

Les côtes-du-rhône-villages véhiculent encore l'image de vins surpuissants et alcoolisés. Pourtant, à Cairanne, certes dans le village de l'appellation doté sans doute du terroir le plus intéressant, Frédéric et François Alary démontrent sur leur domaine de l'Oratoire Saint-Martin qu'un véritable travail à la vigne peut donner naissance à des vins d'une complexité et d'une élégance rares, et ce sans le recours à une œnologie envahissante. Et, il faut le souligner, avec un rapport qualité/prix quasi exceptionnel.

## CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES CAIRANNE > DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

# Frédéric et François Alary : quand l'élégance sublime la puissance

PAR JEAN-MARC GATTERON

« Ce n'est pas parce que dix générations de vignerons nous ont précédés que nous sommes forcément meilleurs ». C'est en ces termes que Frédéric Alary <sup>(1)</sup> accueille le visiteur dans l'ancienne maison familiale – parce que « celui qui s'occupe de la cave habite la maison ». Frédéric et François sont en effet les représentants de la dixième génération depuis l'aïeul, André, en 1692.

### Une prise de conscience rapide et salutaire

C'est en 1984 que Frédéric se lance dans ses premières vinifications. D'emblée, il se rend compte que ses premiers vins sont nettement moins bons que ceux de son père, « qui pourtant avait suivi des études de lettres classiques, latin et grec », précise-t-il malicieusement. La déception passée, il cherche à comprendre, il goûte ailleurs, en particulier chez ses voisins Abel Charavin et Corinne Couturier – ses modèles – dont les vins confirment qu'il a encore un long chemin à parcourir.

Avec son frère François, titulaire d'un diplôme en machinisme agricole, Frédéric Alary a donc entrepris depuis vingt ans une démarche – « une évolution, non une révolution » – dont les effets qualitatifs et gustatifs confirment aujourd'hui le bien-fondé même s'il avoue à la fois avec fermeté et modestie : « On est encore à 50 % de ce qu'on peut réaliser en qualité ! »

### Une mise en œuvre simple et progressive

Le discours de Frédéric Alary résume l'état d'esprit des deux frères : « Nous avons mis de côté notre orgueil de départ et mon diplôme de « chimiste », car nous avons envie de faire du vin et non un produit agroalimentaire. Nous avons rapidement compris que le vigneron devait s'effacer devant son terroir ! »

<sup>1</sup> Lors de ma visite au domaine en mai 2004, c'est Frédéric Alary qui m'a reçu. Les propos recueillis sont donc les siens, mais les deux frères partagent la même approche et la même éthique du vin.



François et Frédéric Alary

Tout est alors pensé et réfléchi pour obtenir une vendange de qualité. Les vieilles vignes sont conservées. Les replantations s'effectuent à partir de sélections massales avec une densité de 5 000 pieds à l'hectare. Les dernières l'ont été avec des syrahs prélevées en Côte-Rôtie sur les vignes du domaine Clusel-Roch (sur porte-greffes 41B, pour retarder la maturité).

La taille est très courte (4 à 5 coursons à deux yeux). Les vignes sont entretenues sans pesticides ni engrais chimiques. Le sol est travaillé mécaniquement (tracteur à chenilles) un rang sur deux pour faire plonger les racines et enfouir le compost organique (fumier de mouton), l'autre rang étant enherbé.

Sur les parcelles trop végétatives, ébourgeonnage sévère au mois de mai et effeuillage au mois de juin pour aérer les grappes et éviter un traitement contre la pourriture grise. Jamais plus de quatre traitements par an à base de bouillie bordelaise sous-dosée.



connaître l'avis du comité du Rouge & le Blanc dans un millésime de tous les dangers.

## CAIRANNE ROUGE

### Réserve des Seigneurs 2002

13,5/20

45 % mourvèdre, 50 % grenache et 5 % carignan. Jusqu'au 15 août, la récolte s'annonçait exceptionnelle. Des pluies ont ensuite perturbé l'état sanitaire, avec notamment 270 mm les 9 et 10 septembre, entraînant des foyers de pourriture. Les raisins ont été cueillis dix jours avant leur maturité phénolique. Il a fallu effectuer un tri important (30 % de la récolte a été écartée). Il n'y a eu ni cuvée Prestige, ni cuvée Haut-Coustias. Robe grenat violacé. Nez assez expressif de fruits rouges (framboise, groseille) et d'épices (poivre, muscade), avec une jolie note florale. Bouche à la fois ferme et ronde, presque douce. Finale un peu plus sèche, légèrement chaude. Bon équilibre pour un millésime aussi dramatique. « Un vin savoureux ».

