent les barriques dédiées à l'élevage des vins doux et les cuves en bois tronconique utilisées pour des cuvées à base de vieilles vignes comme La Mondona.

En même temps que les modes de vinification du domaine évoluent, la commercialisation en bouteilles démarre. Cette étape aussi est franchie par la 3^{ème} génération des Charavin, toujours emmenée par Robert.

Au top des ventes à l'export

De salons en accueils à la cave, une décennie suffit à propulser le domaine au top des ventes de Rasteau. Jusqu'à 85% du chiffre d'affaires est réalisé à l'export, dans les années 2005. A destination des Etats-Unis, du Japon et de l'Europe. Aujourd'hui, la commercialisation en France a regagné du terrain, grâce à la vente directe, notamment. A la saison touristique, le caveau de celui qui connaît par cœur tous les chemins caillouteux des vignes environnantes ne désemplit pas.

Difficile de changer

Mais, pour autant, rien n'arrête Robert dans sa quête d'excellence. Si le domaine a franchi un cap commercial, à la vigne aussi, le vigneron a fait radicalement évoluer ses modes de culture, en supprimant les engrais chimiques et en réintroduisant le labour. En 2007, les Coteaux des Travers entament leur conversion à l'agriculture biologique. En parallèle, celui que l'on considère comme l'un des piliers de l'appellation, dont il prendra les rênes en tant que Président de Syndicat, s'implique à fond dans l'accession de Rasteau au rang de cru. Le domaine est certifié en agriculture biologique, en 2010. L'année où Rasteau devient un cru.



FREDERIC ROMERO DOMAINE DE LA SOUMADE

Grenache lover

Chez les Roméro, on est fidèle...

Fidèle aux vignes qui appartenaient à la grand-mère paternelle, dont une partie est aujourd'hui centenaire, et dont on prend un soin jaloux.

Fidèle au terroir argileux qui donne des vins puissants et dont on travaille les sols pour les rééquilibrer et leur redonner le maximum de vie. Fidèle au cépage-maître de l'appellation : le grenache noir, dont on a densifié les rangs, en passant de 4000 à 6000 pieds à l'hectare, pour mieux maîtriser les rendements et améliorer la qualité.

Aujourd'hui âgé de 38 ans, Frédéric Roméro gère le domaine aux côtés de son père, André. Dans la lignée familiale.

Le Royaume-Uni, premier marché

« Ce qui nous caractérise ? Nous sommes l'une des premières exploitations de Rasteau à avoir franchi les frontières pour vendre des vins à l'export. C'était dans les années 90, en Angleterre. Le Royaume-Uni est d'ailleurs toujours notre premier marché ».

A l'époque, Frédéric n'est pas encore tout à fait sûr d'avoir trouvé sa voie. Ce qui le passionne, c'est la mécanique et la moto. La vigne et le vin viennent après. Mais il est difficile de ne pas suivre les traces paternelles.

Le domaine a été créé par son père, en 1979. Héritier des vignes maternelles, dont les raisins étaient livrés à la cave coopérative de Rasteau, celui-ci décide dès son premier millésime de faire son vin et de développer la vente en bouteilles. A l'époque, la superficie de la Soumade couvre 15 ha.

Aujourd'hui, elle a presque doublé. Un succès.

« Les choses se sont accomplies en douceur. Nous faisons tout ensemble. Nous avons fait nos choix et mené notre barque ». Résumé de cette manière, cela a l'air facile. Mais Frédéric n'est pas du genre à se vanter. « Vous savez, dans ce métier, on apprend beaucoup et sans cesse. Surtout les premières années ! ».

Le Bordelais, ça donne des idées

Après des études au lycée viticole et de premières vendanges, en tant que vigneron, au domaine, en 1996, Frédéric s'investit corps et âme dans la poursuite de l'histoire familiale. Le jeune homme fait ses classes, en partant observer les pratiques existant dans d'autres vignobles français, tels le Bordelais, dont il n'hésite pas à ramener des idées « Ces nombreuses visites m'ont permis d'apprendre ce qu'est la culture de la vigne et de comprendre un certain nombre de choses concernant, par exemple, l'impact de la densité de plantation et de la surface foliaire sur la qualité des vins ». Chacune de ces virées dans le vignoble français rappelle aussi au jeune homme combien il est attaché à son village et à son terroir. « Le grenache, c'est mon cépage préféré. C'est le plus joli, au niveau de la finesse et des arômes ».

Elevé en culture raisonnée, sur les sols très argileux des secteurs de Chaberte, Villeneuve et Saint-Didier (du nom de l'église du village), il donne des vins puissants, au terme d'une macération classique de 3 semaines, dans le respect du terroir. Des vins de garde qui séduisent de plus en plus d'amateurs, en France. Car c'est l'un des objectifs de Frédéric, pour les années à venir : gagner des parts de marché, dans l'hexagone. Notamment chez les cavistes et dans la restauration.



LES FRÈRES LAVAU LAVAU - CHATEAU MAUCOIL

1er millésime, en 2015

Mais non, ce ne sont pas de nouveaux venus dans l'appellation Rasteau ! Bien au contraire. L'histoire de la Maison Lavau, qui a fêté son cinquantième anniversaire en 2015, est étroitement liée à celle de ce terroir. Placée sous le signe de la passion, celle que Frédéric met dans son récit de la saga familiale qui commence à Saint-Emilion et passe par la Tunisie et Sète avant de s'ancrer dans la Vallée du Rhône méridionale, elle témoigne aussi de l'évolution d'un métier : celui de négociant.

En 20 ans, la profession a radicalement changé. De simples commerçants en vins, les négociants sont devenus négociants et éleveurs, puis vinificateurs produisant leurs propres cuvées en achetant de la vendange. Dernière étape franchie par la profession : le rachat de vignes, permettant de maîtriser au mieux les conditions de production et la qualité de la matière première. Chez Lavau, l'histoire s'est écrite de la même manière. Avec un point particulier : un attachement spécifique à Rasteau, où la maison possède 10 hectares de vignes, depuis 2010.

Une appellation atypique

« Ici, c'est un endroit totalement atypique dont nous avons toujours été fans, mon frère et moi. Parce que l'exposition est exceptionnelle. Quand on pratique des contrôles de maturité dans les vignes, début septembre, on hallucine. Il y a une typicité des vins liée à la chaleur. Vous souhaitez punir quelqu'un ? Envoyez-le dans les vignes, à Rasteau, un 14 juillet, à midi. C'est le bain ! Mais c'est aussi la quintessence du vin ».

Frédéric est l'aîné des 2 frères. L'amoureux de la vigne et le commercial. Celui aussi qui a ouvert la voie, en acceptant la proposition que lui avait faite son père de rejoindre l'entreprise familiale, à la fin de ses études de marketing et de commerce international, en 1995. Benoit, le cadet, le suit trois ans plus tard. Il est plus attiré par la vinification, à la fois créatif dans les cuveries, et gestionnaire, dans les bureaux.

« Nous sommes complémentaires et interchangeable. Le mieux, c'est de nous considérer comme un tandem ».

Le goût du risque

Une équipe qui ne laisse pas sa place dans la compétition féroce que se livrent les acteurs du vin. Partageant « le goût du risque et de l'aventure » de l'arrière-grand-père paternel, parti en Tunisie pour acheter des terres et cultiver l'orange, la vigne et l'olivier, les 2 frères comprennent, dès leur arrivée dans l'entreprise, que « le vent est en train de tourner ». Le temps où les Mines de Saint-Etienne qui comptaient parmi les premiers clients de la maison dans les années 70 fournissaient une dizaine de litres de vin par jour à leurs ouvriers est bel et bien révolu. La quantité laisse la place à la qualité. Les exigences des consommateurs ne sont plus les mêmes. Le métier, comme l'offre, doivent s'adapter.

Frédéric et Benoit décident donc de lancer une nouvelle activité : la vinification. Une cave est construite et l'entreprise se dote d'installations lui permettant de vinifier jusqu'à 115 000 hl par an.

Résultat : la gamme des vins Lavau voit le jour, en 2010. Elle est commercialisée en France et à l'export. Dans la foulée, l'entreprise achète ses premières vignes. Elle fusionne, en 2013, avec Château Maucoil (Châteauneuf-du-Pape) pour créer le groupe Lavau-Maucoil. Aujourd'hui, elle est à la tête d'un vignoble de 170 hectares et compte 17 salariés.

« Oui, bien sûr, nous avons grossi. Mais ce qui reste primordial, c'est le terroir, il ne faut pas l'oublier. Se balader dans les vignes et goûter le raisin. Le vin est toujours affaires d'homme et de plante. Il faut rester proche de la nature ».

Exprimer le terroir, c'est aussi la promesse que font les 2 frères, pour leur premier millésime de Rasteau 2015 : un vin issu des vignes de la maison, dont les 12 parcelles entourent le village. « Ce sera notre premier Rasteau, chez nous. On a vendangé très tard. Ça va être énorme ! ».



MIKAEL BOUTIN DOMAINE M. BOUTIN

L'artisan-philosophe

Son domaine est sans doute l'un des plus petits de Rasteau. Mais cela lui convient. Fidèle à ses souvenirs de jeunesse et à la « culture paysanne » de laquelle il se réclame, Mikael Boutin a déjà beaucoup à faire avec ses 2 hectares de vignes. D'autant qu'il complète le temps qu'il passe à les cultiver par un emploi de maître de chai dans un autre domaine. Il faut bien gagner sa vie et les 10 000 bouteilles qu'il produit chaque année sous l'étiquette « MB » ne suffisent pas à nourrir sa petite famille. Peu importe : Mikael n'est pas du genre à se plaindre. Au contraire.

Le jeune vigneron, qui a créé son domaine en 2009 après quelques années passées à travailler les vignes familiales aux côtés de son oncle, affiche une certaine sérénité. « Certes, c'est un métier où on a beaucoup de responsabilités et où tout se joue sur une récolte donc il ne faut pas commettre d'erreur. Pour moi je pense que l'œnologue est un peu le psychologue du vigneron. Il le rassure mais peut lui enlever de son âme. C'est pourquoi je préfère travailler seul pour vraiment donner une identité à mon vin, sachant qu'avec le travail que je fais dans les vignes, tout au long de l'année, je ne devrais pas avoir de mauvaise surprise, à la cave, sauf exception, bien sûr ».

Fidèle au passé

Installé au-dessus de la maison familiale – celle du grand-père, où Mikael est né -, le chai est celui d'un artisan du vin : de petites cuves, un pressoir manuel, quelques barriques pour faire des essais... Le tout complété en sous-sol par une salle de stockage des bouteilles où est réalisé l'étiquetage manuel ainsi que l'expédition des commandes, aménagée dans l'ancienne écurie avec, toujours présents,

les crochets qu'utilisait le grand-père pour attacher ses mules. Deux générations plus tard, Mikael travaille encore principalement à la main. Fidèle au passé et à la tradition.

« Ma philosophie, c'est de garder une âme de vigneron, quelque chose de très simple, ne pas oublier d'où je viens. Je reste un paysan, même si j'exporte une partie de mes vins en Suède et en Europe du Nord ». Attablé dans sa cuisine, Mikael décrit en quelques mots sa démarche, marquée du sceau de la simplicité : certifié en agriculture biologique depuis 2011, l'année de son premier millésime, il utilise aussi « quelques astuces de la biodynamie pour dynamiser les sols ». Ses vignes cultivées en gobelet, comme le veut la tradition dans la région, sont réparties sur 8 parcelles distinctes, entourées de bois. « C'est intéressant car cela garantit une bonne biodiversité ».

Des vins atypiques

A la cave, Mikael pratique une macération traditionnelle, sur de la vendange 100 % eraflée, avec des macérations courtes n'excédant pas 18 jours. « Je laisse faire, en limitant au maximum les manipulations. Un vin doit avoir de l'âme ».

Le résultat ? Une cuvée unique, dans un style plutôt puissant mêlant forte maturité et finesse aromatique. « Je fais des vins qui me ressemblent. Sans doute, sont-ils assez atypiques. Mais ils me rappellent ceux qu'on buvait, à table, quand j'étais jeune, aux repas de famille ».



JEAN-PIERRE BERTRAND DOMAINE GRAND NICOLET

La cuisine dans les gènes

« Vous savez, les premiers à parler chez nous, ce sont les vins ! ».

Et chez Jean-Pierre Bertrand, les vins, ils sont charpentés. Costauds. Chaleureux. Avec de la structure. Du style à ne pas s'effacer derrière un gibier, une daube ou un tajine. Bien présents... Un peu comme le bonhomme.

Car, après les vins, c'est de cuisine qu'on discute avec cet Auvergnat de 50 ans, issu d'une famille de traiteurs, et qui, pour parfaire ses acquis de jeunesse, n'a pas hésité à suivre des cours du soir à l'École Hôtelière d'Avignon, il y a seulement quelques années. Histoire de maîtriser la recette de la daube ou la cuisson d'un poisson.

« J'associe très souvent le vin à la cuisine. Mais c'est plus stressant. Car pour améliorer la recette d'un vin, il faut attendre l'année d'après ».

Moyenne d'âge : 50 ans

Bien sûr, quand on est gourmand et gourmet, tout commence avec le produit : le raisin. Les vignes du domaine, réparties assez équitablement entre le haut et le bas de l'appellation, sont très qualitatives. Moyenne d'âge : 50 ans. Les plus âgées affichent même 80 ans. Les sols sont travaillés et la vendange est ramassée à la main. Plutôt tardivement, avec une belle maturité. Débarquée au chai – le plus vieux du village, créé par le beau-père de Jean-Pierre en 1926 -, elle est partiellement éraflée. Avant que débute la fermentation. Durée de cuvaison : longue, de 20 à 25 jours. Avec une pointe de bois pour la syrah.

La patte du chef ? « Les assemblages, autour de notre

cépage-roi : le grenache. Plus ou moins de carignan. Ca dépend des millésimes. Avec le produit que l'on a, on essaie de faire le meilleur »

Mis en bouteille après 2 hivers passés en cuve, les vins sont commercialisés en grande partie à l'export, par l'intermédiaire d'un agent avec lequel le domaine travaille depuis plusieurs années. Le 1/3 restant est destiné au marché français : CHR et vente directe à la propriété, au caveau, serti de vignes, desquelles « on ne se séparerait pour rien au monde ».

