

Racines

Printemps/Été 2022
Le magazine réservé aux membres
de Ventealapropriete.com



L'été en rosés
Nos 5 accords parfaits
—
François-Xavier Demaison
Interview d'un
comédien-vigneron
—
Clos Canarelli
Au cœur de
l'excellence corse

Puisant dans sa connaissance intime du vignoble mondial, Xavier Vignon réalise en expert des assemblages méridionaux. Des cuvées sculptées dans la roche des Dentelles de Montmirail, à la créativité débridée !

l'alchimiste du rhône sud





APLATS VERTS SUR FOND BLEU. La silhouette crénelée des Dentelles de Montmirail troue l'horizon et s'offre aux regards. C'est ce décor somptueux qui a arraché Xavier Vignon à sa Picardie natale et l'a soustrait aux chants des sirènes australes... C'était il y a plus de 25 ans et depuis, Xavier Vignon n'a toujours pas fait le tour de ce massif exposé tous azimuts, offrant aux forcenés, à travers son climat, ses cépages et ses orientations, une multitude de possibilités. Le garçon est un défricheur, un inventeur de génie, toujours en quête de son prochain sujet. Alors, pourquoi diable s'est-il sédentarisé sur ce bout de terre du Vaucluse, perdu entre chênes verts, oliviers et pins ? Lui qui avait tant la bougeotte, affectionnant les voyages au long court, les nouveaux espaces, les terres inexplorées ? L'histoire a commencé crânement. Ce fils d'un Compagnon du devoir, dernier maillon d'une lignée de tailleurs de pierre, a toujours aimé la science, la rigueur, la raison. La bonne chair aussi, apprise à la table maternelle, abreuvée de bons vins : l'art du bien vivre à la française.

Le cœur et la raison

Pourtant, pas question de reprendre le flambeau familial et de se couler dans le moule. À lui les mathématiques, l'agronomie, la géologie. Son diplôme d'œnologue en poche, le jeune homme ne peut renier ses origines et s'astreint à un tour de France en guise de compagnonnage, encouragé par un grand-père à cheval sur la transmission. Une décennie s'ouvre alors à lui : il parcourt l'Hexagone côté vignobles et deux régions marqueront son esprit cartésien à jamais : la Champagne et Bordeaux. Mais le pays ne lui suffit pas. Il lui faut vivre intensé-

ment deux vinifications en une année : pendant sept ans, il récolte dans l'hémisphère nord au début de l'automne pour filer ensuite au sud. Nouvelle-Zélande, Tasmanie et Australie le forment aux grands volumes et aux méthodes modernes. En juin 1996, Chandon Australia lui fait les yeux doux et lui propose un contrat pour lequel il doit s'engager trois ans à minima ; une éternité pour celui qui a le voyage dans le sang. « Au moment de signer, j'ai paniqué. Il y avait une seule région en France que je ne connaissais pas, la vallée du Rhône. Je voulais y aller. J'ai reculé l'échéance et demandé un délai, promettant de revenir au début de l'année suivante. » En août 1996, Xavier Vignon arrive donc à Carpentras et trouve un poste d'œnologue conseil. Il a alors 27 ans. « J'ai été ébloui par la magie du paysage. J'ai aussi trouvé beaucoup d'écoute de la part des vignerons que je suivais et une plus grande liberté, que je n'avais pas forcément auparavant. » Surtout, dans ce Rhône sud encore balbutiant, connu presque exclusivement par son appellation reine Châteauneuf-du-Pape, il y avait tout à faire. Une terre vierge dans l'ancien monde. Un eldorado à explorer.

« Sur quelques kilomètres carrés, je pouvais jouer avec 25 cépages, toutes les expositions possibles. Je faisais du sur-mesure ». Xavier Vignon mène donc tambour battant son activité de conseil en œnologie, avec succès. Ses amis le chambrent et s'interrogent ; comment peut-il se passionner pour ces « petits vins » de Cairanne, Beaumes-de-Venise, Gigondas ou Rasteau, lui à qui on faisait des ponts d'or en Australie ? Il décide de leur prouver que ce versant nord des Dentelles de Montmirail est une terre prodigue et vinifie en catimini quelques cuvées confidentielles. « C'était juste pour les copains, pour leur prouver le potentiel de ces terroirs

auxquels je croyais. Je vinifiais une cuve de 5 hectolitres, juste de quoi faire 50 cartons de 12 bouteilles ! ». De quelques essais pour la gloire, l'exercice devient un succès inattendu. Les récompenses affluent, le Guide Hachette salue la qualité des vins : il faut officialiser cette activité balbutiante de négociant assembleur et éleveur.

