

**40<sup>e</sup> anniversaire des Chorégies d'Orange.** En attendant l'ouverture, le directeur du festival, Raymond Duffaut, France 3 et France musique vous proposent de participer à la première édition de 'Musiques en fête', lundi 20 juin à 20h. Un spectacle gratuit devant le théâtre antique. Lire p.20

1,80 €  
Vendredi 17 juin 2011  
N°2255

## Luberon

La fusion LCL-Cucuron est opérationnelle, avec son nouveau chai de vinification en cours de travaux...  
Lire p.7



# Vaucluse agricole

VAUCLUSE AGRICOLE - VENDREDI 17 JUIN 2011 - PAGE 10

## ● INTER-RHÔNE

# Des ateliers pour sentir et ressentir le vin

Pour les passionnés du vin et du goût, Inter-Rhône organise depuis 2009 des soirées de dégustation à thème, lieux privilégiés de rencontres et d'échanges entre les amateurs et les vignerons...

Depuis le 19 mai dernier, des ateliers découverte organisés par Inter-Rhône se déroulent sur les exploitations et proposent des thèmes alléchants : « Vins et fraises, une histoire de goût », « Dégustation verticale : Gigondas, une décennie exceptionnelle », « Vins et chocolat : quand élégance et subtilité se rencontrent », « Vins et huile d'olive : l'analyse sensorielle »...

Mardi dernier, Christine et Eric Saurel, installés sur le Domaine de Montirius à Sarrians, ont accueilli une quinzaine d'amateurs pour un atelier passionnant : « Vins et biodynamie, sentir et ressentir le vin ».

**À l'abri des chênes centenaires protecteurs.** Situé en hauteur, entouré de bois, le domaine surprend par la personnalité du lieu, comme habité... « La parcelle unique de 8,5 ha de vignes, au début du plateau des Garrigues, s'élève au dessus de la plaine du Comtat, avec de tous côtés sur ses pentes 11 hectares de bois de chênes centenaires qui le protègent et l'isolent du reste de l'appellation. Il y



Nathalie Gautherot (sommelière à Inter-Rhône) et Christine Saurel, vigneronne à Sarrians, qui accueillait avec son mari Eric un atelier découverte sur le thème : « Vins et biodynamie, sentir et ressentir le vin ».

règne un micro-climat et une atmosphère particulière, où la pluviométrie y est plus faible qu'ailleurs. Le sol est composé en surface d'un sol de Garrigues et en sous-sol d'argiles bleues et de Mormorillonite », explique Eric Saurel. Son exploitation totale couvre 58 ha en AOC Vacqueyras, Gigondas, Côtes du Rhône et vins de pays. Avec son épouse, ils croient aux vertus de la biodynamie et depuis leur installation, en 1986, la mettent en application : « Nous avons abandonné définitivement le désherbage chimique sur le rang pour le travail au sol, dès 1987. Trois ans plus tard, nous avons éliminé totalement les pesticides chi-

miques et, en 1996, nous avons converti totalement notre vignoble à la biodynamie » expliquent-ils, tout en faisant visiter leur vignoble.

**Les étapes de vinification par le menu.** En début de soirée, petit tour par la cave où les hôtes vigneronniers décrivent toutes les étapes de la vinification, avec Nathalie Gautherot sommelière à Inter-Rhône : la fermentation alcoolique, l'infusion du marc dans le vin qui sera goûté « jusqu'à ce que l'on trouve l'équilibre entre tanins, alcool, matières. C'est la naissance du vin », sans oublier la petite (mais précieuse) information sur les sulfites :

« Ne pas mettre de sulfites ne permet pas de savoir quelle levure va se développer : la bonne (la *Cerevisiae*) ou la mauvaise (l'*apiculée*) qui produit elle-même des sulfites ».

Tous sont ensuite introduits dans le salon des hôtes, qui ouvre sur les vignes dans le soir qui tombe. Autour d'une grande table, c'est l'heure de la dégustation.

**Cuvée mystère.** Vient le mystère de la cuvée « Confidentiel ». Sont présentées deux cuvées de ce Gigondas 2007 (grenache de 85 ans et 20% de mourvèdre) : 'Terre des Aînés' et... 'Confidentiel'. « Elles sont issues d'une même parcelle, mais les vins sont différents, pas les cépages, ni le terroir... », précise Eric Saurel qui va plus loin :

« Goûtez le vin sans rien penser. Laissez-le entrer dans votre bouche, mélangez-le à votre salive et laissez entrer l'information. Est-ce différent ? ».

Pour les uns : « C'est plus fort. Plus harmonieux », tandis que les autres ne le retrouvent pas. Conclusion ? « En déconnectant votre mental, les sensations sont différentes. Prenez le verre du voisin, est-ce le même goût ? ». En chœur : « c'est bien différent ! ». Conclusion : « Le vin est vivant, il ressent nos vibrations ».

Christine et Eric Saurel sont vraiment des équilibristes, sans cesse à la recherche d'une juste solution depuis le travail du sol, en passant par la cave et pour finir dans le verre, où toutes les plus belles surprises sont possibles.

FRANCIS PABST



Les stagiaires expérimentent, debout, la méthode de la famille Saurel pour choisir les assemblages : « Inhalez le vin sans analyser ; laissez-le entrer jusqu'au plexus solaire. S'il s'ouvre en procurant une sensation de bien-être, c'est le bon choix. Le vin correspond alors au plus profond de votre être ».