Rastellain pur jus

Car Jean-Pierre est aujourd'hui un Rastellain pur jus. Depuis son arrivée comme objecteur de conscience, en 1987, dans une association du village et son mariage avec une fille de vigneron du pays, il n'a pas lésiné pour s'intégrer. En tant qu'éducateur sportif et président du Club de foot des anciens, dans un premier temps. Puis comme président de l'Office du Tourisme Rasteau Bienvenue, pendant 8 ans, avant d'en devenir trésorier. Investi à fond dans les organisations professionnelles depuis les années 90, il a participé activement à la délimitation du cru. Il occupe aujourd'hui le poste de vice-président du Syndicat des Vignerons et s'active aux avant-postes, lors des manifestations organisées par l'appellation : la Nuit du vin et l'Escapade des Gourmets.

« Je n'ai jamais regretté mon Auvergne natale », conclut-il, avec une pointe d'accent du midi. « Ici, on est au début de notre histoire. Il nous reste tout l'avenir du cru à construire. On part avec un beau potentiel. Mais on a encore du travail ».



JEAN-MARC BRUN DOMAINE BEAU MISTRAL

Le magicien des terroirs

Jean-Marc Brun est parti de rien.

« Une page blanche », se souvient ce grand gaillard de 51 ans, sourire aux lèvres. Enfin, non pas tout à fait. Quelques hectares de vignes que cultivait le père Brun. Il était coopérateur.

Lorsque son fils, Jean-Marc, a décidé de s'installer comme vigneron, en 1987, il a loué une cave, au centre du village. « Au début, je vinifiais à ciel ouvert. Il a tout fallu développer. Les copains passaient me voir. La cave n'avait pas de toit. C'était drôle. Mais pas très pratique. Et pas du tout aux normes ! ».

Chef d'entreprise

Mais il en faut plus pour décourager celui qui s'est alors découvert une passion pour le vin et la vinification.

« Ca n'est pas venu tout de suite. Au départ, j'ai appris en observant les vignerons et les œnologues. Un jour, ça m'est tombé dessus et ça ne m'a plus quitté ».

Aujourd'hui, Jean-Marc revendique sans hésitation le statut de chef d'entreprise. Sa TPE emploie 2 salariés et de nombreux occasionnels. A la tête des chais qu'il a fini par faire construire en 1999, il cumule tous les métiers : viticulteur dans ses vignes, vinificateur à la cave, gestionnaire de l'entreprise, commercial sur les routes et... patron.

Au démarrage, les vins étaient vendus en vrac au

négoce. Puis Jean-Marc décide de développer la vente en bouteilles. Il prend sa casquette commerciale, participe à de nombreux salons, présente ses vins aux concours, dans lesquels ils sont régulièrement médaillés. Et se constitue ainsi peu à peu une clientèle fidèle, aux quatre coins du monde. Dont la Chine et la Nouvelle-Zélande.

« C'est difficile d'expliquer d'où vient la réussite. Les hasards de la vie jouent aussi un rôle. Ca ne s'est pas fait du jour au lendemain. Mais, c'est vrai, aujourd'hui, ça marche pas trop mal ».

Des styles différents

Une des particularités du domaine est aussi d'avoir développé des cuvées de terroirs, en s'appuyant sur sa configuration très morcelée. Jean-Marc propose ainsi une gamme de Rasteau rouges secs, avec des styles différents. En travaillant les provenances et les assemblages, au terme de longues heures passées à la cave à tester différents types de vins. Plutôt légers, lorsqu'il joue sur la séduction ou beaucoup plus puissants, lorsqu'il vinifie des raisins issus de vieilles vignes plantées sur les coteaux.

Ainsi, la cuvée Florianaëlle magnifie le grenache, sur des notes finement boisées, tandis que la Saint-Martin est plutôt destinée aux amateurs de syrah.



PIERRE MEYER DOMAINE DES NYMPHES

Mythique et mondain

« Moi, je regarde beaucoup la télé. Mais c'est pour mon boulot ! ».

Eh non, Pierre Meyer ne plaisante pas. A 50 ans, ce fils de vigneron qui est né et a grandi à Rasteau remplit un rôle tout à fait particulier dans le village. « Je suis Monsieur People », explique-t-il, avec un grand éclat de rire. Et c'est vrai.

Depuis 17 ans qu'il a co-créé l'Escapade des Gourmets, avec un groupe de vignerons et de copains, Pierre se charge, chaque année, d'inviter des people à participer à ce week-end de balade et de dégustations dans les vignes qui a toujours lieu en mai. Un travail pas facile qu'il accomplit avec passion, plaisir et une efficacité inégalée.

« Nous avons réussi à convaincre de nombreuses personnalités : des sportifs, des professionnels de la télé, des comédiens, des écrivains... Notre premier parrain d'honneur était Daniel Herrero, le joueur de rugby, que je connaissais et que j'ai pu faire venir. Ensuite, les choses se sont enchaînées. Notre manifestation est sympa. Les paysages d'ici sont merveilleux. Nos vins sont bons. Des people qui aiment le vin, il y en a plein. Et, moi, j'aime rencontrer des gens ».

Bref, tout s'explique. Mais, pour autant, Pierre Meyer n'est pas qu'un mondain rigolo. Côté vins, au contraire, c'est du sérieux. Le domaine familial créé par son père en 1981 a été baptisé les Nymphes au terme d'un travail de recherches historiques et après qu'un autel romain aujourd'hui exposé au musée Calvet d'Avignon en ait été exhumé.

Au fil des ans, Pierre s'est fait une spécialité des vieux millésimes, aussi bien pour les rouges secs que pour les vins doux naturels. Dans cette appellation, il est un des rares à proposer un millésime ancien : 1990. En Rasteau rouge, la cuvée prestige 2011 vient tout juste d'être mise en bouteille.

Objectif : satisfaire le client qui n'a pas la possibilité de laisser vieillir ses vins en cave.

Car sa clientèle, comme son carnet mondain, Pierre l'a constituée au fil de ses rencontres. Aujourd'hui, le domaine vend 50 % de sa production en bouteilles, essentiellement en vente directe à la propriété. Le reste est commercialisé auprès du négoce.

Un coin de paradis : l'Emperus

« Nous ne sommes pas des industriels. Mes grands-parents étaient des paysans : ils cultivaient la vigne, bien sûr, mais aussi la terre. Deux générations après, je ne suis donc pas devenu un homme d'affaires, même si j'ai le contact facile. Je veux faire les vins qui me plaisent et les vendre à ceux qui me plaisent. Je ne chasse pas le client », raconte celui qui, aujourd'hui, prépare l'avenir du domaine, après le départ à la retraite progressif des membres de sa famille auxquels il était associé.

En projet, la relève que pourrait prendre sa fille d'ici quelques années. A la condition bien sûr qu'elle en ait envie et qu'elle laisse à son vigneron de père un petit coin de paradis : l'Emperus.

L'Empereur ? 6, 5 ha de vignes orientées plein sud, avec une vue imprenable sur les mamelons de Rasteau et la chaîne des Alpes. Dans ce secteur, le grenache date de 1948. En plein été, le cépage est haut et feuillu, à tel point qu'un novice pourrait le confondre avec un arbuste. De cette terre, également plantée de mourvèdre, les Nymphes tirent leur cuvée de prédilection. Un vin puissant épicé et charnu idéal pour accompagner un menu à la truffe, une poêlée de champignons ou un lapin chasseur.



DIDIER CHARAVIN DOMAINE DIDIER CHARAVIN

Le guide de l'Escapade

A Rasteau, ils sont nombreux, les Charavin ! Ce nom propre est sans doute le plus courant du village. Mais Didier n'est peut-être pas tout à fait comme les autres... Vigneron de longue date, avec une lignée de 3 générations l'ayant précédé et plus de 30 ans de métier à son actif, il multiplie les activités associatives et extra-professionnelles. Passionné à la vigne, à la cave et dans tout ce qu'il entreprend, il ne prend pas le temps de souffler : perché sur son tracteur dès l'aube pour cultiver les 90 parcelles qui composent son domaine, immergé dans certaines de ses cuves lorsqu'il pratique le pigeage au pied à l'ancienne, au volant sur les routes lorsqu'il se rend à un des sept salons annuels auquel il participe... On le rencontre aussi aux premiers rangs d'un match de foot ou d'une compétition sportive, stylo et carnet en mains, en tant que correspondant local du quotidien *Vaucluse Matin*. Et, bien sûr, sur les chemins de Rasteau, le grand jour : celui de l'Escapade des Gourmets, dont il est l'organisateur en chef, depuis la création de l'événement, en 1998.

Pionniers dans la région

« L'idée nous est venue des Bourguignons qui organisaient une manifestation de ce type, au-dessus de Beaune. Mais, dans notre région, nous avons été les premiers. Aujourd'hui, nous sommes obligés de limiter le nombre d'inscrits à 2 500, faute de quoi la balade n'est plus possible. Dès l'ouverture des inscriptions, en quelques heures, nous avons déjà près de 1 200 participants ». Le principe de l'Escapade est sympathique : 6 kilomètres de parcours pédestre, dans la campagne et dans les vignes entourant le village, avec des haltes gastronomiques, autour de la dégustation des vins. A chaque kilomètre, on déguste un plat et des vins. Dans une ambiance familiale et bon enfant.

150 bénévoles! L'histoire de ce rendez-vous emblématique de l'appellation n'est pas seulement viticole. Au départ, ils sont en effet un petit groupe de vigneron, mais aussi d'habitants du village. L'instituteur et le banquier sont de la partie. Au fil des années, avec le succès, le nombre de bénévoles impliqués grossit,

jusqu'à atteindre le chiffre de 150. « Des gens de Rasteau, bien sûr, mais aussi du coin ».

Le succès ne se dément pas. Pour autant, Didier ne prend pas la grosse tête. « Pour moi, cet événement est primordial car il donne du plaisir aux visiteurs et il resserre les liens entre les habitants du village. La clé de la réussite, c'est l'organisation. Nous sommes 20 à 25 personnes impliquées. Nous nous réunissons 3 fois par an. Ensuite, c'est simple. Chacun est responsable d'un lieu ou d'une fonction. Il sait ce qu'il a à faire et il le fait ».

Cuvée-fétiche : les Parpaïouns

Organisé, Didier Charavin l'est aussi, à la tête de son domaine. Avec au total 10 personnes travaillant sur les terres, à la cave ou au caveau ouvert non-stop 7 jours sur 7, 50 hectares de vignes et près de 100 000 bouteilles commercialisées chaque année, mieux vaut ne pas improviser.

Objectif affiché : poursuivre l'histoire familiale, placée sous le sceau de la qualité. Les vendanges sont aux $\frac{3}{4}$ manuelles, à l'exception de la syrah. La vinification est traditionnelle. Les assemblages varient selon les millésimes, en fonction des terroirs et de la météo.

La cuvée fétiche du domaine a été baptisée du nom provençal de Parpaïouns, en hommage au père de Didier que l'on surnommait « Papillon ». C'était d'ailleurs le nom du domaine, au démarrage, avant qu'un procès de marque en interdise l'utilisation. Issu de parcelles de vieilles vignes de 60 à 90 ans, vendangées en 2 passages avec le plus grand soin, le vin est puissant, avec des notes épicées de fruits bien mûrs, et un léger côté poivré. Un Rasteau-type que Didier ne propose à sa clientèle que les bonnes années.

2015, millésime à Parpaïoun ? C'est certain, promet le fils Charavin. Pour ceux qui voudraient le goûter au caveau, un petit conseil pour ne pas se tromper d'adresse : demander la famille Papillon.



GILLES FERRAN DOMAINE DES ESCARAVAILLES

Au sommet

« Le domaine, c'est toute ma vie ».

Pas de doute, Gilles Ferran est bien le petit-fils de son grand-père. Lorsqu'en 1953 l'aïeul débarque à Rasteau, chargé par son patron d'acheter des terres, il a le coup de foudre pour ce morceau de paradis, auquel on accède difficilement par la route. La veille bergerie à moitié écroulée domine un paysage de toute beauté. Pas de vignes alentour, des bois et de hautes herbes folles. Régisseur dans un domaine viticole, le grand-père de Gilles n'a pas un sou. Peu importe : il vend sa voiture et emprunte le reste pour acquérir cette terre qui ne quittera pas la famille. En 1963, il commence à planter de la vigne. Son rêve : faire du vin. Le début d'une ascension fulgurante.

Cinquante ans après, depuis la terrasse du caveau ultra-design où le domaine accueille clients et visiteurs, le panorama n'a guère changé. Les vieilles pierres se marient avec une décoration mêlant contemporain et vintage. S'il culmine toujours à 300 mètres, au sommet de l'appellation, le domaine est aussi en tête du palmarès des ventes en bouteille du cru. Près de 100 % de la production commercialisée par ce biais, sur le marché français des CHR, en vente directe à la propriété, et à l'export. Avec la large gamme de vins qu'il a développée depuis qu'il a repris les rênes de l'exploitation en 1999, onze ans après avoir rejoint l'équipe familiale, Gilles a ouvert de nombreux marchés à l'export. Les vins des scarabées font le tour de la planète : aux USA, au Royaume-Uni, au Japon, en Australie, en Nouvelle-Zélande, à Taïwan...

Les scarabées ? En occitan, « escaravay ».

Traduction et nom du lieu-dit : escaravailles. Les Ferran n'ont pas pu résister. « C'était le surnom donné par les gens du village aux Pénitents Noirs d'Avignon, un ordre laïque qui était propriétaire ici », explique Gilles. Imprononçable par la plupart des étrangers. Pour autant, impossible d'en changer. « C'est notre emblème, le scarabée, on en a mis partout. Regardez nos étiquettes ! ».

Le terroir, au cœur de la démarche

Fier de l'histoire familiale, Gilles l'est aussi d'un terroir dont il énumère les spécificités : 10 jours d'écart de maturité en raison de l'altitude, des vignes très peu morcelées et toutes en coteaux. Difficile, avec ces caractéristiques, de ne pas souhaiter en faire le cœur de sa démarche. Ce qu'il entreprend, dès la fin des années 90.

Passionné de vinification, il se concentre dès lors sur son objectif : être au plus près de ses parcelles pour faire s'exprimer le terroir. « Je m'éclate en faisant mes vins », résume-t-il simplement.

Jouant sur l'âge des vignes et leur situation, il propose plusieurs cuvées, plus ou moins fruitées ou concentrées. Dans cette veine-là, une cuvée 100 % grenache extraite des plus vieilles vignes du domaine. Qu'il a tout simplement baptisée Héritage... Sans doute un clin d'œil au grand-père. Mais aussi à sa fille : après une formation en sommellerie, celle-ci devrait gérer le nouveau point de vente du caveau dont l'ouverture est prévue en mai 2016. A l'entrée de Vaison-la-Romaine.