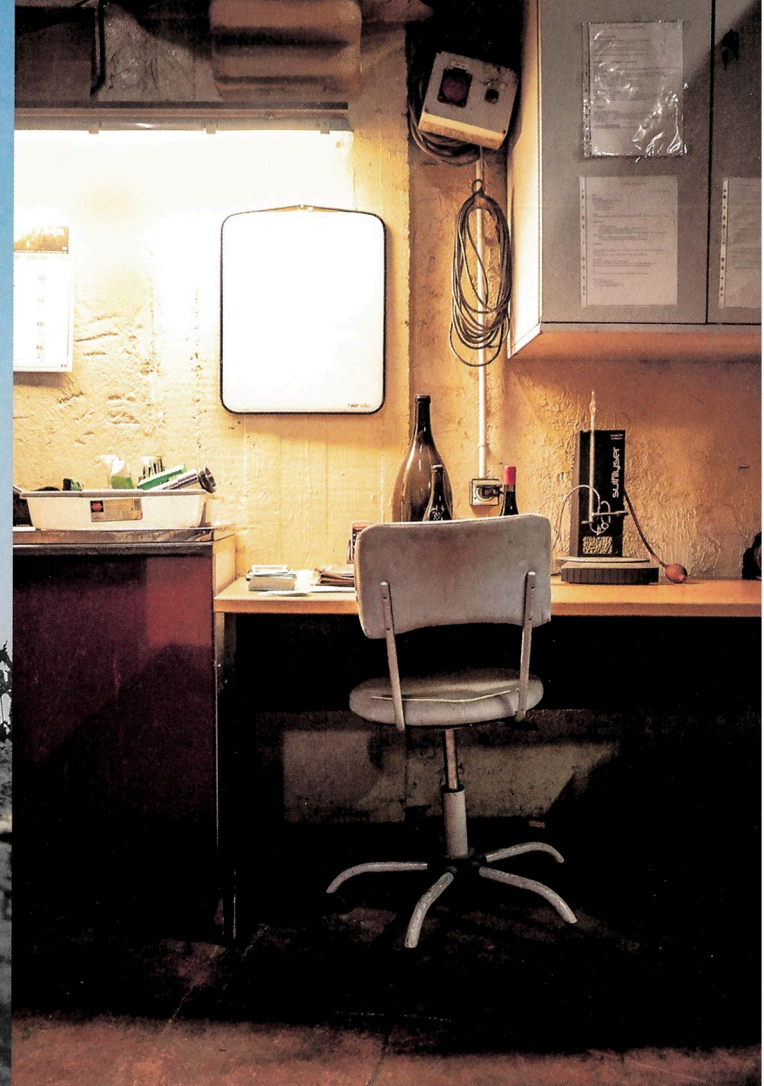
Une vision à la champenoise

Les années ont passé, les affaires florissantes de Xavier Vignon se sont toujours accompagnées d'une démarche de création originale. « J'ai toujours voulu créer des assemblages, expérimenter, pas juste acheter pour revendre. » Pour ce faire, le Picard joue sans filet, sans aucun contrat d'approvisionnement. Ce qui signifie que d'une année sur l'autre, il repère et achète les raisins qu'il souhaite, sans aucune obligation vis-à-vis d'un viticulteur en particulier. Une liberté qui lui permet de pianoter sur la gamme des terroirs. « Je travaille à la champenoise. Cette façon de faire m'a beaucoup inspiré à mes débuts. Mes stages à Bordeaux aussi ont été décisifs sur cette question. » Ainsi, Xavier Vignon s'affranchit des codes, joue des millésimes et s'arroge la liberté – il en a le droit, à auteur de 85/15 – de mélanger les années sur une même appellation, conservant en stock des vins de plusieurs millésimes antérieurs, à la façon des « vins de réserve » de Champagne : la cuvée Réserve de Châteauneuf-du-Pape est ainsi un hommage à ces « réserves perpétuelles », réunissant trois millésimes. Cette latitude s'accompagne d'une vision novatrice, à rebours des schémas manichéens « négociant contre vigneron ». Ainsi de la série Arcane, où chaque cuvée est une expérience unique, éphémère, l'expression soit d'un millésime, d'un

cépage ou d'un terroir. Ou SM, pour « septentrional-méridional », moitié syrah du nord, moitié grenache du sud sur deux millésimes complémentaires, ou encore ce gourmand 100 %, un côtes-du-rhône réunissant l'intégralité des terroirs du sud de la vallée du Rhône !

