

Châteauneuf-du-Pape

Pape des vins et vin des papes depuis le XIV^e siècle

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, situé sur la rive gauche du Rhône, a pris un premier essor quand la cité pontificale s'est établie à Avignon. Le pape Jean XXII décida en 1316 de construire une résidence de défense et de villégiature dont les ruines et les fortifications se dressent encore fièrement au point culminant du village. La proximité immédiate du fleuve facilitait le transport du « vin des papes » tellement apprécié à la cour pontificale.

Châteauneuf-du-Pape devient en 1936 la première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) de France sous l'impulsion du Baron Le Roy. Avocat et surtout éminente personnalité du monde viticole, il crée dès 1923 le Syndicat des vignerons et défend des critères de qualité très stricts sur l'appellation comme la définition d'une aire géographique délimitée, une liste de cépages autorisés, des rendements maîtrisés, le tri des raisins, 12,5° d'alcool minimum ... adoptant comme devise : « moins de vin mais meilleur ». Dès 1937, le syndicat imagine un flacon portant comme écusson la tiare papale placée au-dessus des clés de Saint-Pierre et portant l'inscription « Châteauneuf-du-Pape contrôlée ». Connue et surtout reconnue, la bouteille armoriée est un gage absolu de l'authenticité des vins de Châteauneuf-du-Pape.

Quelques précisions sur l'appellation

Jouissant d'un climat privilégié et baigné par l'influence du Rhône, les vins de Châteauneuf-du-Pape bénéficient d'un terroir d'une très grande richesse où la diversité des sols joue un rôle fondamental. Treize cépages - rouges ou blancs - sont autorisés dont certains se déclinent en trois couleurs comme le Grenache qui a aussi sa version en « gris ». L'AOC couvre cinq communes dont la bien connue d'Orange et 93% de la production concerne les vins rouges pour seulement 7% en blanc; pas de vin rosé autorisé. Les vendanges se font toujours manuellement et le tri des raisins est obligatoire.

La Vinothèque

Avant de partir à la découverte des nombreux domaines de l'appellation, nous avons débuté par celle de la Vinothèque où Elsa et Manon ont pris le temps de nous donner quelques explications bien ciblées sur le vignoble et sur l'importance croissante de la biodiversité et du développement durable au sein de celui-ci.

Elsa organise également sur demande des activités oenotouristiques, dont plusieurs de dégustation.

www.vinadea.com





Au coeur des vignes



Cela fait plus de 500 ans que l'histoire du très beau **Château de la Nerthe** est intimement liée à celle de l'appellation, produisant des vins qui s'exportaient déjà en Amérique du Nord dès 1776. Pionniers de l'agriculture biologique, le domaine produit quatre rouges, trois blancs et un rosé dont cinq en AOC Châteauneuf-du-Pape. Ils proposent trois formules "découverte" incluant la visite des caves historiques du XVI^e siècle et différentes dégustations des crus du domaine. www.domainesrichard.fr



Coline et Nicolas Roumieux, aidés par leur maman, représentent la cinquième génération au **Clos du Calvaire**. Ils ont une réelle réflexion sur l'agroécologie améliorant ainsi la

biodiversité et la pérennité de leur vignoble qui produit trois rouges et un blanc certifiés bio depuis 2020. Ils proposent des dégustations ou une visite guidée plus complète incluant l'histoire du domaine, le vignoble, les méthodes de production, la cave de vinification ou encore celle du chai.

www.clos-du-calvaire.fr

Figure emblématique de l'appellation, la famille Barrot a acquis ses premières terres viticoles à Châteauneuf-du-Pape en 1703. Le Domaine de la Barroche représente un exceptionnel patrimoine aux mains de Julien Barrot et de sa soeur Laetitia. Engagés et convaincus, ils produisent quatre rouges et un blanc d'une grande élégance. Les vins sont certifiés bio ou biodynamie depuis cette année. www.domainelabarroche.com

Le Château de Gigognan est un authentique château provençal qui produit des vins bio déclinés en quatre rouges et deux blancs en AOC Châteauneuf-du-Pape. Le domaine tend vers une approche agroécologique et propose à la vente quelques produits maison comme du miel, de l'huile d'olive, des tapenades, des savons ...