ELODIE BALME DOMAINE ELODIE BALME

100 % naturelle

Avec le 2015, Elodie Balme attaque son dixième millésime. Sourire aux lèvres, fougue intacte, la jeune femme n'a pas l'air de regretter le choix qu'elle a fait, il y a quelques années : devenir vigneronne. A priori, jusque-là, rien de très original. Son grand-père Maurice Charavin l'était déjà, vigneron. Mais du temps de ses parents, la vendange était livrée à la cave coopérative du village. Le travail, c'était la vigne. Le vin se faisait en dehors de l'exploitation.

Elodie a définitivement tourné la page. Avec succès. Saluée par ses pairs. « Je voulais faire mon vin », affirme énergiquement la jeune femme de 32 ans. Mais avant de rejoindre ses parents et de faire évoluer le domaine, elle a choisi un double cursus scolaire : un BTS de viticulture-œnologie et un DUT en technique de commercialisation. Le tout réalisé en alternance, à Avignon.

« Chez Richaud, j'ai commencé à 20 ans »

Moitié à l'école, moitié dans les caves des domaines qui l'ont employée : le domaine Beau Mistral, à Rasteau, et le Domaine Richaud, à Cairanne. Une expérience qui lui colle à la peau.

« Bien sûr, j'ai tout appris avec eux. Chez Marcel Richaud, j'ai commencé à 20 ans. J'ai baigné dans son ambiance professionnelle et adopté la philosophie et l'esprit de ses vins. Le vinificateur intervient au minimum. La règle, c'est la nature qui l'impose ».

Pas question, pour autant, de dogmatisme chez ce petit bout de bonne femme qui affirme haut et fort ses convictions, tout en insistant sur son « respect pour

les anciens » et sur une nécessaire humilité. « Il faut apprendre et faire des choix. Il faut aussi trouver un équilibre entre différentes façons de voir. Pour moi, il est assez logique de pratiquer une agriculture saine. Pas pour plaire et séduire, ni pour communiquer. Juste parce que cela me convient, à moi ».

Peu après son arrivée à l'exploitation, le domaine s'est étendu. La surface des vignes s'est accrue. Dans son chai équipé de cuves béton, la jeune vigneronne a fait le choix de vinifier en conservant le maximum de caractère fruité à ses vins : pas d'extraction trop poussée et peu de pigeages pour obtenir des tanins souples et de la délicatesse. Là encore, par goût : « bien sûr, j'aime quand les vins ont de la matière. Notre terroir nous donne des choses plutôt structurées. Mais il faut du velouté ».

80 % des ventes en France

Parmi les benjamines de l'appellation, Elodie a fait sa place, en quelques années. Elle est vite devenue l'une des références du cru, sur le marché français, où elle réalise près de 80 % de ses ventes.

2016 devrait marquer une nouvelle étape, avec l'agrandissement prévu de la cuverie et de la capacité de stockage. En ligne de mire : des élevages plus longs qui ouvriront de nouvelles perspectives d'assemblages. Et pourquoi pas, dit-elle, des vins un peu plus complexes. Sans que pour autant soient abandonnés la fraîcheur et le fruit.



Thierry Eysseric, Président de la cave

ORTAS CAVE DE RASTEAU

La vieille dame n'a pas pris
une ride depuis 1925

Elle a 90 ans et elle reste l'un des acteurs majeurs de l'appellation. Une grande dame. A la fois témoin de l'histoire de l'A.O.C, mais aussi et surtout moteur des grands faits qui l'ont marquée. La vinification du grenache en vin doux naturel par mutage, dans les années 30, c'est elle. L'accession de ces mêmes VDN de Rasteau au rang de cru, en 1944 ? Encore elle. La relance auprès de l'INAO du dossier « passage en cru » des rouges secs qui étaient jusque-là des Côtes-du-Rhône Villages communales et s'étaient fait recalier, lors d'une première candidature, en raison de l'insuffisance des ventes en bouteilles, dans les années 1985 ? Toujours elle. Le développement spectaculaire de l'oenotourisme et des ventes de vin qui l'accompagnent la concerne-t-elle ? Sans aucun doute puisque la cave s'inscrit dans le Top 2 des caves coopératives les plus dynamiques sur le plan touristique, avec tout un programme d'animations autour des vins.

Un bloc minéral au bas du village

Dynamique dès son plus jeune âge, elle a pratiqué une politique d'investissements continus dans ses installations, à la cuverie d'abord, puis au caveau de dégustation. Un bâtiment emblématique qui a été conçu sous la forme d'un bloc minéral au toit végétalisé, construit avec la pierre de Vaison-la-Romaine. L'intégration dans l'environnement est parfaitement réussie.

Ses dirigeants successifs ont aussi fait preuve de modernité et su prendre des décisions stratégiques. Comme celles, par exemple, de développer la commercialisation des vins en bouteilles au début des années 80, puis de gérer distinctement production et commercialisation.

Dans ses plus grosses années, la cave a produit jusqu'à 35 000 hl. Dont 90 % étaient vendus en vrac. Puis les efforts commerciaux des équipes commençant à porter leurs fruits en France et à l'export, elle a

vendu jusqu'à 4 millions de cols. Elle a aussi travaillé sa stratégie de marque sur ses marchés en CHR et grande distribution et, à partir des années 2000, pris une nouvelle orientation technique en réalisant d'importants efforts sur l'ensemble de la production, depuis le travail des vignes jusqu'à la commercialisation.

Un patchwork de terroirs

« Notre lien au terroir est très important. Nous gérons notre cave comme nous le ferions d'un gros domaine », explique son Président, Thierry Eysseric. Avec un engagement qualitatif qui ne se dément ni dans les vignes – dont 90 % sont vendangées à la main -, ni aux chais où les vinifications restent en grande partie traditionnelles. « Notre terroir, c'est un patchwork viticole d'une qualité exceptionnelle. Il est très morcelé avec, selon les secteurs, une orientation des rangs, des expositions et des pentes qui varient. Notre travail consiste à choisir dans chacun ce qui va nous permettre de conjuguer, dans des proportions très précises, fraîcheur, matière, arômes de sous-bois, tanins etc ».

Ce travail de dentelle d'une extrême exigence débute en amont, dans les vignes des exploitations partenaires de la cave. Celles-ci, de superficie variable, peuvent descendre jusqu'à moins d'1 ha, avec une moyenne de 8 ha. Elles composent un ensemble de 1 800 parcelles qu'il faut inspecter et faire fructifier tout au long de l'année. Pour les gérer, le responsable du vignoble à la cave dispose d'une application smartphone, aujourd'hui indispensable : en un clic sur tel ou tel arpent de vigne, il peut en vérifier l'état sanitaire et interagir avec le coopérateur, en temps réel. La vieille dame n'a décidément pas pris une ride.



LAURENT ROBERT DOMAINE COMBE JULIERE

Ambassadeur de la destination Rasteau

Il se passe toujours quelque chose, à Rasteau. Et Laurent Robert, 43 ans, président de l'Office du Tourisme, est bien placé pour le savoir. Lorsque démarre la saison touristique, au printemps, le village de 800 habitants se met en quatre pour accueillir les visiteurs qui viennent d'un peu partout, Français et étrangers. Avec chaque année, des nouveautés au programme de l'été. « L'an dernier, on a testé l'idée d'un bar à vins éphémère. Ca a beaucoup plu. On va recommencer, sur la place du village, en juillet et en août, sur plusieurs dates, le mardi soir ».

En tête-à-tête avec le vigneron

D'entrée de jeu, le ton est donné : « le commerce, c'est pas mon truc. Pour vendre mes vins, je travaille avec des agents. Par contre, rencontrer des gens, j'aime ça ». Qu'il s'agisse de promouvoir le sentier viticole quienser le village et permet de saisir le vignoble d'un coup d'œil et de comprendre l'appellation ou de présenter les dégustations autour de 5 vins et 5 fromages qui sont organisées chaque été, Laurent est un infatigable défenseur de Rasteau, destination touristique. « Ici, si on aime la nature, les paysages et qu'on est bon vivant, c'est le rêve. On se balade à la fraîche, on fait la sieste et, en fin de journée, on peut même participer aux tête-à-tête avec un vigneron qui sont proposés à l'Office du Tourisme. On déguste, on discute, c'est sympa ».

Certains soirs, à l'apéro, le père de Laurent, maire du village depuis 1989, est de la partie et là, en peu de temps, entre le père et le fils, on est sûr de tout apprendre de l'appellation et de la vie locale.

« J'ai créé le domaine avec mon père, en 1999. Au départ, nous avons loué une cave. Ensuite, nous avons

acheté, en 2003. Depuis gamin, j'allais dans les vignes. Même si j'ai failli être footballeur professionnel, j'ai toujours voulu mettre mon nom sur une étiquette. J'ai la passion du vin et de la vinification ».

Des vins structurés et de garde

Une fois son BTS d'œnologie en poche, complété par des stages à la cave coopérative de Rasteau, Laurent décide de se lancer. Au début, il tâtonne pour trouver son style : des vins plutôt structurés et de garde, avec de la fraîcheur et une touche mentholée. Son credo : ne pas utiliser de syrah dans ses assemblages. « Peut-être n'ai-je pas les bonnes parcelles, mais après plusieurs essais, j'ai constaté que ça dénaturait mes vins. Il n'y a pas de syrah dans mes cuvées de Rasteau. C'est une de mes particularités ». Largement dominant, le grenache est issu des vieilles vignes qui entourent la ferme familiale, sur des parcelles situées quasiment d'un seul tenant, à la sortie du village. Certaines années, lorsque le millésime s'y prête, la production des vignes les plus âgées, dont certaines ont plus de 90 ans, est vinifiée à part, avec un élevage sous bois en demi-muids, pendant 16 mois. La cuvée porte le prénom du père : « Aimé ».

En 2013, le domaine s'est agrandi, avec l'achat d'une partie du domaine de Pisan, l'un des plus importants de Rasteau. La production atteint 600 hl auxquels s'ajoute une part de vente de vendange à la cave coopérative. En 16 ans, le domaine a trouvé sa vitesse de croisière. « Je n'ai pas envie de grossir. N'oubliez pas, je suis parti de rien. Je ferai peut-être de nouvelles cuvées. Mais sans m'agrandir davantage ».



KARINE BISCARRAT DOMAINE GRANGE-BLANCHE

Retour aux sources

Le réchauffement climatique ?

Chez Karine Biscarrat, on en parle. En famille. « Mon papa a 82 ans. Il témoigne de son époque. Nous constatons que les degrés de nos vins augmentent. Lui, il a tendance à penser que c'est cyclique. Mais mon mari et moi ne sommes pas d'accord. Il faut anticiper et travailler sur des cépages un peu moins généreux en alcool, comme le carignan. Au niveau de l'appellation, il faut aussi faire évoluer les cahiers des charges des plantations ».

Etre capable de se remettre en question et de faire des choix constitue certainement l'un des traits de caractère de Karine Biscarrat. A 50 ans, cette enfant de Rasteau, fille unique d'un couple de vigneron, a déjà plusieurs vies professionnelles à son actif.

Une expérience nécessaire

Née au hameau de Blovac, dans une ferme surplombant toute la plaine, la jeune fille n'a guère pu faire autrement que quitter le bercail, lorsqu'il s'est agi de faire des études et d'embrasser un métier. Dans les années 80, pas question pour une femme d'être vigneron, malgré le désir qu'elle en a déjà, à l'époque. Après ses études, Karine est embauchée par Campbell France, au contrôle qualité. Mais on ne renie pas l'histoire familiale écrite par 4 générations de vigneron comme ça et son envie première reste intacte.

« J'ai toujours été claire et sûre qu'à un moment ou à

un autre, je reviendrai au domaine. Mon expérience en entreprise était nécessaire, j'avais besoin de m'affirmer sans appui familial ».

Entre mistral et coteaux

En 2003, le couple franchit le pas et reprend le domaine familial. C'est Didier son mari qui s'occupe des vignes. Ils ouvrent ainsi le chapitre de la 5e génération. « Dans l'ancienne cave, les premières cuves dataient de 1850. Elles étaient sans doute parmi les premières du village. Ça ne change rien au fond. Mais c'est symbolique ».

En 2011, une unité de vinification neuve, plus fonctionnelle, est construite. Les vignes, réparties entre le bas de l'appellation balayée par le mistral et les coteaux argileux dans lesquels on s'enfonce lorsqu'il pleut, offrent de très belles possibilités d'assemblages. La vendange est éraflée. La vinification, traditionnelle, donne des vins homogènes et expressifs. « L'assemblage est un exercice très particulier. Il faut du temps et, là aussi, il ne faut pas avoir peur de se remettre en question. Dans le vin, chaque année a sa particularité ». A l'aube de son 14e millésime, Karine ne regrette rien. « C'était un virage calculé. Dès le départ, je savais ce que j'aimais. »



REJANE POUZOULAS DOMAINE WILFRIED

La passion du vin à 4 mains

Là encore, c'est un duo. Le frère et la sœur. Réjane et Wilfried. Ils gèrent aujourd'hui leur domaine à deux, depuis que leur père a pris sa retraite, en 2007. L'organisation est bien rodée. Wilfried s'occupe des vignes. Réjane assume les fonctions administratives et le suivi commercial. Tout le reste, ils le font à 4 mains : les vendanges, les vinifications, les assemblages, les mises en bouteille et les salons professionnels. L'aîné, dont le prénom a inspiré ses parents lorsqu'il a fallu baptiser le domaine dans les années 70 pour créer sa marque, a beaucoup appris à sa cadette. « C'est mon frère qui m'a appris à vinifier. Quand j'ai rejoint le domaine, à l'âge de 25 ans, j'avais déjà fait pas mal de stages dans le secteur du vin, mais je ne connaissais rien en vinification. Il m'a formée ».

Conversion en agriculture biologique

Réjane s'est donné quelques années de réflexion, avant de prendre la décision de devenir vigneronne et d'apporter sa pierre à l'histoire du domaine familial fondé par son arrière-arrière grand-père. Choisir cette profession pour une femme n'était pas courant, lorsque la jeune fille au sortir du lycée s'est posée la question de son avenir professionnel. Attirée par une carrière à l'international, elle s'inscrit en langues étrangères appliquées, à l'Université d'Avignon. Et fait ses premières armes, comme stagiaire, dans des fonctions commerciales export, en France et en Angleterre. « Malgré moi, je retombais toujours dans le vin, qu'il s'agisse de la cave coopérative de Cairanne ou d'un musée du vin londonien, où j'ai fait des stages. J'ai vite pris conscience que le secteur me plaisait ».