Cette possibilité d'embrasser la totalité des appellations, de s'en affranchir parfois en passant sous la bannière Vin de France, lui offre la faculté de se renouveler sans cesse et surtout, de faire les vins qu'il souhaite – précis, frais, récoltés à maturité croquante pour plus de tension et de vibration. Xavier Vignon compose plus qu'il ne dispose, ajuste en fonction du millésime, mettant en exergue une année, un cépage en particulier ou au contraire un terroir, un lieu, des vignes anciennes coplantées. Dernier exemple en date : un châteauneuf-du-pape multi-millésime, vinifié en « blanc de noirs », soit le jus blanc de raisins noirs, comme le font les Champenois. « L'idée est de récolter moins mûr et de bâtonner, pour garder plus d'acidité et ramener de la matière ; il faut revenir aux méthodes à l'ancienne pour conserver la fraîcheur ! ».

En cave, le travail est rigoureux et intense. Les élevages mêlent barriques, demi-muids, amphores, verre et béton dans une foisonnante quête de finesse et de fraîcheur, quand les températures plus chaudes et le changement climatique ont largement influé sur les maturités des tanins. Par ailleurs, la réflexion sur l'élevage a été poussée très loin, avec la volonté de faire vieillir le vin dans le milieu le plus favorable qui soit, à l'abri de l'oxygène. Cette atmosphère anaérobie protectrice est quasi impossible à atteindre : à chaque étape du processus de vinification (ouillage¹, soutirage, mise en bouteille), un peu d'air est forcément introduit. Xavier Vignon s'est mis en quête de l'élevage



absolu, aboutissant au « vin dans le vin » : un élevage unique au monde par l'immersion de barriques de 160 litres, conçues sur mesure avec des douelles épaisses, dans une cuve tronconique en bois. Ce procédé hors norme, extrêmement spectaculaire et il faut dire un peu fou, n'est pas une coquetterie : sans aucun échange avec l'extérieur, le vin demeure dans le milieu le plus équilibré qui soit, sans variation de température, de pression ou d'oxygène, ni même de tension électrique. *« C'est un ouillage naturel, sans oxygène et par conséquent, le vin a beaucoup moins besoin de sulfites ! »*. Le vieillissement est ainsi prolongé, les vins se gardent plus frais, plus longtemps. Le processus, mis en place dès 2012, s'illustre dans la cuvée Arcane Le Pape de Châteauneuf-du-Pape.

Les projets de Xavier Vignon sont inépuisables, coulés dans l'audace et la nécessité de faire, chaque fois, un pas de côté. Dans trois ans sortira de terre un nouvel ensemble, Le Vinarium®, la concrétisation de son projet de réunir sur un même lieu une cave de vinification et un espace d'accueil et d'exposition culturelle. Forcément, le site choisi, le village perché de La Roque-Alric, est tourné vers les Dentelles, découpées en toile de fond. Ingénieux, l'œnologue a aussi repéré, près des fougères, une grotte qui reste à température constante de 12-14 °C à l'année et dont la chaleur servira de puits canadien pour alimenter la future cave, nichée dans le paysage, recouverte d'un toit végétal.

Happé par le décor, Xavier Vignon s'y est immergé, presque fondu. Dernièrement, il a pu acquérir des vignes, un objectif longtemps jugé impensable – *« je viens d'un milieu modeste, j'ai longtemps cru que cela serait impossible, je ne l'envisageais même pas. »* Comme un cadeau récompensant ses 25 ans de dévouement au service de ce pays, le voilà

désormais à la tête d'une vingtaine d'hectares, dont les cuvées seront toutes vinifiées en immersion totale dans du vin.

Les Dentelles de Montmirail sont pour lui plus qu'un terrain d'expérimentation : une raison d'œuvrer pour le climat et l'environnement. Une nature qu'il souhaite préserver et qu'il choie, pour laquelle il s'engage. Car l'homme est sensible, convaincu que l'action est le moteur suprême. Longtemps resté dans l'ombre des domaines qu'il conseillait, il accepte aujourd'hui de venir un peu à la lumière pour plaider des causes qui le touchent. C'est son projet de cœur : une nouvelle gamme de vins baptisée « L'esprit français », incarnant le savoir-vivre, le savoir-être et le savoir-faire hexagonal, au service de causes justes. ♦

DOMAINE XAVIER VIGNON

Altitude / jusqu'à 450 mètres

Terroirs / 1 000 parcelles sur le territoire des Dentelles de Montmirail

Gamme / 30 cuvées différentes. Export / 70 %



—Arcane IX Gigondas L'Hermite Rouge 2016. Sélection de 25 parcelles, cépages rares (muscardin et picpoul noir) associés au grenache et à la syrah, immersion des barriques dans du vin : ce breuvage hors norme défie et honore l'appellation par sa finesse, son soyeux et son équilibre.