### Cuvée Prestige 2003

15/20 (noté de 13, note isolée, à 16,5)

60 % grenache, 40 % mourvèdre (vieilles vignes de 1905). Année très chaude et très sèche. Raisins très mûrs. Les vendanges se sont déroulées relativement tard, du 12 septembre à début octobre. 18 hl/ha.

Robe très soutenue, violacée et opaque. Nez intense, mûr et frais. Fruité (olive, quetsche), floral et épicé. Bouche riche, ouverte et large, sur une très belle texture séduisante. Les tanins s'expriment surtout en finale, sans dureté. Superbe vin, long et suave, qui possède une « puissance douce ».

### Cuvée Prestige

2001

17,5/20

60 % grenache, 40 % mourvèdre.

En décembre 2004, Frédéric Alary nous a présenté 16 de ses vins, avec des commentaires circonstanciés (en italique). Il a choisi de présenter en premier lieu les rouges, puis les blancs, dans l'ordre décroissant des millésimes, hormis le premier, pour lequel il souhaitait

De la neige en hiver, qui a créé des réserves d'eau. Un printemps agréable. Des pluies estivales aux moments propices (14 juillet, 15 août) ont évité un stress hydrique. Les vendanges ont débuté le 15 septembre car il fallait attendre la maturité phénolique. C'est un millésime qui passe au-dessus du cépage. On en a peu parlé parce que l'on s'est focalisé sur le millésime 2000. 18 hl/ha. Robe très violacée, presque noire. Nez très élégant et racé, d'une vinosité fine. Des notes florales complétées par un registre fruité (mûre, olive) et une fraîcheur anisée et mentholée. En bouche, superbe structure, droite et soyeuse. Belle définition aux contours nets, bien dessinés. Splendide fraîcheur en finale. Très grande harmonie d'ensemble. Élégance de texture, de grain et de minéralité. « C'est l'un des vins les plus distingués de la vallée du Rhône! ». Éblouissant!

### Haut-Coustias 2001

16/20 (noté de 14,5 à 18, notes isolées)

60 % mourvèdre, 20 % grenache, 20 % syrah. Élevage pendant deux ans, une partie en cuve, l'autre en fût. 25 hl/ha.

Robe violacée. Nez dense, serré, fruité au départ et évoluant sur le clou de girofle et la cardamome avec des notes de cerise et de cuir. Bouche riche, très veloutée, très pleine et en même temps très élégante. Superbe matière équilibrée. Ne possède pas l'exceptionnelle finesse de grain du précédent, mais est taillé pour une longue évolution. « Quoi qu'il en soit, on reste dans un registre qualitatif de haut de gamme ».

### Cuvée Prestige 2000

14,5/20

60 % grenache, 40 % mourvèdre. Millésime de rêve. Tout s'est déroulé exactement comme on le souhaitait. Très bel équilibre entre



L'oratoire Saint-Martin

Avant les vendanges, Frédéric devient goûteur de raisins. Il goûte et regoûte les baies en plusieurs étapes : la peau d'abord (adhère-t-elle?), le pépin (torréfié ou vert?) et la pulpe (fruit frais ou cuit?).

La vendange est manuelle, triée une première fois par les vendangeurs, une deuxième fois sur table de tri et enfin par gravité sur une seconde table de tri. Grâce à un meilleur équipement en cave, les fermentations sont désormais mieux maîtrisées (naguère jusqu'à 34 °C, aujourd'hui entre 15° et 26°).

Après avoir, sous l'influence des médias, cherché à réaliser des vins surpuissants, les frères Alary ont aujourd'hui arrêté pigeages et remontages et sont résolument non-interventionnistes : « Le travail, c'est 90 % dans les vignes et 10 % en cave! »

Le soufre n'est utilisé qu'au stade de la mise en bouteilles, laquelle s'effectue sans collage ni filtration. Quant à la problématique de l'élevage, elle donne lieu à de multiples tâtonnements sur lesquels Frédéric Alary va revenir tout au long de notre dégustation.