Revenue au domaine, elle fait évoluer les méthodes de travail et crée son poste : l'administratif et le commercial. Jusqu'au départ de son père à la retraite, où là, elle prend pleinement sa place à la cave.

Le résultat de ce travail en duo ? Au fil des années, le domaine a pris des voies nouvelles sans pour autant remettre en cause l'héritage familial. Dès les années 2000, le frère et la sœur ont commencé à travailler en agriculture biologique, dans la majeure partie de leurs vignes. Avant de sauter le pas et de convertir la totalité de leurs surfaces en agriculture biologique. La conversion est achevée en 2012.

Plusieurs écoles, à Rasteau

De millésime en millésime, Réjane et Wilfried affirment la personnalité de leurs vins. « Il y a plusieurs écoles, à Rasteau. Notre profil : des vins pas trop lourds, avec de la finesse. Une trame qui conjugue fraîcheur et croquant. Chez nous, c'est identitaire ».

Pour obtenir ces vins qui sont plutôt sur la cerise fraîche que confite, avec parfois des arômes floraux, le duo vinifie en limitant les interventions et le temps de cuvaison. Au maximum entre 15 et 18 jours. Avec un remontage quotidien et une technique qui privilégie le « laissez-faire ».

« Chaque année, nous collons au millésime. On goûte les jus et les idées de cuvées nous viennent », explique Réjane. Ainsi, en 2015, ont-ils décidé de proposer une deuxième cuvée de Rasteau tout en finesse et plus florale, intégrant une part plus importante de grenache dans l'assemblage. Au fil des millésimes aussi, la part de ventes en bouteilles s'accroît et les ventes à l'export se développent. Elles représentent aujourd'hui de 8 à 10% du volume total.

Avec une équipe dont elle loue l'efficacité

Car le duo se démène aussi sur le terrain commercial. En contact direct avec la clientèle, Réjane a développé une fibre marketing qui, couplé avec son intérêt pour l'événementiel, l'a conduite à se lancer dans une nouvelle aventure, en 2012. En prenant la succession de Didier Charavin, jusqu'à responsable de l'un des événements emblématiques de l'appellation, la Nuit du Vin, elle a décidé de donner un coup de jeune à ce rendez-vous qui rassemble 10 000 visiteurs en moyenne, chaque été, à la mi-août.

Avec l'équipe qui l'entoure et dont elle loue l'efficacité, la jeune femme a mis sa patte dans le déroulement et les animations qui sont proposées aux visiteurs à cette occasion. Le principe, comme à la cave ? « Une nouvelle idée, chaque année ». De food-truck en bar éphémère, d'ateliers pour les enfants en jeu-concours de selfies, la fête estivale, qui réunit aussi des artisans locaux, s'est mise aux couleurs de l'époque, sans rogner sur son succès.



HELEN DURAND DOMAINE DU TRAPADIS

Plus proche du sol

« J'aime boire mes vins dans des verres à moutarde pour en percevoir la texture »

Durand c'est son nom, Helen son prénom. Comme si dès le départ ses parents avaient décidé que leur rejeton ne ferait pas comme tout le monde... Alors Helen suit une voix, la sienne, personnelle et vibratoire, remplie d'une énergie, celle qu'il met dans ses vins depuis que la biodynamie guide le domaine.

Un vigneron atypique

Formé par sa mère, Michelle Charavin, issue d'une lignée de vignerons ayant laissé des traces de qualité dans le sillage du grenache rhodanien, Helen dirige maintenant Trapadis dont le nom trapalas (trou en provençal), raconte l'histoire de la cave creusée à la pioche par le grand père maternel. Si à l'été, lorsque les cigales daignent la boucler, vous entendez une symphonie pastorale, c'est parce que Durand s'est équipé du système Protéodie Genodix qui diffuse de la musique entre les rangs. Le vigneron, peut-être mélomane, est loin d'un illuminé. Paysan précis, il réfléchit avant d'agir, or il s'avère que les vignes bercées par la mélodie, meurent moins de cette effroyable maladie, l'esca qui emporte un individu en moins de deux. Vingt pour cent de mortalité évités depuis que le système est en place ; ce n'est pas rien ! Le procédé doublé d'une pratique de la biodynamie avérée

depuis l'année 2000 favorise la longévité de vieux ceps superbes plantés en foule par le grand-père. Ils peuvent atteindre la taille de leur propriétaire, 1,68 m. En jonglant avec ses 4 types de sols : les sables et les limons, les argiles à calcaires et les marnes bleues scrupuleusement respectés, les 35 hectares du domaine produisent différentes appellations ayant en commun une énergie palpitante, rafraîchie d'un équilibre irréprochable, bien qu'issu de maturités poussées à leur maximum.

Le vigneron, amoureux du pinot noir bourguignon : « les grenaches sont capables de pinoter lorsqu'ils sont vinifiés simplement » n'en est pas à un paradoxe près. Afin d'obtenir des jus frais, il rallonge le cycle végétatif, évitant ainsi les raisins confits. L'effet des calcaires amplifiés par la culture dresse ses rouges vers des sommets de finesse sans se départir de la densité légendaire du cru que Durand affine grâce à un long élevage : « Il faut que la bouteille se vide sans dénaturer le terroir ». Attentif à son sol, Helen Durand privilégie l'âme constituée par la texture de ses cuvées, itou dans ses vins doux naturels dont les 100 grammes de sucre par litre s'avalent en une rasade sans ciller, quitte à les goûter dans un verre à moutarde comme le vigneron...



JULIE PAOLUCCI ET NICOLAS BRES DOMAINE LA LUMINAILLE

La Rencontre

« Le vignoble c'était toute la vie de mon père, ça devient la nôtre »

Lumière dans les yeux de Julie, lumière dans ses mèches blondes, lumière dans le sourire de la future maman, mais surtout lumière captée par les vignes étagées sur les pentes de ce mini cirque de Rasteau au panorama de cinéma, Ventoux et Montmirail en point de mire...

Les arrières-arrières grands Parents de Julie travaillaient déjà sur le Domaine. Jean-Claude, le père, développe la vigne, achète le tracteur qui remplace les chevaux, produit des olives de Nyons, et surtout du raisin. Julie y passe son enfance, sa jeunesse bercée par la lumière inouïe de ce lieu envoûtant où certaines parcelles trop raides sont travaillées au chenillard. Pourtant, elle part vivre ailleurs l'expérience enrichissante du vin, en Australie. A Bordeaux, elle passe un Master et devient sommelière. La salle d'un étoilé classique ne lui convient pas, c'est auprès des jeunes chefs aux cartes des vins sensibles ornées de toutes les adresses qu'on aime aujourd'hui, que Julie engage sa carrière de sommelière : Garance et le Sergent Recruteur. Mais un jour, un accident de la vie, la mort prématurée d'un père change le cours de sa destinée. Quittant la table pour la terre, Julie rentre au domaine, c'était en 2014 : les raisins étaient mûrs, il fallait ramasser. Goûter des vins pour les prescrire est une chose, produire son premier millésime en est une

autre, mais Julie a un ange gardien... Un chevalier blanc, Nicolas Bres... Parce que c'était lui, parce que c'était elle. Il est né dans le coin, pas bien loin à Vaison-la-Romaine, dirigeait un domaine, s'était lassé, cherchait autre chose. Il connaît la terre, la travaille depuis longtemps, sait la valeur des sols forgés par le Rhône, ceux de Rasteau et des autres crus. La seule inconnue était le vin : jusque là, les raisins partaient à la cave coopérative. Ensemble, ils découvrent la subtile personnalité des vins produits sur les argiles grises filtrantes du nord de Rasteau, renforcées par deux millésime géniaux 2015 et 2016, faire-valoir des premières cuvées aux noms évocateurs de transmission : 1er né et 2ème né, des rouge et blancs à la trame digeste mise en valeur par la salinité du sol.

D'un accident de la vie pour elle, d'une rencontre pour lui, ils ont construit un avenir pour Luminaille dans l'union de leur passion commune pour le vin. Julie devait partir en mission aux Seychelles, sommelière pour le Groupe Constance ; son île sera Rasteau ; son palace la maison de famille ; son ailleurs, elle le poursuit avec Nicolas en vacances dans les vignobles du monde.



PATRICE ANDRÉ DOMAINE DES BANQUETTES

Du palans à la pipette

« Le directeur, c'est lui là-haut »

Chez ce vigneron-là, on parle anglais espagnol et provençal. L'attachement de Patrice André à sa région n'est pas feint. Le vigneron aux 30 hectares étalés sur 3 communes, Rasteau, Sablet et Violès où la signature provençale se lit dans les lavandes, l'olivier et la vigne, cultive une vraie tradition viticole. Voilà près de 60 ans, que la famille apporte sa contribution à l'édifice coopérateur de la Vallée du Rhône. Au départ, le jeune André est plus attiré par la machine que par le cep, il commence par démonter, remonter des moteurs, c'est sa passion, tout en jetant un œil sur le vignoble. Un œil puis le deuxième jusqu'à s'investir pleinement en 1993, quittant ainsi une carrière de mécanicien en travaux public. Pendant 10 années, comme s'il avait besoin de tester son désir, mais surtout parce qu'on ne sort pas si facilement d'une coopérative lorsqu'on est secrétaire général, les raisins sont apportés à la collectivité. Puis un jour, c'était en 2002, Patrice et sa femme Christelle décident de vinifier de leur propre chef, sortent quelques arpents de la coopérative dont les vignes de Rasteau et créent un domaine au nom de Banquettes évocateur des terrasses sur lesquelles la vigne a toujours été travaillée avec soin : « Mon père

n'était pas un adepte du désherbant ». Toutes ces années passées à surveiller la vigne, à composer avec les éléments, à remettre sans cesse son ouvrage sur le métier à l'instar d'un artisan, ont forgé un vigneron à part entière, de ceux qui savent qu'ils ne sont pas tout puissants : « Le directeur, c'est lui là-haut » lâche t-il en montrant ses grappes millerandées aux raisins malingres. Stoïque même dans l'adversité avec le ciel, Patrice André est conscient de l'enjeu, c'est justement ce qui le motive : « Chaque année c'est comme si on retournait à l'école, à chaque fois on doit recommencer avec une base différente ». Les argiles grises et bleues de Rasteau sont la marque de fabrique des vins du mécano devenu vinificateur pour la fierté et la joie de mener jusqu'au stade final ses grenaches qu'il préfère à la syrah. Patrice André est né le jour où Neil Armstrong, Buzz Aldrin ont marché sur la lune. Son père a raté ce moment et pour cause... Le fils mènera sa mission au bout dans une cave atelier, archi-fonctionnelle où l'homme joue la précision de ses vinifications classiques pour des vins sans esbroufe, simplement bons.



BERNARD GIRARD DOMAINE DE LA GIRARDIERE

Une famille de bâtisseurs

« Du bois, j'en ai autour de mes vignes mais pas dans la cave »

Girardière comme Girard, le domaine est une création totale : du nom jusqu'à la charpente de la cave bâtie à partir d'un simple hangar par Bernard et son père Louis. « Quand on a peu ou pas de travail dans les vignes, on construit la cave, le chemin qui y mène est notre dernier ouvrage ». Inscrite au frontispice de l'édifice comme un hommage au temps qui passe, une date, 1979, celle de la naissance du domaine. Cette année-là, les vins des parcelles entourant le village de Rasteau où la famille Girard possède 20 hectares de vignes se vendent sous l'appellation Côtes du Rhône villages. A cette époque, seul le vin doux naturel porte depuis des lustres (1944), le nom de Rasteau. Il avait gagné son bâton de maréchal en des temps où le sucre faisait florès, car au sortir de la guerre, les vins doux naturels ragaillardissaient une population affaiblie par les restrictions. Aujourd'hui le domaine en produit quelques hectos pour le souvenir et parce que c'est de tradition.

La Girardière a le profil du domaine classique dont les

vins se signent du respect de l'appellation et de celui de la nature. Les travaux de la vigne, essentiellement manuels, ne laissent aucune place aux désherbants chimiques : « Depuis 15 ans, on ne désherbe plus chimiquement, et même si cela fait plus de travail, ça m'a enlevé une épine du pied ». Ainsi entre les murets qu'il reconstruit avec la même énergie que sa cave, les argiles rouges de ses sols de calcaires laissent entrevoir de superbes parcelles disséminées entre le bois. Leurs raisins mûris sous les meilleurs hospices grâce aux expositions parfaites, seront ensuite vinifiés en cuves béton... Là aussi, la tradition est respectée, le béton est le seul allié des Girard : « Je fais du vin à mon goût et je trouve que les vins boisés ne sont pas toujours réjouissants. Du bois, j'en ai autour de mes vignes mais pas dans la cave ». Seules les cuves béton ont été construites ailleurs, dans la cave de la Girardière, tout a été fait par les Girard père et fils : des bâtisseurs qui pourraient construire une cathédrale ... dédiée au vin.



Florence QUIOT FAMILLE QUIOT

Unis comme les
rameaux d'un cep

« Rasteau est un cru qui demande un travail particulier, il est tout neuf à l'export »

Chez les Quiot on est vigneron depuis 1748...
Aujourd'hui : le père, Jérôme ; la mère, Geneviève ; le frère Jean-Baptiste et la sœur, Florence possèdent la bagatelle de 300 hectares. Depuis le berceau familial de Châteauneuf-du-Pape, l'entreprise a élargi son champ des possibles dans le Ventoux, les Côtes de-Provence, à Gigondas, Beaumes de Venise et Rasteau et pour plus de compétitivité, se diversifie en sélectionnant chez d'autres, une gamme proche des vins de la propriété. Cette année, un million deux cent mille bouteilles, sortiront des caves de la maison castel-papale pour partir aux quatre coins du monde, l'export est depuis toujours le marché de prédilection. Les liens qui unissent les membres de la 13ème génération de Quiot sur le domaine se lisent dans le blason familial : un cep à 4 rameaux. Sous la tutelle bienveillante de leurs parents, Jean-Baptiste est à la production alors que Florence est passée maître en management et commerce international. Pourtant au départ, elle ne prend pas directement le chemin de l'entreprise où elle et son frère ont grandi. Mais vivre trois ans en Chine lui permet de comprendre où se situent ses priorités et combien le fait d'avoir des racines est fondamental. Aujourd'hui, porte-parole à l'export pour les vins griffés Quiot, elle veille au bon fonctionnement de la maison. De ses études, elle garde un esprit

synthétique indispensable au bon équilibre des marchés qu'elle maîtrise parfaitement grâce à ses connaissances dans plusieurs langues. Elle intègre l'entreprise en 2003 à Châteauneuf-du-Pape, alors que la famille est sur le point de racheter le château du Trignon à Gigondas, une transaction compliquée qu'elle gère avec brio. Fort de ses 90 hectares, le domaine laisse une part du gâteau à d'autres appellations dont la minuscule entité de Rasteau, juste 4 petits hectares rattachés à Trignon et répartis en parcelles éparses sur les collines argilo-calcaire du site remarquable. « Rasteau est un cru qui demande un travail particulier, il est tout neuf à l'export où il faut susciter la demande, elle n'est pas spontanée ». Au moment où la famille Quiot met un pied à Rasteau, le vignoble n'a pas encore d'identité propre : « Pourtant, la légitimité du vignoble de Rasteau était évidente eu égard à la qualité de notre terroir, chez nous composé d'argile rouge et petits galets, il reste à le faire savoir pour gagner des marchés. » La jeune femme a le tempérament des grands sportifs, championne de saut à la perche, passionnée d'alpinisme, elle escalade tout ce qu'elle trouve. L'alpinisme chez les femmes de la famille c'est un style de vie, sa grand-mère avant elle, a fait la Mége. La verticalité, Florence aime ça, dans la vie comme dans ses vins.



