



Autour du mont Ventoux, s'étend une terre de polyculture : apiculture, maraîchage, viticulture, cultures de la truffe ou de la lavande...

R. Petronio

# Ventoux

## Un souffle frais sur le Rhône Sud

Cette appellation disposée en arc de cercle autour du mont Ventoux connaît ces dernières années un développement notable, appuyé par la venue de néo-vignerons et la mutation des pratiques. Par Roberto Petronio

Attention, ça bouge ! Longtemps connu pour ses bouteilles de consommation courante, le Ventoux produit encore majoritairement des vins en vrac. Mais les bouleversements de la consommation de vin engendrent des changements dans cette région : la production comme la surface plantée connaissent une forte baisse, de 350 000 hectolitres sur 9 000 hectares en 2002 à 250 000 hectolitres sur 5 800 hectares en 2020.

Cette crise mérite certainement réflexion, d'autant qu'avec un cours du vrac à 132 euros l'hectolitre, la solution semble s'imposer d'elle-même : une production plus restreinte en quantité, mais de meilleure qualité, plus facilement valorisable. Aujourd'hui, le gros du volume est produit par quatorze caves coopératives, mais de plus en plus de coopérateur s'orientent vers une production individuelle. On dénombre ainsi 157 caves particulières dans cette vaste appellation qui s'étend du pied du mont Ventoux et des dentelles de Montmirail aux confins du Luberon, où l'on trouve aussi des néo-vignerons venus d'horizons divers et variés.

D'après le géologue et spécialiste de la région Georges Truc, il existe deux grands ensembles géologiques. Le meilleur terroir se subdivise en trois sous-parties : la première se situe autour des communes de Bédoin et Mormoiron (domaine Étienne Childéric), avec des sols composés de colluvions calcaires et argilo-sableux. Plus à l'ouest, dans le secteur de Caromb, le safre donne des vins aux textures fines (domaine du Colibri), tandis qu'au pied des dentelles de Montmirail, dans le secteur du Barrou, la roche du Trias présente les mêmes caractéristiques qu'à Beaumes-de-Venise ; les vins y témoignent de beaucoup de caractère (domaine La Ferme Saint-Martin).

### À L'EST D'APT, DES VINS FINS ET DIGESTES

Le deuxième grand ensemble géologique du Ventoux s'étend, plus au sud, depuis Mazan, sur un sol alluvionnaire, avec une forte présence de chêne et de vigne. Les vins sont plus délicats (château La Croix des Pins). Plus à l'ouest, en vallée d'Apt, près du Luberon, la vigne est implantée dans un secteur frais, sensible au gel. Les maturités sont plus difficiles à atteindre sur

ces sols composés de colluvions provenant des monts du Vaucluse. À l'est d'Apt, zone de polyculture, la vigne pourrait paraître bon enfant, mais quand on s'applique, comme au domaine Hélène Bleuzen, on peut y produire des vins fins et digestes.

### DE BELLES ÉVOLUTIONS

Le Ventoux ne manque pas d'atouts. Son micro-climat conjugue une belle circulation d'air et des amplitudes thermiques favorables à l'émergence de vins frais, à condition que les rendements soient contenus, sans abus d'irrigation et que les raisins soient vendangés mûrs : de nombreux blancs confondent fraîcheur et sous-maturité, alors que ces bonnes pratiques peuvent donner des blancs généreux mais frais et complexes.

Et du côté des rouges ? S'ils sont extraits avec mesure, et s'ils ne subissent pas des élevages boisés caricaturaux, les ventoux rouges peuvent se montrer profonds mais gracieux, à l'instar de celui produit par Anne-Laure et Carine Aymard, deux jeunes vigneronnes qui assurent avec brio la relève au domaine éponyme. Bien nés, les vins évoluent sereinement dans le temps, même sur un millésime peu réputé, comme le prouve le très joli 2014 du domaine Clos de T ou le 2010 de Martinelle dégusté à table.

Notre sélection comprend des vins à la vente, issus des millésimes 2019 à 2014 en rouge (les vins du millésime 2012 n'ont pas retenu notre attention), et de 2019 à 2017 du côté des blancs. Bonne dégustation !

### Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés à l'aveugle à la maison des vins du Ventoux, à Carpentras, par Roberto Petronio. Les vins de l'Abbaye du Barroux (Via Caritatis) ont été dégustés sur place.

