Sorgues, le cadeau de César

Château Gigognan

TEXTE ET PHOTOS : LILAS CARITÉ

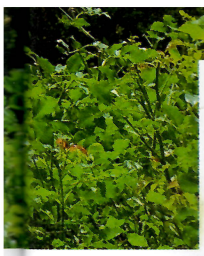
Des siècles d'histoire contemplent la nouvelle équipe du Château Gigognan, à Sorgues, dont la mise en place se fait progressivement depuis 2017. Jean-François Hénin, fan de mourvèdre, fils d'agronome et entrepreneur à succès, a acquis ce splendide site il y a sept ans. Depuis, il s'occupe de réunir les meilleurs acteurs possibles sur son domaine. *Tanin* a rencontré pour vous une partie de cette brigade de choix.

Pour comprendre l'importance historique de Gigogna il faut remonter à l'Antiquité. Vous avez peut-être lu *Le Cadeau de César* ? Une des nombreuses aventures d'Astérix et Obélix. Les Romains avaient pour habitud d'attribuer aux légionnaires partant à la retraite des lo de terre. Dans la bande dessinée, il s'agit d'un cadeau empoisonné puisque le légionnaire se voit attribuer... le village des irréductibles gaulois. Dans l'histoire que nous vous racontons, pas d'arnaque ni d'embrouille, au contraire, puisque le légionnaire Gigonius s'est vu remettre les terres sur lesquelles est construit le château éponyme. Gigognan est devenu aujourd'hui l'un des fleurons du terroir de Châteauneuf-du-Pape. C'est sur ce sol que s'écrit maintenant un nouvel épisode de cette saga viticole.

Loïc Baillet et Léonie Walle.

Vin, calme et volupté

L'ŒNOTOURISME aussi est en plein développement à Gigognan ! Sous la houlette de Léonie Walle, la responsable de ce pôle, groupes professionnels comme particuliers peuvent venir, le temps d'une journée ou de plusieurs nuitées, se ressourcer dans les magnifiques murs du château et profiter de la douceur



110 ha en bio

L'équipe actuelle est conséquente. Normal, quand il faut gérer 110 ha de vignes en bio. Parmi les membres de ce sang neuf mis à disposition du vignoble, Loïc Baillet est chef de culture depuis 2019. Ce jeune homme qui voulait relever des challenges et se mettre au service d'un domaine ambitieux a de quoi faire désormais. Il se démène pour prendre soin des différentes parcelles de la maison tout en y essayant de nouvelles techniques. Un test en culture biodynamique est par exemple en cours sur 40 ha. Loïc n'est pas du genre à mettre la charrue avant les bœufs, il préfère s'assurer de la viabilité d'un projet avant de le mettre en œuvre. Comme il le dit « *Je ne vais pas faire de la biodynamie pour faire de la biodynamie* ».

Un vent de fraîcheur

Le jeune homme, de manière générale, reste lucide et pragmatique. Il a conscience, avec ses collègues, de l'enjeu du dérèglement climatique dans cette région où le soleil chauffe tant sur les galets roulés. C'est pour cela qu'à Gigognan, on travaille en ce moment à replanter arbres et haies pour apporter la fraîcheur qu'il manque dehors. On sait également que, pour répondre à la demande des consommateurs, il faut élaborer plus de vins blancs que ne l'a jamais fait Chateauneuf-du-Pape. Des plantations sont en cours même si l'idée n'est pas de remplacer la production de rouges. Là encore, Loïc est catégorique : « *Je veux bien faire des vins pour la tendance mais je ne veux pas que nous perdions notre identité pour autant* ».
Idem, afin de répondre à cet engouement pour les vins de soif, Christophe Censier, le directeur commercial du château, a récemment conçu un petit nouveau, le « glouglou » comme il l'appelle, un jus rouge frais, gouleyant, à servir légèrement réfrigéré.

Château Gigognan
AOC Châteauneuf-du-Pape, Signargues, Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône.
1180, chemin du Castillon
84700 Sorgues