XAVIER VIGNON XAVIER VINS

L'as du mélange

« J'ai trouvé ma voie, l'assemblage c'est ma liberté »

Il en va de certains négociants comme de quelques compagnons, plus qu'une charge leur ouvrage, né d'une passion, vient on ne sait pas vraiment d'où, mais dresse leur désir jusqu'à bâtir une entreprise qui au fil du temps devient florissante. Xavier Vignon est un bâtisseur. Enfant d'une lignée de compagnons picards tailleurs de pierre, rien ne laissait envisager l'avenir vigneron du jeune Xavier, si ce n'est peut-être une assonance dans son nom « Vignon » qui tinte comme vigneron... Au commencement et peut-être pour sortir du minéral, le jeune Vignon fait le choix du végétal, il sera scientifique, fait ses études à Reims, Bordeaux et Montpellier, uniquement en pays de vins, pour finir ingénieur agro et surtout œnologue : une passion, une sorte de vocation. Dans la foulée de son diplôme, huit années serviront sa foi ; il suit d'autres œnologues, ses pairs sur les routes de France, fait son compagnonnage : Alsace, Champagne, Bordeaux, Bourgogne, il traverse deux hémisphères, contribue à 13 vendanges de Californie en Tasmanie. Quand un groupe important possédant des vignobles en Australie et en Nouvelle Zélande lui offre un poste sérieux, il décline : « Le fromage me manquait et puis je me suis dit qu'une région en France me faisait défaut, la Vallée du Rhône ». En 1996, Xavier Vignon pose enfin ses pipettes dans un laboratoire d'œnologie à Carpentras. Face aux Dentelles de Montmirail, face à la pierre qui fait socle à ses origines familiales, il a

trouvé son terroir... Tout s'enchaîne, certes il a vieilli mais pas une lichette de cette énergie folle qui lui faisait traverser le monde n'a disparu, il crée un labo conseil près de ses chères Dentelles, sous l'œil du tuteur Ventoux. Alors qu'il passe de cave en cave, se découvrant une passion pour l'assemblage, ses copains lui demandent une cuvée. Il prélève un peu de vin par-ci, un grenache par là, y ajoute une cuve et cette autre encore. Son premier vin d'assemblage advient. C'était en l'an 2000, au passage du siècle, Xavier Vins naissait dans un garage du Barroux prêté par la mairie avec comme seuls outils, une camionnette et des cuves de 5 hectos. Elles sont toujours là pour cet as du mélange, au pif affuté. Pour renforcer la singularité de ses vins et se démarquer, Xavier veille à ce que chaque vigneron ne dépasse pas 5 % de l'assemblage final.

Et pour ne pas entrer en concurrence avec ses apporteurs, il repart faire son tour du monde et à vendre ailleurs ses vins, forcément il est noté par Bob Parker. Il produit aujourd'hui 700 000 bouteilles. Dans sa gamme, Rasteau figure au même niveau que les autres crus. Sa cuvée, seule élue d'un domaine partenaire, affiche l'amplitude d'un fruit noir concentré avec sous-jacente, la trame du sol de la commune, juste épicée de l'esprit du bonhomme...

Le style, c'est l'homme. Outre-Atlantique, on se souvient facilement de son nom, Xavier Vignon, comme Avignon, sans le A.



PATRICK BRUNEL CHÂTEAU LA GARDINE

Rasteau, le cadet de la Gardine

« Mon père a eu un gros coup de foudre pour cette appellation, certes il ne serait pas allé acheter au bord de l'Ouvèze ...»

Cela fait belle lurette que la famille Brunel a posé quelques outils sur les collines de Rasteau, si le Châteauneuf-du-Pape chipe la vedette aux autres vins, celui de Rasteau ne compte pas pour des prunes dans le landerneau familial, tout autant que le Lirac du Château Saint-Roch, mais là c'est chasse gardée d'Eve, l'épouse de Patrick. Coup d'œil dans le rétro... En 1945, le père Brunel achète la Gardine, bien des années plus tard, il tombe par hasard sur une propriété à Rasteau. Il avait un petit pécule issu de la vente des pommiers achetés par son propre père à Pont Saint-Esprit et voilà que 12 hectares divisés en 25 parcelles sur les hauteurs de Rasteau lui sont proposés. Ni une ni deux, le paternel acquiert le lot, double sa superficie et nous voilà rendus en 1964 pour la première récolte. Retour vers le présent et le superbe 2015, enfant chéri de Patrick qui a pour lui bien des égards, « c'est un rasteau avec une signature châteauneuf-du-Pape » ... On ne se refait pas « nos rasteaux sont des vins de nez avec des arômes de fruits même pour les vins de garde, ils ne sont pas de gros vins, pas très puissants, on cherche surtout la finesse » ... Si les Brunel furent les premiers châteauneuvois à acheter dans le village qui pourtant n'avait pas encore inscrit son nom au panthéon des crus rhodaniens, c'est que Gaston y

croyait, le père de Patrick et Maxime –son frère également à la barre du navire avec épouse et enfants- fut même président du syndicat : « mon père a eu un gros coup de foudre pour cette appellation, certes il ne serait pas allé acheter au bord de l'Ouvèze ...» Tout est en coteaux, travaillé dans le respect des équilibres naturels, le vignoble donne du fil à retordre. La pente est raide, il faut en passer par le cheval, remplacé par un treuil, lui-même troqué pour un quad. Au début, la production relative de 100 000 bouteilles file en moins de deux au Québec, aujourd'hui, ce sont 230 000 cols du cru qui portent la signature Brunel. Presque un tiers du petit million de flacons de La Gardine sont des rasteaux produits avec le même soin que leur aîné châteauneuf et logés dans une bouteille, invention de Gaston, dont la forme trapue reprend celle d'un flacon très ancien soufflé bouche. « On ne travaille pas la vigne différemment parce qu'elle rapporte moins ; une fois les raisins en cave, il ne faut pas que la vinification supporte les 35 heures ». On sent chez Patrick Brunel un attachement particulier au cru adoubé en 2010, le cadet des crus de la fratrie la Gardine, celui qui pour exister, a su jouer des coudes.



MARIE-FRANCE ET THIERRY MASSON DOMAINE BRESSY-MASSON

C'est l'histoire d'un couple

« Quand j'ai commencé, il n'y avait presque pas de femmes dans le vignoble »

Comme souvent au départ, il y a une famille, la famille Bressy et le patriarche, le fondateur, celui avec lequel tout commence : Marius. Puis il y a eu Emile, son fils celui qui adopte la voix de la sagesse, celle de la qualité en choisissant chaque plant de vigne, celui aussi qui met les premiers vins du domaine en bouteille en 1947. Emile qui n'a qu'une fille, Emile qui disparaît tôt, trop tôt. Lorsque son père meurt, Marie-France passe son baccalauréat, elle n'a pas l'ombre d'une expérience viticole, mais elle a passé son enfance dans la maison encadrée par les bâtiments d'exploitation d'où un attachement farouche à ce domaine à flanc de coteaux, quelque-part sur le vignoble de Rasteau entre Orange et Vaison-la-Romaine. Ni frère, ni sœur, une succession à régler et un patrimoine familial à sauver, Marie-France ne jette pas l'éponge, elle a 18 ans en 1976, deux ans après le choc pétrolier, la France s'engage dans une crise à rebondissements sans fin, mais elle y croit. Son fiancé Thierry fait son armée, pour l'instant... Il fait des études de comptable, il n'exercera pas « de toute façon, ce n'est intéressant que si le chiffre en bas est gros » et vite deviendra vigneron au côté de Marie-France qu'il épouse. Elle

lui offre d'associer son nom au sien : « c'est normal, c'est lui qui faisait le vin », le domaine Bressy devient Bressy-Masson.

A 19 ans, pour sa première vendange, Anne-Marie était quasiment la seule femme vigneronne de la Vallée du Rhône aujourd'hui, membre de l'association Femmes Vignes-Rhône comptant 30 viticultrices, celle qui s'était donné 5 ans pour réussir, a été au-delà de ses espérances, Les 32 hectares de vignes répartis sur 3 terroirs donnent un rasteau dont la signature est reconnue et le vin doux naturel, trois barriques assemblées, est jugé l'un des meilleurs de sa catégorie. L'ancienne écurie dans l'aile droite de la maison, sert maintenant de caveau de vente, c'est là que se lit l'histoire de la famille dans les innombrables trophées et médailles gagnés au fil du temps qui passe. De l'autre côté, collé à la maison et derrière celle-ci, le caveau de vinification et ses cuves en béton pour produire Suco d'or (du provençal souche) aux superbes arômes de rasteau, puissant et vivant, comme le panorama touchant, grandiose et merveilleux. Sous le platane tutélaire taillé pour protéger la maison du soleil, les Masson attendent que la prochaine génération veuille bien reprendre le domaine.



GEORGES PERROT DOMAINE LA COLLIERE

Le coiffeur qui voulait devenir vigneron

« Pour moi un grand grenache, ça pinote »

« J'avais un rêve : devenir vigneron ». Allez savoir pourquoi Georges Perrot voulait devenir vigneron ? Lui-même ne se l'explique pas vraiment, si ce n'est par son lieu de naissance : Tulette, village vigneron dont le clocher se dresse au milieu des côtes du Rhône. Le père est chaudronnier, rien à voir avec l'affaire viticole. Lui sera coiffeur, pourquoi pas ! Puis pisciniste sur la Côte d'Azur, peu probable pour un coiffeur, mais soit ... Georges en revanche doute de son installation sur la côte, « trop superficielle ». Et puis il a toujours, chevillé au corps, ce désir ... et un désir ça ne se discute pas. Il revient chez lui, au village et tombe amoureux. Cupidon et Bacchus sont forcément copains, puisque la famille de la jeune promise possède un lopin de terre à Rasteau ... Le père de la demoiselle, président de la cave coopérative, apprend le métier de vigneron au jeune Perrot. Mais il veut plus. Il veut faire son vin et se cherche une cave. Perrot a du pif, c'est avec ce nez qu'il séduit André Roméro, vigneron vedette du cru qui a repéré son talent et lui loue, ni une ni deux, son ancienne cave dans le bas du village. En 2002, enfin, Perrot peut suivre sa destinée, il fera son premier millésime... Oui mais voilà, 2002 n'est pas une année facile, l'ex-coiffeur, ex-vendeur de piscine devenu vigneron, en

bave... C'était sans compter un autre bienfaiteur, Robert Parker qui comme chaque année vient goûter les vins du domaine de la Soumade de Romero. Cette année-là, il goûte aussi le côte du Rhône de Perrot et le gratifie d'un 93. Bingo ! L'aventure commence vraiment. En 2008, Perrot reprend la totalité de l'exploitation de son beau-père, soit 20 hectares à Rasteau, encore un millésime pas facile, mais une nouvelle fois Parker le goûte, et il aime. Forcément quand on aspire à faire du vin toute sa vie, lorsque le rêve devient réalité, on s'y attache et on fait bon... « Le sol de Rasteau est dans le style de Pommard, on a de superbes argiles, il suffit de trouver la bonne maturité des raisins en les goûtant et de les ramasser avant qu'ils ne basculent ». Ces argiles qui donnent au grenache chéri une sensation de sucrosité tout en masquant l'alcool, ces sols qui donnent du muscle à des carignans et mourvèdres dans lesquels il extrait de la finesse comme dans ses syrahs qu'il aime « surtout lorsqu'elles ne ressemblent pas à des syrahs ». Comme certains vigneron du cru, cet amoureux du grenache lorgne du côté de la Bourgogne : « Je ne pige pas, de toute façon je n'ai jamais rien pigé ! Je laisse faire, je goûte et quand ça me plaît, je décuve ». On ne peut réussir un tel pari sans un talent inné de dégustateur, celui qui dure depuis toujours dans son désir de faire du vin.



PIERRE ROUGON DOMAINE FONT SANTE

Les raisins du succès

« Les vignerons de Rasteau savent trouver la finesse et la délicatesse dans les raisins qui poussent au Sud »

Pierre Rougon a fait de sa maison le show-room de ses différentes cuvées. Grand gaillard sportif, le bonhomme a roulé sa bosse dans la coopération avant de devenir négociant spécialisé dans le haut de gamme pour la grande distribution. Depuis 10 ans, il mène sa petite entreprise avec la combativité et l'énergie de l'ancien rugbyman qu'il fut. Les trois millions de bouteilles distribués depuis son entrepôt de Carpentras lui permettent d'afficher la mine satisfaite d'un entrepreneur à succès. De sa famille qui détenait une quarantaine d'hectares, Rougon en possède la moitié, encore sous contrat avec la cave coopérative de Beaumes de Venise, l'appellation jumelle de Rasteau dont l'ancien meneur de l'ovale sudiste fut pendant 10 ans directeur commercial. Vigneron avant de devenir négociant, Pierre Rougon sait le métier de la vigne, connaît le raisin, éprouve la labueur de la terre et sélectionne les cuvées dont il a besoin chez une petite trentaine de vignerons partenaires. « J'apporte un débouché, une alternative avec des vignerons indépendants ».