## Ces trente vins rouges et blancs témoignent d'une belle ascension

2019

### 15,5/20 DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN

● *La Gérine*  
Composé de 50% de grenache noir et de carignan et de cinsault. Un parfum intense, mais délicat, avec une touche florale. Malgré sa densité en bouche, on retrouve un esprit très naturel. Son fruit juteux paraît comme suspendu. On en redemande ! 7,70 €

### 15/20 DOMAINE AYMARD

● *Les Grappes*  
Très belle découverte que cette cuvée mi-grenache, mi-cinsault, vinifiée en grappe entière et sans soufre. Elle sent la fraise des bois. Un vin délicat, avec une texture soyeuse et une pointe de gaz qui stimule le fruit en bouche. 12 €

### 15/20 DOMAINE THOMAS JULLIEN

● *Sur le Fil*  
Produit avec une dominante de grenache, il offre un parfum délicat. Il porte bien son nom, avec son toucher sur le fil, gracieux et fin, son fruit au naturel très élégant et digeste. 7,50 €

### 14,5/20 ÉTIENNE CHILDERIC

● *À l'Enui*  
Un nez d'orange. Pulpeux et charnu, volumineux, avec des tanins gras, il évoluera sereinement avec son agréable texture soyeuse, son fruit bien mûr. Plaisante salinité en finale. 13 €

### 14,5/20 CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

● *La Tête à l'Envers*  
Si le nez évoque le fruit noir

concentré (pruneau), en bouche, ce vin à majorité de marselan, vinifié sans soufre, se distingue par une texture d'une grande finesse, un joli jus sapide et intense. 15,90 €

### 14/20 DOMAINE DES GARANCES

● *Le Clos*  
Un nez légèrement fermentaire donne le ton de cette cuvée à l'attaque soyeuse, tenue par des tanins gras. Fruité intense et touche d'épice en font un bon classique. 8 €

### 14/20 DOMAINE LES PATYS

● *Racines du Ciel*  
Il embaume le fruit noir à plein nez. D'une belle densité, avec ses tanins fermes, ce vin puissant et concentré doit s'affiner en bouteille et s'assagir. 9 €

### 13,5-14/20 CARAVINSERAIL

● *Cascavel Monts & Vertiges*  
Il évoque au nez la fraise écrasée et le fruit à l'eau-de-vie. Tout en souplesse, avec des tanins mûrs et un fruit équilibré, ce joli vin tendre donnera du plaisir rapidement. 9,95 €

### 13,5-14/20 CHÂTEAU TOURDES GENÈTS

● *Fuchsia*  
Né au pied du mont Ventoux, il tire sa robe soutenue des 50 % de syrah. Un rien technique mais bien fait, il possède des tanins solides qui devront s'affiner en bouteille pendant deux ou trois ans. 11,90 €

2018

### 15,5/20 MARTINELLE

● Ce domaine de référence produit un vin de haute volée ;

la douceur du nez annonce une bouche suave aux tanins d'une grande finesse. 12 €

### 15/20 DOMAINE HÉLÈNE BLEUZEN

● *Le Clos*  
Vinifié dans un esprit "nature", son attaque souple et soyeuse est contrebalancée par une finale aux tanins très légèrement en relief qui lui donnent de la tenue. Très agréable et digeste dès aujourd'hui. 12 €

### 14,5-15/20 DOMAINE VINDEMIO

● *Caeli*  
Malgré les 80 % de grenache noir, il a un parfum frais qui nous mène vers le nord. Son élégance olfactive précède une bouche longue, au fruit charnu et aux tanins fins. 13,50 €

### 14,5/20 DOMAINE HÉLÈNE BLEUZEN

● *Le Devens*  
Il embaume la griotte au chocolat et le fruit à l'eau-de-vie, mêlés d'une touche lactée. Pulpeux et suave, dense, il fera merveille sur un plat automnal un peu consistant. 18 €

### 14,5/20 DOMAINE LES BAIES GOÛTS

● *Les Terres Rouges 2018*  
Il offre sa richesse par des notes d'épices et de datte, une maturité épaulée par une matière dense, puissante. Finale sur la cerise au chocolat. 7,40 €

### 14,5/20 DOMAINE DE MAS CARON

● *Garance Vieilles vignes*  
Un peu simple à l'ouverture, il évolue vers la griotte au chocolat. Vin plantureux, qui doit encore se fondre. 11 €