Cette propriété séculaire a développé une offre œnotouristique d'une exceptionnelle qualité en proposant huit chambres d'hôtes luxueuses au décor personnalisé, deux gîtes, une piscine, quatre vélos électriques ou encore des visites thématiques.

www.gigognan.fr

Le Domaine de Beurenard était déjà répertorié sur un acte notarié du 16 décembre 1695. Ce domaine familial qui en est à la septième génération est aux mains de Frédéric Coulon et Daniel Coulon assistés de ses fils Victor et Antonin. La particularité de ce domaine, qui produit trois rouges et deux blancs, réside dans la vision globale de la production allant du bouturage/greffage des pieds de vigne à la mise en bouteilles tout en respectant à la lettre le calendrier lunaire. www.beurenard.fr

Le Domaine du Prieuré des Papes, certifié en agriculture biologique, produit trois rouges et un blanc en AOC. Une attention toute particulière est portée à l'élevage via l'utilisation de foudres, demi-muids, cuves béton, oeufs en terre cuite ou encore dans un wineglobe; ce contenant en verre qui fait penser à une dame-jeanne et qui préserve la pureté aromatique des vins.

www.vinadea.com



À ne pas manquer



La situation géographique de Châteauneuf en fait un point de départ idéal pour visiter un patrimoine exceptionnel à moins de cinquante kilomètres à la ronde. Parmi plus de 35 sites incontournables, je vous invite à découvrir la cité pontificale d'Avignon, le théâtre antique d'Orange, le pont du Gard, la forteresse de Mornas, le village de Gordes, le parc régional

naturel des Alpilles, le Mont Ventoux ... sans oublier de flâner sur les nombreux marchés où produits et senteurs provençales ne manquent jamais de me faire tourner la tête.

www.france-voyage.com/tourisme/chateauneuf-du-pape

A noter que tous ces sites se visitent également à bicyclette via le réseau mis en place qui couvre 1800 km de circuits balisés pour tous niveaux. www.provence-a-velo.fr

Pour les amateurs de randonnée, de nombreux circuits balisés privilégient la découverte de la biodiversité, dont un qui parcourt les vignes. Très intéressant et mis en place par l'AOC, il est jonché de panneaux explicatifs sur la vie du vignoble.

Sportive et jolie promenade que celle qui nous a emmenés à la découverte des rues étroites du village et des monuments historiques jusqu'aux vestiges du château féodal. La vue imprenable sur la vallée du Rhône et sur Avignon que l'on devine tout au loin vaut à elle seule l'effort de la montée.

Un peu de gourmandise et de repos

Nous avons posé nos valises à l'Hôtel 4* de La Mère Germaine, une belle demeure de pierres blondes aux luxueuses prestations. Situé au coeur du village et à proximité de la table étoilée portant le même nom, cet établissement compte une douzaine de chambres et suites ainsi qu'un espace détente avec spa, et massages. Nous avons vraiment été conquis par l'accueil, la qualité du service, les délicieux petits déjeuners et l'attention portée à la décoration qui nous ont fait penser pendant tout le séjour que nous avons été reçus chez des amis.

Le Restaurant étoilé de **La Mère Germaine** est une véritable institution gastronomique. Le jeune et talentueux chef Adrien Soro a été formé par les plus grands comme Joël Robuchon ou encore Alain Ducasse. Il aime travailler les produits de la région et son menu qui se décline en 3, 4 ou 5 séquences nous a fait voyager de la Méditerranée au coeur de l'arrière-pays; le tout agrémenté des légumes et herbes aromatiques du jardin potager.



@VirginieOvessian



@VirginieOvessian

Les vins, méticuleusement choisis par Arnaud Strasser, propriétaire des lieux et de quatre domaines viticoles au sud de la vallée du Rhône nous ont une fois de plus prouvé la qualité que lui et son épouse ambitionnent pour chacun de leur propriété.

www.lameregermaine.com



A épinglez aussi



L'Hostellerie des **Fines Roches**, hôtel 4 étoiles, table gastronomique et domaine viticole en impose par sa stature un peu surprenante, composée de mâchicoulis et de tourelles suspendues à créneaux.

Ce château, sorti de terre à la fin du XIX^{ème} siècle jouit d'une vue assez exceptionnelle sur tous les

vignobles qui l'entourent. Le chef, Hugo Loridan-Fombonne propose une cuisine gastronomique basée sur les excellents produits de la région. www.chateaufinesroches.com



La Table de Sorgues est orchestrée par un joli duo composé du chef Stéphane Riss et de son épouse Stéphanie. Table bistrannique par excellence, nous avons profité de la cour ombragée pour déguster cette fine cuisine provençale où le terroir exprime toutes ses subtilités. C'est simple, authentique et savoureux.

www.latabledesorgues.fr



La Maisouneta signifie « petite maison du bonheur » en provençal et c'est bien ce que Maxime et Véronique souhaitent laisser comme souvenir à leurs clients. La carte suit les saisons en privilégiant les produits locaux et de terroir. La cuisine est simplement bien exécutée et les portions généreuses.

www.lamaisouneta.fr

Pour toute information complémentaire sur les vins de Châteauneuf-du-Pape : www.chateauneuf.com



Myriam Thibaut de Maisières

Chroniqueuse événementielle
A2 by Myriam Thibaut