Distributeur de deux domaines de l'appellation Rasteau, bien que né à Beaumes de Venise, il porte sur

la voisine un regard bienveillant, en amateur éclairé de grenaches, syrahs, mourvèdres et carignans. Les cépages sénateurs du vignoble contemplant depuis leurs terrasses les dentelles de Montmiral en faisant la révérence au panache blanc du Mont Ventoux.

« Rasteau est un vin qui a la profondeur et la densité des raisins qui poussent au Sud, mais les bons vignerons arrivent à trouver la finesse et la délicatesse pour produire des vins ayant du croquant ». Et l'ami des vignerons sait de quoi il retourne, lui qui a produit en 2016 un rouge sur le domaine Pierre Rougon où la profondeur de la syrah adoucie des notes de menthol et de graphite, insiste sur le profil radieux des vins du Rhône méridional. A peine poudrés, ses vins racontent la finesse d'un sol où les vieilles vignes captent de leurs racines plongeantes les éléments indispensables à une structure à la fois intense et délicate. La finesse dans la puissance, rivalité séduisante qui pointe dans les vins comme dans le regard azuréen de ce fils de paysans qui sait tout faire : produire, sélectionner et vendre... Le jeune sportif qui eut la chance de jouer avec les plus grands, sans aller jusqu'en équipe de France, a trouvé un autre chemin pour prouver la puissance, l'intelligence de son jeu et développer cette qualité essentielle qui fait un bon joueur sur le terrain : le souci de l'équipe.



VICTOR COULON DOMAINE DE BEAURENARD

En venant de Châteauneuf

Les Coulon, huit générations de vignerons originaires de Châteauneuf-du-Pape, ont acheté des vignes à Rasteau au début des années 80, quand Daniel et Frederic ont voulu s'installer. 25 hectares qui ont complété la quarantaine châteauneuvoise. « Mon père, Daniel, cherchait des beaux terroirs en dehors de Châteauneuf-du-Pape pour se diversifier en goût comme en tarif » raconte Victor Coulon, la 8ème génération sur le domaine avec son frère Antonin. Mon père et mon grand-père étaient convaincus du potentiel depuis longtemps ; d'ailleurs, le passage en cru en 2010 a contribué à augmenter la notoriété des vins, aujourd'hui parmi les plus connus de la vallée du Rhône avec un très bon rapport qualité-prix».

Biodynamie et biodiversité

Beaurenard est une véritable affaire de famille où chacun se plaît à rester polyvalent, tout le monde se retrouvant en cave pour les assemblages des vins et la définition du style. Les clients du domaine aiment avoir le choix sur plusieurs appellations et plusieurs millésimes. Victor aime la diversité de l'appellation entre la cave coopérative, le négoce et les domaines, de plus-en-plus nombreux. « Les vignerons affirment à la fois un style et la qualité et savent de mieux en mieux travailler les vins, autre-fois juste solaires et austères. Rasteau bénéficie aujourd'hui d'un bon équilibre entre ses familles de producteurs et metteurs en marché et il reste encore un joli potentiel

pour de nouvelles installations ». Le domaine mise surtout sur un duo grenache à 80% et syrah qui équilibre l'assemblage et apporte de la suavité. Beaurenard est certifié en bio et en biodynamie depuis 2010. Victor croit d'autant plus en cette orientation sous ce climat ensoleillé et bercé par un mistral qui aide à maintenir un bon état sanitaire, et favorise la biodiversité (ont été mis en place nichoirs, ruches, haies, couverts végétaux...). « Cela donne aussi des vins avec plus de finesse et de minéralité qui contrebalancent la puissance ». Quant aux VDN, les Coulon affirment qu'il faut les faire goûter, persuadés que c'est une question de mode qui peut revenir.

Musée d'outils et base de données

C'est le grand père Paul qui a créé le musée du vin en 1982, glanant çà et là divers outils pour faire vivre l'appellation. Il a également rédigé au fil des vendanges un cahier des données depuis 30 ans avec infos météo et analyses des sols, des feuilles, des raisins... Un outil précieux qu'il épiluche avec un chercheur de l'Inra pour tenter de modéliser la qualité d'un vin. « Ce cahier magique reflète aussi l'histoire du domaine et s'est révélé une précieuse aide à la décision ces derniers millésimes ».

Les Coulon participent par ailleurs, avec d'autres vignerons, à la refonte actuelle de cartes pédologiques sous la houlette du géologue Georges Truc.



PATRICE ET THOMAS BARBIERI DOMAINE DE CREMONE

Du supermarché au vignoble

Posséder une vigne a toujours été le rêve non avoué de Patrice Barbieri, longtemps à la tête d'un su-permarché de Lorraine. Quand son fils Thomas lui avoue qu'il voudrait être vigneron, il se décide à changer de vie. Père et fils suivent quelques formations viti-oeno, et décident de partir en quête de terres dans cette vallée du Rhône sud dont ils aiment les vins racés. « Les terroirs complexes d'ici sont particulièrement propices au grenache et au mourvèdre, surtout dans le cadre du réchauffement cli-matique qui risque de faire peiner la syrah » estime Patrice Barbieri.

La précision d'un violon

Les néo-vignerons achètent donc à trois coopérateurs une vingtaine d'hectares en Cairanne et Rasteau pour n'en conserver qu'une dizaine situés dans un rayon de 3 km, plantés sur des argiles rouges et des galets. Les Barbieri adorent la complexité des sols de Rasteau mais estiment qu'il y a encore beaucoup à apprendre et attendent avec impatience les résultats de l'étude de sols en cours. Le nouveau do-main est baptisé Crémone, faisant référence au berceau du violon en Lombardie, « et à la patrie d'origine de mon grand-père, ajoute Patrice. Comme pour jouer du violon ou faire du bon vin, il faut beaucoup travailler et avec précision, le nom était tout trouvé » et les cuvées déclinent sur la gamme le nom de l'instrument de musique.

En conversion bio

Patrice supervise les vignes et la gestion, Thomas la vinification mais père et fils goûtent les vins en-semble. Un stage dans un domaine viticole en Bourgogne détermine le choix des vendanges, à la main. Patrice a l'idée d'utiliser un quad, plus maniable et moins lourd qu'un tracteur, pour remonter le train de caissettes sans tasser les sols. « Nous avons aussi arraché beaucoup de ceps en mauvais état, enher-bé pour laisser reposer le sol et d'y planter à l'avenir du grenache blanc et gris avec l'idée de produire du vin doux naturel ». Les Barbieri se sont même amusé une année à faire botrytiser leur grenache. La famille est peu interventionniste. Elle a adopté des tries minutieuses à la vigne pour éviter de rajouter du soufre au chai. Le domaine, en deuxième année de conversion bio, travaille en levures indigènes un assemblage du rasteau avec près de 20% de mourvèdre associé au grenache majoritaire, un peu de syrah « et parfois, selon les millésimes, quelques grappes de carignan, si il est assez mûr » précise Thomas. Cuves et foudres attendent la construction ou le rachat d'une cave pour que le domaine de-vienne réellement indépendant.



JULIEN ET EMILIEN LATOUR DOMAINE DE L'ESPIGOUETTE

En famille

Pour Julien et Émilien Latour, le plus important est de tenir en famille le domaine et le caveau de la route de Paradou « pour que ce soit toujours nous qui parlions de nos vins ». Les deux frères, quatrième génération de vignerons chez les Latour, tiennent à transmettre l'histoire familiale, d'abord celle de l'arrière grand-père, à la fois boucher et vigneron dans les années 20, l'un des premiers de la région à avoir démarré la bouteille. Il ne possédait que trois hectares, à l'époque le plus petit domaine du vil-lage de Violès qui allait s'étendre à une vingtaine d'hectares avec le père de Julien et Emilien. Ils en travaillent aujourd'hui une cinquantaine très morcelés dans un rayon d'une trentaine de kilomètres.

Petit épi deviendra grand

L'aïeul présageait déjà du succès de son entreprise en baptisant le domaine L'Espigouette, du nom de ce petit épi de blé qui deviendra grand pour la moisson. Historiquement en Côtes-du-Rhône, Plan de Dieu et Vacqueyras, Julien, à son installation il y a une dizaine d'années, a souhaité diversifier les ap-pellations, « ne serait-ce que pour répondre à la demande de l'export qui ne représente pas moins de 70% de nos ventes. Nous sommes plus connus chez Harrod's à Londres qu'à Avignon car mon père était déjà bien noté chez Parker en 1979 pour son côtes-du-rhône. Julien avait racheté à Gigondas et Plan de Dieu, Émilien a fait l'acquisition

de 3,5 hectares à Rasteau, revendus rapidement pour mettre la main sur sept hectares de meilleurs terroirs sur la montagne et d'un seul tenant. Julien s'occupe des vinifica-tions, Emilien de la gestion et du commercial mais les décisions se prennent en commun. Ils affection-nent particulièrement l'AOC Rasteau, « l'un des plus beaux potentiels de la vallée du Rhône avec une fraîcheur et une acidité incroyables à condition de bien choisir les raisins et de ne pas faire trop d'extraction car ils s'expriment facilement ».

L'esprit d'entraide

« L'appellation a beaucoup évolué depuis une dizaine d'années avec des élevages sous bois plus dis-crets ne servant qu'à patiner les jus, surtout le grenache ». Il reconnaît que ces bouteilles sont plus fa-ciles à vendre à l'export au sein d'une gamme, là où la patte du vigneron prime sur l'origine. Ce qui n'a pas empêché les deux frères Latour de développer les ventes au caveau, particulièrement bien situé sur la départementale 977, entre Courthézon et Vaison-la-Romaine. Ils ont appris à connaître le village et apprécient surtout l'esprit d'entraide dans l'AOC, joliment illustré par la Nuit du Vin en août. « Elle a d'ailleurs acquis une belle notoriété par cet esprit festif, y compris à l'extérieur de la région ».



FRANCOISE JOYET DOMAINE DES GIRASOLS

Des légumes au raisin

Fuyant en 1974 l'urbanisme galopant lyonnais, Paul et Marie-Elisabeth Joyet sont venus chercher des terres en Rhône sud pour un meilleur climat et une nouvelle carrière ; ils ont finalement acheté un vignoble remembré de 15 hectares d'un seul tenant « parce qu'ils sont tombés amoureux de la vue panoramique face au village perché de Rasteau, raconte leur fille Françoise. Après avoir vendu le raisin des premières vendanges au poids à un négociant, ils ont construit une cave pour avoir du vin à vendre tous les jours. « Ils ont petit à petit appris à faire du vin avec un œnologue et ont d'abord commercialisé leur production auprès de la famille, des amis puis dans les salons et au caveau à partir de 1981.

Entre la terre et le soleil

Les Joyet avaient trouvé « girasole » dans un vieux dictionnaire du 18^{ème} siècle, le nom d'une pierre semi-précieuse, sorte d'opale, et une sonorité rappelant le tournesol qui fait le lien entre la terre et le soleil comme les galets du plateau. Françoise qui avait quitté la vallée du Rhône pour aller travailler une dizaine d'années dans la Napa Valley en est revenue cette année pour prendre la suite du domaine avec son mari Jon et ses enfants Julien et Pauline qui ont déjà un pied dans les vignes. « J'aime à Rasteau cette empreinte du terroir qui forge son caractère et cette qualité de vie dans un cadre magnifique ». Les nouveaux vigneron des Girasols

devenus un lieu-dit voudraient replanter de la syrah, faire des sélections massales des vieux grenaches et cinsaults, travailler sur une plus grande traçabilité pour affiner les assemblages des parcelles, s'interrogent sur un élevage en fûts moins prononcé « pour obtenir des vins davantage sur le fruit et la souplesse, des vins plaisir plus à notre goût en somme ».

Accueillir au caveau

Françoise entend poursuivre la participation du domaine à une dizaine de salons « pour se faire connaître » et devrait pérenniser l'idée de son père d'avoir toujours une collection de vieux millésimes prêts à boire. Elle veut surtout développer l'œnotourisme dans une région où passent de nombreux visiteurs français et internationaux. « Le caveau nous permet de faire découvrir ou redécouvrir notre gamme de vins tranquilles mais aussi les vins doux naturels. « C'est un vrai plaisir d'élaborer un autre type de vins à partir des mêmes cépages. Ils sont de moins en moins connus et il ne faudrait pas qu'ils disparaissent. Et quand on les fait déguster surtout avec un carré de chocolat, rares sont les visiteurs qui n'apprécient pas ». Françoise entend également reconquérir le marché américain qu'elle connaît si bien en profitant de la notoriété de l'appellation. « Il faut miser sur notre image de très bon rapport qualité-prix pour un cru de la vallée du Rhône méridionale ».



FRANCOIS MASSON REGNAULT DOMAINE TOQUE ROUGE

Une cuvée unique

François Masson Regnault voulait émigrer de Gironde en Vaucluse. Le propriétaire et gérant du château de Pic avait bien vendu à des investisseurs chinois sa propriété d'une soixantaine d'hectares en premières côtes-de-bordeaux et cherchait à revenir sur les terres de son enfance pour trouver un petit domaine. « Un cru avec un beau potentiel et une jolie notoriété. » Ce sera trois hectares à Rasteau, sur les Montoux, l'une des plus belles collines de l'appellation, rachetés en 2015.

Tout à façon

Avec cette superficie, nul besoin d'employé ni de tracteur. « Tout est fait à façon et je loue juste trois cuves pour faire mon vin chez un viticulteur de Travaillan, Je stocke ensuite les bouteilles à Vaison-la-Romaine, dans l'un des deux gites achetés pour nous assurer un complément de revenus, et je vends la majorité de la production en direct, aux particuliers qui passent chercher les bouteilles chez moi à Sablet ». Pas de caveau non plus mais les Masson Regnault, François et son épouse Florence, ont emménagé dans l'une des plus belles maisons de ce beau village perché du Vaucluse, une ancienne résidence des cardinaux d'Avignon qui ne manque pas d'espace pour accueillir les visiteurs. François est tombé amoureux de l'appellation et de ce beau village aux trois clochers. « Elle a vraiment une belle image et s'est révélée particulièrement dynamique avec des actions comme la Nuit du Vin et les

Esca-pades gourmandes, aujourd'hui bien rodées et très conviviales. Elles permettent aussi de faire connaître le grenache qui peut être extraordinairement gourmand et fruité. Ici, on se bouge vraiment et dans l'intérêt de tous ». En témoigne également la structure Rasteau-Bienvenue qui offre à une quarantaine de producteurs une vitrine sur la place du village, à côté de l'office de tourisme local, et un point de vente au prix propriété.

