



Vacqueyras : bien plus que dix nuances d'élégance

Ce vignoble du sud de la vallée du Rhône est longtemps resté dans l'ombre de son voisin Gigondas. Pourtant, ses rouges et blancs aux profils variés, tantôt puissants, tantôt sur la finesse, méritent un intérêt renouvelé.

Une dégustation de Roberto Petronio

Situé dans la partie méridionale de la vallée du Rhône, près de Carpentras, le vignoble de Vacqueyras a été classé cru en 1990. Longtemps dans l'ombre de son proche voisin Gigondas, il a acquis ses premières lettres de noblesse grâce à des domaines comme La Monardière ou Le Sang des Cailloux. 30 % de la surface de l'appellation sont cultivés selon les méthodes de l'agriculture biologique. C'est encore peu vu le climat très favorable, mais cela progresse.

Sans se revendiquer en agriculture biologique, certains domaines s'inspirent des

idées du microbiologiste des sols Claude Bourguignon sur la non culture. C'est le cas du domaine Le Clos des Cazaux qui revendique l'enherbement des vignes avec des céréales pour leur redonner de la vie, plutôt que le labour systématique qui bouleverse les sols.

Au château des Tours, Emmanuel Reynaud pense l'inverse. Pour lui, la non culture de ses sols va à l'encontre de l'épanouissement de ses vignes. Si les approches divergent, la vérité reste avant tout là où l'attend : dans le vin.

Les 2015 rouges que nous avons dégustés, année riche et solaire, sont d'un niveau assez homogène, grâce à la générosité d'un fruit

gorgé de soleil et des structures bien affirmées. Si l'on trouve quelques très belles cuvées de Vacqueyras, une seule se hisse au niveau de l'exceptionnel de par son esthétique singulière : Château des Tours. Un vin envoûtant par la beauté de ses parfums, l'élégance de son fruit et la magie de sa texture. Pourtant, ce domaine voit son vacqueyras régulièrement recalé à l'agrément à cause de sa couleur pas assez soutenue selon les critères de l'appellation. Nous n'insisterons jamais assez sur le fait que la couleur n'a rien à voir avec la complexité d'un vin et encore moins avec sa longévité.



DOMAINE MONTIRIUS.
Grande pureté de fruit dans ce Clos mi-syrah, mi-grenache.

15-16/20

DOMAINE MONTIRIUS Minéral

Le premier nez sent la pierre à feu, avec une note de fenouil sauvage derrière. La bouche, tout en tension, prend son envol avec une salinité qui fait longuement saliver. Un vin puissant et musclé, mais avec un fruit net et précis, légèrement citronné et vif, fort revigorant. Il joue sur le fil du rasoir avec la maturité, mais l'énergie lui donne un bel éclat. 25,30 €

fraîcheur. Un vacqueyras au profil plus longiligne que charnu mais avec un joli squelette et une belle trame serrée tenue par des tanins fins et incisifs mais sans dureté. Sapide et digeste, son fruit croquant, aérien mais mûr lui confère une agréable fluidité. 16,30 €

15/20

DOMAINE MONTIRIUS Le Clos

Cette cuvée mi-syrah, mi-grenache sent la violette et un fruit plus septentrional que méridional. Il évolue sur une note sanguine. Un vin dense avec un cœur de bouche plein, mais toujours dans une forme plus longiligne que large. On sent la maturité du millésime dans sa finale chocolatée et légèrement chaleureuse. Il y a une grande pureté du fruit. 30,40 €

15/20

DOMAINE MONTIRIUS Garrigues

Un nez qui prend un parfum floral et de garrigue, voire de beau végétal. Une bouche dense et effilée, tout en