Une légère touche de boisé

François a choisi d'élaborer une cuvée unique en rouge (le 2018 est son quatrième millésime) et a opté pour la bouteille syndicale gravée, facile à identifier. Propriétaire de chevaux de course depuis plusieurs générations, l'étiquette rappelle les couleurs de la famille...Casaque blanche, Croix de Saint André verte et Toque Rouge bien sûr ! L'œnologue réserve l'élevage en fûts de 500 l. au grenache mais le limite à une dizaine de mois, juste pour une légère touche boisée, les autres cépages n'évoluant qu'en cuves. Après avoir pris ses marques, il a commencé à activer ses contacts à l'export pour diversifier les débouchés.



CHARLES PERRIN MAISON PERRIN

La plus petite production des Crus

La maison Perrin est le premier propriétaire en vallée du Rhône, 250 hectares dont 100 à Beaucastel en Chateauneuf-du-Pape, le reste en Vacqueyras, Gigondas, Cairanne, Vinsobres et Côtes-du-Rhône Vil-lages. « A Rasteau, nous avons longtemps travaillé en fermage mais aujourd'hui, nous élaborons une référence unique en négoce » détaille Charles Perrin, l'un des sept enfants de la dernière génération qui reconnaît que Rasteau, avec environ 20 000 bouteilles par an, est la plus petite production en cru de la maison. Le négociant a dû abandonner les trois hectares sur le coteau orienté sud de l'Andéol qu'il exploitait depuis le début des années 90 mais il a gardé le nom du lieu pour sa cuvée de rasteau. Il est toujours élaboré à partir de 80% grenache et 20% syrah. « Nous avons choisi cet assemblage pour la plupart des crus rhodaniens sauf Vinsobres à 50-50, et nous n'utilisons du mourvèdre que pour le côtes-du-rhône ».

La patte des Perrin

L'assemblage du rasteau L'Andéol passe 18 mois en foudres. « L'objectif est de mettre en avant sans marquage du bois des grenaches toujours un peu surmûris et qui sentent le soleil sur ce terroir atypique, même si beaucoup de consommateurs disent que l'on reconnaît surtout la patte de la famille Perrin. Le rasteau est plus souple qu'un cairanne ou qu'un vacqueyras et d'un très bon rapport qualité prix dans

les crus, ce qui en fait un excellent complément de gamme pour les cavistes. »

Tout à Prébois

La maison revendique pour tous ces achats de vins la recherche de la typicité, de l'élégance et de la finesse. Les assemblages et les élevages sont suivis au domaine du Grand Prébois, près d'Orange, qui a bénéficié d'importants investissements techniques depuis cinq ans. Tout est désormais rapatrié en un même lieu concentrant ce qui était auparavant réalisé dans une demi douzaine de caves disséminées au fil des rachats sur le territoire du sud rhodanien. On est bien loin des projets de Gabriel Tramier qui avait eu l'idée de racheter Beaucastel en 1909 pour y planter des oliviers. Il faudra attendre les années 50 pour voir renaître ce vignoble, les années 80 pour que le négoce se développe avec la marque La Vieille Ferme, vendue à l'époque en camion citerne dans les bars marseillais. Suivront le rachat de plusieurs domaines en Rhône sud et l'acquisition du Grand Prébois au bout de sa belle allée de platanes. Désormais la famille Perrin exporte ses vins dans le monde entier.



MICHEL ET BASTIEN TARDIEU MAISON TARDIEU - LAURENT

Négoce en famille

Michel Tardieu ne travaille plus avec Dominique Laurent mais il a conservé le nom d'origine de la pe-tite maison de négoce créée il y a près de 30 ans. Cet expert pointu de la vinification et de l'élevage collabore aujourd'hui avec quasiment tous les crus de la vallée du Rhône depuis qu'il est revenu s'installer dans son Luberon natal, à la fin des années 90. Il s'est d'abord intéressé uniquement aux rouges. Rasteau avait un beau potentiel, il s'est donc naturellement penché sur ses vins encore en Côtes-du-Rhône Villages.

L'équilibre des assemblages

Michel Tardieu se passionne pour les vieilles vignes de l'appellation qu'il estime « les plus intéressantes pour bénéficier de bons clones, ceux réalisés dans les années 60 avant la généralisation du greffage sur table ». Il rappelle d'ailleurs que « si les vins de Rasteau jadis étaient perçus comme alcooleux, c'était d'abord dû aux mauvais clones et il ne faut pas oublier que les vigneron ont pendant longtemps été payés au degré ». Aujourd'hui, Tardieu père travaille en famille avec sa femme et ses deux enfants et achète les vins de cinq producteurs choisis pour leur patrimoine viticole. « En bio, biodynamie ou conventionnel, peu importe, c'est la qualité de la vigne et des raisins qui compte et qui reste le critère principal pour ensuite déterminer l'assemblage entre les terroirs de montagne et ceux de la plaine, vers Plan de Dieu. Cela

permet de jouer sur les équilibres car il ne s'agit pas de dés-habiller Paul pour habiller Jacques; j'ai quand même un petit faible pour les parcelles à plus de 300 m d'altitude qui contribuent à élaborer des vins frais, tout en dentelles car il ne faut pas oublier que le rasteau reste un vin solaire et opulent même sur les petits millésimes ». Ce sont d'ailleurs souvent ces années-là que les Tardieu préfèrent car ils offrent souvent des vins moins démonstratifs.

Le grenache, cépage roi

Le négociant vinifie chez et avec les propriétaires des vignes avant un élevage, en général en foudres, les vieilles vignes réclamant une infusion pour que les jus s'affinent. Et Michel Tardieu de se féliciter de la fin de l'ère Parker qui permet aux vins de Rasteau de « ne plus être too much même si la clientèle réclame encore souvent des vins de garde. Ils ont encore l'image de vins opulents, riches et concentrés mais c'est aussi ce qui plaît à l'export, notamment aux États Unis et en Suisse.». L'éleveur-vinificateur avoue une préférence pour le grenache, surtout de 40-50 ans, qui reste « le cépage roi, notamment lorsqu'il est associé au mourvèdre car je trouve que l'on est un peu trop au sud pour la syrah ». La famille Tardieu élabore ponctuellement une cuvée en VDN rouge, à la demande d'un importateur anglais et de quelques amateurs.

1944 : les Vins Doux Naturels obtiennent la reconnaissance en AOC.

2010 : les vins rouges secs obtiennent l'AOC en nom propre.

LES VINS

Les vins de Rasteau sont le fruit d'un terroir riche et coloré aux multiples facettes.

Diversité et multiplicité des identités font la force des ces vins, avant tout reflets des vigneronns qui les façonnent.

“ Le Rasteau n'est pas un vin passe-partout. C'est un vin qui a une vraie personnalité, que l'on aime ou pas ”

Victor Coulon, Domaine de Beurenard

LE GRENACHE NOIR

Cépage roi du vignoble, il compose au moins 50% de l'encépagement des vins. Cépage le plus ancien de Rasteau, on trouve sur certaines parcelles des pieds centenaires.

“ Un vin racé, puissant, chaleureux avec de la profondeur ”

Patrice Barbieri,
Domaine de la Crémone

COMPLEXITÉ

Les vins rouges de Rasteau sont des vins aux arômes aussi variés que le terroir peut l'être. Au nez et en bouche, les vins révèlent une multitude d'arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de cacao, nuancée par des notes de réglisse et de cuir. Une belle et rare complexité, reflet de la richesse du terroir, qui fait du Rasteau un grand vin !





CARACTÈRE

Chaque vin a le sien comme chaque vigneron a sa personnalité. Une personnalité propre que tous s'attachent à refléter dans leurs vins.

“ D'un voisin à l'autre,
les vins ne se ressemblent
pas ”

Réjane Pouzoulas, Domaine
Wilfried

SÉCULAIRE

à Rasteau, le Vin Doux Naturel
est un savoir-faire ancestral
dont les premières traces datent
de 70 ap. J-C.

“ Un charme et une quintessence
impressionnante ”

Marcel Richaud, Domaine Richaud

“ Les vins de Rasteau sont
des vins de méditations, des
vins de dégustation ” Helen
Durand,
Domaine du Trapadis

GRENAT

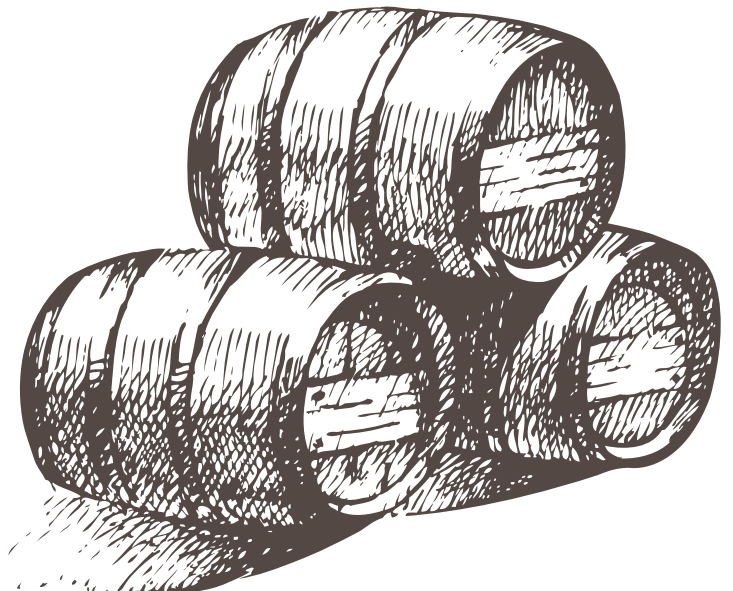
Une couleur rare pour les Vins
Doux Naturels. Rasteau en a
fait un vin emblématique de
l'appellation, un vin unique
réservé aux plus curieux...

GÉNÉROSITÉ

Chaque vigneron met son cœur
et son âme dans ses vins : un
véritable don pour tous les
amoureux du vin.

“ Je donne le meilleur de moi-même dans
mes vins. C'est une vraie passion que
je souhaite partager à travers mes vins ”

Georges Perrot, Domaine La Collière





OENOTOURISME

3 ÉVÈNEMENTS INCONTOURNABLES À RASTEAU, DE VRAIS MOMENTS DE PARTAGE ET DE GÉNÉROSITÉ

“ Les paysages de Rasteau sont sauvages, contrastés, forts, puissants [...], le vin de Rasteau est semblable à ces paysages, il est le sang de cette terre que le génie des hommes ont su extraire, pour le bonheur de le partager ”

Louis Alexandre Fabre, Comédien

ESCAPADE DES GOURMETS

Une incroyable plongée au cœur du vignoble organisée par l'association Terres de Lumière et ses 150 bénévoles, qui dans un formidable élan de solidarité, organisent depuis 15 ans, chaque dimanche de Pentecôte, cet événement incontournable de l'appellation.

6 kilomètres de balade insolite au milieu des vignes

Une expérience et des rencontres uniques avec les vignerons.

Un voyage inoubliable aux milles richesses.

Des accords gourmands entre tradition et modernité et des dégustations de vins rares et authentiques.

Plus de 2500 personnes chaque année, qui se retrouvent dans un bel esprit de convivialité.

QUAND VIN LE SOIR.. RASTEAU WINE BAR

Trois soirées, trois ambiances

Installé au cœur du village de Rasteau sur la place principale, ce Bar à Vin Ephémère prend vie chaque été autour de 8 à 10 vignerons et négociants et de Foods trucks différents chaque soir.

« Quand VIN le Soir... », c'est l'occasion de faire une pause gourmande en semaine, de se détendre après une journée chargée, de respirer le bon air de Provence, le tout sur des airs de musique, dans une ambiance conviviale et cosy !



LA NUIT DU VIN

L'une des plus grand fêtes des Vins de France !
Plus de 10 000 visiteurs chaque année.

Un idéal de générosité et de solidarité où
partage et plaisir de vivre font la joie de tous.

Un esprit festif rythmé par les spectacles de rues,
concerts, bal et dégustations, pour le plus grand
bonheur des participants.

Une atmosphère joyeuse et chaleureuse où
convivialité rime avec intensité.



LIEUX INSOLITES À DÉCOUVRIR

Sur les terres du Domaine Bressy Masson, un
ancien petit cabanon de berger, au milieu des
vignes

Sur les terres de Robert Charavin, Domaine
Coteaux-des-Travers, un vieux chêne de 500 ans
accueille aux premiers beaux jours de nombreux
pique-niqueurs de passage

Les falaises de Bellerive dominent les vignes et
la vallée de l'Ouvèze, face au Mont Ventoux et aux
Dentelles de Montmirail

La Chapelle Saint Didier, cachée dans les bois,
est dédiée au Saint patron du village pour avoir
épargné Rasteau de la peste au milieu du 17^e s.

La Place de l'Église, tout en haut du village,
offre un panorama d'exception recommandé par
l'ensemble des vignerons



Petit cabanon de berger, entouré par ses vignes



Vieux Chêne



©Pauline Daniel

RECETTE RÉALISÉE PAR
JONATHAN CHIRI, CHEF
À L'ÉCOLE DE CUISINE
DE LA MIRANDE****

COCKTAIL AU MELON, RASTEAU AMBRÉ ET THÉ À LA BERGAMOTE

POUR 2 COCKTAILS :

- 1 demi-Melon de Cavaillon
- 1 sachet de Thé à la Bergamote ou 1 cuillère à café de feuilles de Bergamote
- 2 cl Rasteau Ambré très frais
- Verveine fraîche

- Mettre à chauffer de l'eau et laisser infuser un sachet de thé.
- Le laisser ensuite refroidir.
- Avec le demi-melon, réaliser des billes de melon et réserver au congélateur.
- Passer le reste de la chair de melon au mixer, puis égoutter dans un passoire afin que la chair soit assez fine.

Finition

- Disposer délicatement les billes de melon dans deux verres à cocktail.
- Dans un shaker à cocktail, mélanger 10

centilitres de Rasteau Ambré, 2 centilitres de jus de melon frais et 2 centilitres de thé à la Bergamote.

- Servir le jus dans les deux verres en prenant soin de ne pas déplacer les billes.
- Pour terminer et apporter une note fraîche, frotter le contours du verre avec de la verveine.

Petite astuce : Les billes de melons congelées remplacent très bien les glaçons et ne fondent pas dans le cocktail ! En hiver, vous pouvez remplacer le melon frais par un sorbet au melon.



© Frédérique Chartrand

RECETTE RÉALISÉE PAR
FRÉDÉRIQUE CHARTRAND,
FONDATRICE DU STUDIO
CULINAIRE C'EST MA FOOD

MINIS PAVLOVAS À L'ORANGE AMÈRE ET GRENADE

SERVI AVEC UN VERRE DE VIN
DOUX NATUREL GRENAT

POUR 15 MINIS PAVLOVAS :

Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson: 25 min

Temps de repos: 30 min

Matériel: Douille, mixeur, chinois.

• Pour la meringue :

3 blancs d'oeufs / 125 g de sucre en poudre / 1 cuillerée à café de fécule de maïs / 1 cuillerée à café de vinaigre de vin blanc

• Pour la chantilly :

200 ml de crème fleurette / 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre / 1 gousse de vanille fraîche

• Pour la garniture :

3 cuillerées à soupe de marmelade d'orange amère / 100 ml d'eau / 1/2 grenade / Quelques feuilles de menthe fraîche

Préparer la meringue

- Avec un fouet électrique, monter les oeufs en neige avec 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont épaissés et brillants, ajouter le reste du sucre et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'oeufs en neige bien fermes. Ajouter la fécule, le vinaigre et fouetter 1 minute supplémentaire.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer 1 cuillerée à café de préparation et former un petit puits au centre. Enfourner pour 25 minutes. Laisser refroidir complètement. Préparer la chantilly

- Prélever les grains de la gousse de vanille. Avec un fouet électrique, monter la crème fleurette en chantilly avec les grains de vanille et le sucre. Puis mettre la chantilly dans une poche à douille (facultatif) et garnir les meringues. Préparer la garniture
- Mixer la marmelade avec l'eau. Passer le tout au chinois pour enlever tous les grumeaux et récupérer un coulis lisse. Puis égrainer une demie grenade.
- Hacher quelques feuilles de menthe fraîche.
- Verser un peu de coulis sur la chantilly, ajouter quelques grains de grenade et parsemer de menthe fraîche.

CHIFFRES CLÉS

AOC Rasteau

HISTOIRE

Décret du 24 Novembre



2010

SUPERFICIE EN PRODUCTION



906
HECTARES

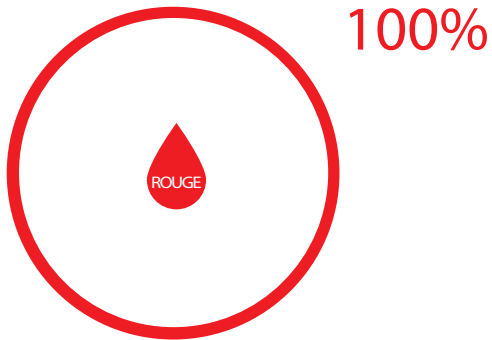
(moyenne
2010-2015)

AIRE GÉOGRAPHIQUE



Commune de
Rasteau

COULEURS



100%

VENDANGES



Manuelles
principalement

PRODUCTION ANNUELLE



31 113
HECTOLITRES

(moyenne 2010-2015)

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

HISTOIRE

Décret du 4 Janvier



1944

SUPERFICIE EN PRODUCTION



36
HECTARES

(moyenne
2010-2015)

AIRE GÉOGRAPHIQUE



20 parcelles à
Cairanne et Sablet

COULEURS



53%

44%

3%

(moyenne
2010-2015)

VENDANGES



Manuelles

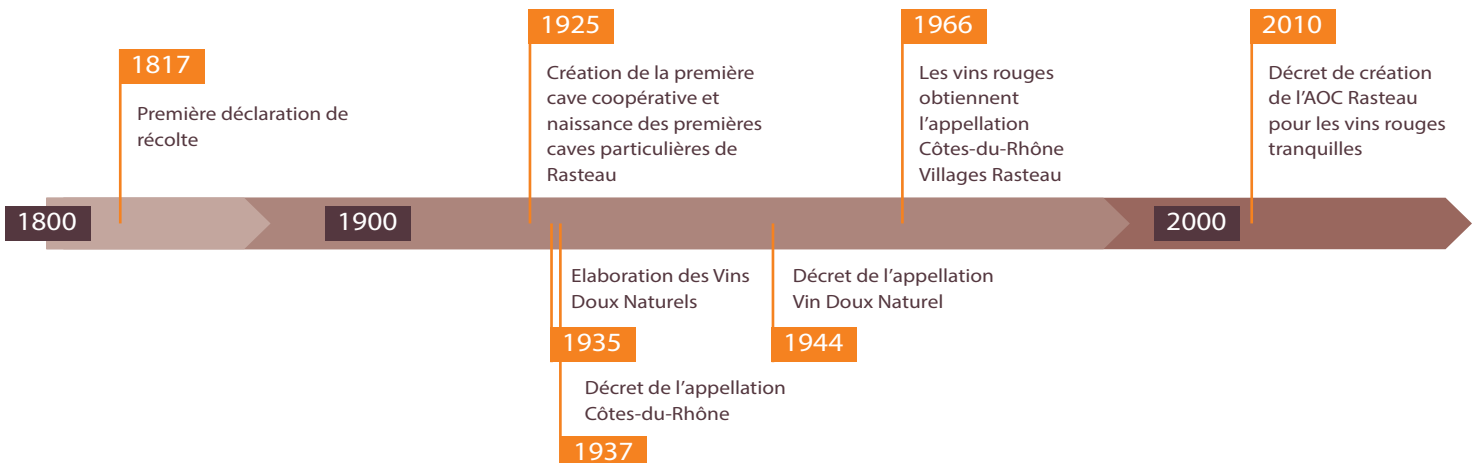
PRODUCTION ANNUELLE



996
HECTOLITRES

(moyenne 2010-2015)

DATES CLÉS



RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS

CAVES COOPÉRATIVES

- | | | | |
|--|----------|---|------------------------|
| • Cave de Cairanne
Maison Camille Cayran
maisoncamillecayran.com | CAIRANNE | • Domaine Combe Julière
laurent.robert0226@orange.fr | RASTEAU |
| • Cave des Vignerons de Rasteau
(Ortas)
www.cavederasteau.com | RASTEAU | • Domaine de Beurenard
www.beurenard.fr | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE |
| • Cave des Vignerons de
Roaix-Séguret
www.vignerons-roaix-seguret.fr | SÉGURET | • Domaine de Cremone
domainedecremone@gmail.com | RASTEAU |

CAVES PARTICULIÈRES

- | | | | |
|---|------------------------|--|----------|
| • Château Clématis
chateauclematis.fr | | • Domaine de l'Espigouette
www.espigouette.com | VIOLÈS |
| • Château de la Gardine
www.gardine.com | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | • Domaine de la Combe Dieu
Vignoble Serge Saurel
vignoble_saurel@orange.fr | RASTEAU |
| • Château du Trignon
www.famillequiot.com | GIGONDAS | • Domaine de la Garance
www.domainedelagarance.com | RASTEAU |
| • Château La Courançonne
www.lacouranconne.com | VIOLÈS | • Domaine de la Gayère
http://www.domainegayere.fr/ | CAIRANNE |
| • Château la Diffre
ladiffre@hotmail.fr | SÉGURET | • Domaine de la Girardièrre
www.domaine-de-la-girardiere.fr | RASTEAU |
| • Château Notre Dame des Veilles
Bonnefoy Laurence
arnaud.bercher@chateaudesveilles.com | VALREAS | • Domaine de la Vieille
Ferme de l'Eoune
laurent.durand84@orange.fr | ROAIX |
| • Domaine des
Coteaux-des-Travers
www.coteaux-des-travers.com | RASTEAU | • Domaine de Lumian
Bonnefoy Caroline
domainedelumian@wanadoo.fr | VALREAS |
| • Domaine Armand
www.domaine-armand.com | CAIRANNE | • Domaine de Verquière
domaine-de-verquiere.fr | SABLET |
| • Domaine Beau Mistral
www.domaine-beaumistral-rasteau.fr | RASTEAU | • Domaine des Banquettes
www.domaine-des-banquettes.com | RASTEAU |
| • Domaine Bessac
domainebessac@gmail.com | VIOLÈS | • Domaine des Escaravailles
www.domaine-escaravailles.com | RASTEAU |
| • Domaine Bressy-Masson
www.domaine-bressy-masson.com | RASTEAU | • Domaine des Geines
www.domainedesgeines.fr | VIOLÈS |
| • Domaine Brusset
www.domainebrusset.fr | CAIRANNE | • Domaine des Girasols
www.girasols.com | RASTEAU |
| • Domaine Chamfort
www.domaine-chamfort.fr | SABLET | • Domaine des Nymphes
www.domaine-des-nymphes.com | RASTEAU |

RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS

• Domaine Didier Charavin didier.charavin@orange.fr	RASTEAU	• Domaine Villa Safranier www.villa-safranier.com	ORANGE
• Domaine du Trapadis www.domainedutrapadis.com	RASTEAU	• Domaine Wilfried www.domainewilfried.com	RASTEAU
• Domaine Elodie Balme balme.elodie@wanadoo.fr	ROAIX	• Dupeyre Pierre-Henry phdupeyre@orange.fr	CAMARET
• Domaine Fond-Croze www.domaine-fondcroze.com	SAINT ROMAN DE MALEGARDE	• Lavau - Château MAUCOIL www.lavau.eu	VIOLÈS
• Domaine Grand Nicolet www.domainegrandnicolet.fr	RASTEAU	• La Font de Notre-Dame lafontdenotredame@orange.fr	SABLET
• Domaine Grange Blanche grangeblanche@orange.fr	RASTEAU	• Les Grandes Serres S.A. www.grandesserres.com	CHÂTEAUNEUF DU PAPE
• Domaine La Collière lacolliere@gmail.com	RASTEAU	• Maison Plantevin Laurent Plantevin maisonplantevin.free.fr	SÉGURET
• Domaine La Luminaille jpaolucci84@gmail.com	RASTEAU	• Toque Rouge - SARL Florazur toquerouge84@gmail.com	
• Domaine La Soumade www.domainelasoumade.fr	RASTEAU	• Vignobles St André Gabriel Rey S.A. gabrielrey@orange.fr	GIGONDAS
• Domaine Les Aphillanthes lesgalets84@wanadoo.fr	TRAVAILLAN		
• Domaine Les Grands Bois www.grands-bois.com	SAINTE CÉCILE LES VIGNES		
• Domaine Marcel Richaud marcel.richaud@wanadoo.fr	CAIRANNE		
• Domaine Martin www.domaine-martin.com	TRAVAILLAN		
• Domaine Mazurd www.domaine-mazurd.fr	TULETTE		
• Domaine Mikael Boutin mikael.boutin@orange.fr	RASTEAU		
• Domaine Moricelly domaine-moricelly@hotmail.fr	CAMARET SUR AIGLES		
• Domaine Notre Dame des Pallières www.pallieres.com	GIGONDAS		
• Domaine Pique Basse www.pique-basse.com	ROAIX		
• Domaine Rabasse-Charavin www.rabasse-charavin.com	CAIRANNE		
• Domaine Saint-Gayan Jean Pierre et Martine Meffre www.saintgayan.com	GIGONDAS		

RÉPERTOIRE DES NÉGOCIANTS



MAISONS DE NÉGOCE MEMBRES DE L'UMVR

- | | | | |
|--|--------------------------|---|------------------------|
| • Arnoux SA
jfarnoux1@gmail.com | VACQUEYRAS | • Newrhone Millesimes
jmpottiez@newrhone.eu | COURTHÉZON |
| • Brunel Père & Fils
guillaume.brunel@gardine.com | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | • Pierre Vidal
contact@pierrevidal.com | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE |
| • Castel Frères
c.chagnot@castel-freres.com | SAINT PRIEST
CEDEX | • R & D VINS
francois.dauvergne@dauvergne-ranvier.com | LAUDUN |
| • Cellier Des Dauphins
s.darves@cellier-des-dauphins.com | TULETTE | • Ravoire & Fils
roger.ravoire@ravoire-fils.com | SALON DE
PROVENCE |
| • Côté Millesime
frederic@cotemillesime.fr | PIOLENC | • Tardieu-Laurent S.A.R.L
info@tardieu-laurent.com | LOURMARIN |
| • Famille Perrin
marc@familleperrin.com | ORANGE | • Vignobles & Compagnie
thomas.giubbi@vignoblescompagnie.com | CASTILLON DU
GARD |
| • Gabriel Meffre
valerie-vincent@meffre.com | GIGONDAS | • Xavier VINS
quentin@xaviervignon.com | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE |
| • Grands Vins Selection
fgiraud@grandsvinsselection.com | SAINT JEAN
D'ARDIÈRES | | |
| • Jaume & Fils
contact@alainjaume.com | ORANGE | | |
| • Jérôme Quiot Selection EURL
florencequiot@jeromequiot.com | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | | |
| • La Cerise SAS
Fabrice.brunel@domaine-les-cailloux.fr | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | | |
| • Lavau SAS
frederic@lavau.fr | VIOLÈS | | |
| • Les Grandes Serres
samuel.montgermont@m-p.fr | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | | |
| • Les Vins Pierre Rougon
pierre@lesvinspierreroignon.fr | CARPENTRAS | | |
| • Les Vins Skalli
jean.philippe.perrin@skalli.com | SETE CEDEX | | |
| • Maison Ogier
fmiquel@ogier.fr | CHÂTEAUNEUF
DU PAPE | | |
| • Moncigale
pmartin@mabriz.com | BEAUCAIRE | | |
| • Mourier Vins Sas
michelmourier.vins@orange.fr | CHAVANAY | | |
| • M. Chapoutier
cchapoutier@chapoutier.com | TAIN
L'HERMITAGE | | |



AUTRES MAISONS DE NÉGOCE

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| • Bibovino | PARIS |
| • Boutinot | SAINT VERAND |
| • Georges Benon | BLACE |
| • J.I. Chave Selection | MAUVES |
| • Maison Colin Seguin | NUITS SAINT
GEORGES |
| • Maison Johanes Boubée - Prodis | BORDEAUX |
| • Prestige des Grands Vins de France | SAVIGNY LES
BEAUNE |
| • Rhone Terroirs | TULETTE |
| • Sarl Christophe Semaska | AMPUIS |
| • Vignobles du Soleil International | SAINT GILLES |
| • Vignobles Vellas | TEYRAN |
| • Yves Gras | GIGONDAS |

CONTACT PRESSE

Service Presse d'Inter-Rhône

Tel: 04 90 27 24 16

Mail : press@inter-rhone.com

AOC Rasteau - Emilie RACHENNE

1, Place de l'Église

84 110 Rasteau

Tel : 09 62 50 02 16

Mail: syndicatdesvignerons@rasteau.fr