### L'Oratoire et ses vignes

Le domaine doit son nom à l'oratoire construit dans les années 1950 par le grand-père Frédéric, l'historien et le généalogiste de la famille. Très fervent, il avait promis de l'édifier s'il parvenait à agrandir le domaine. « C'est lui le premier sur Cairanne à avoir pratiqué, en 1932, la mise en bouteilles », ajoute Frédéric Alary avec une certaine fierté.

La majeure partie de la propriété (à ne pas confondre avec celle des frères Denis et Daniel Alary) est située au nord-est de la commune de Cairanne à 200 mètres des collines de Rasteau, dans une zone appelée communément « la montagne » (entre 160 et 180 m d'altitude) et composée de deux quartiers contigus : les Douyes et Saint-Martin. Le terroir est très caillouteux. Il comporte de l'argile jaune en surface et bleue en profondeur avec un pourcentage de calcaire actif très important. « L'argile retient l'eau, puis la relâche, cela équivaut à deux pluies ».



created using  
**BCL easyPDF**  
Printer Driver

[Click here to purchase a license to remove this image](#)

Le quartier des Douyes, d'exposition est/nord-est, sur des argiles plus froides que sur Saint-Martin, mêlées à un peu de silice, favorise la fraîcheur et apporte un plus de finesse et d'élégance. C'est là que sont plantés les cépages blancs du domaine et la syrah, les cépages les plus précoces.

Sur le quartier Saint-Martin, l'exposition sud/sud-ouest (soleil de l'après-midi et du soir) favorise la maturité et la richesse aromatique. C'est ce terroir qui est réservé au grenache et au mourvèdre qui donnent la cuvée Haut-Coustias.

L'encépagement des 25 hectares du domaine (80 % en rouge, 20 % en blanc) est atypique à Cairanne : en rouge, le domaine comporte 30 % de mourvèdre (contre 2 % en moyenne dans l'appellation), 60 % de grenache et seulement 10 % de syrah. Le mourvèdre est le cépage chéri du domaine : « Dans les années chaudes, sa maturité tardive permet un degré alcoolique moins élevé », explique Frédéric Alary. C'est l'arrière-grand-père qui l'a planté en 1905 en foule – c'est-à-dire sans rangs et en mélange (4 pieds de grenache, 3 pieds de mourvèdre) – sur 10 hectares avec une densité de 2 500 pieds/ha, en le greffant sur le porte-greffe rupestris du Lot, peu compatible avec le calcaire actif, mais dont les racines ont aujourd'hui dépassé la couche de calcaire ! La marsanne occupe la moitié de la superficie des cépages blancs, accompagnée par la roussanne (30 %), la clairette (15 %), ainsi que le vignier et le grenache blanc.

Chacun des frères Alary est propriétaire de 6 hectares de vigne, le reste est en fermage.

#### Des projets plein la tête

« Du travail a été fait sur ce que l'on voit, mais pas sur ce que l'on ne voit pas », souligne Frédéric Alary : d'où l'élaboration d'une carte géologique très précise du domaine et l'étude... des vers de terre.

D'autre part, le domaine poursuit la replantation de cépages anciens en lieu et place de la syrah, « réservée aux côtes du Rhône septentrionales » : terret noir et vaccarèse (en sélection massale prélevée chez Jérôme Bressy à Rasteau), counoise (en provenance du château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape). « Je profite des cépages que mon arrière-grand-père a plantés, pourquoi mes arrière-petits-enfants ne profiteraient-ils pas de ce que je plante aujourd'hui ? ».

Il est prévu la construction d'une cave souterraine, creusée dans le « safre » (sable et argile mêlés), qui permettra le retour, après de multiples essais, de foudres de 35 hl (ce qui correspond à une parcelle) en provenance probable de la tonnellerie Rousseau à Nuits-St-Georges.

*l'acidité, les tanins et l'alcool. Des pluies les 14 juillet et 15 août. Beau temps pendant les vendanges qui ont commencé le 8 septembre.*

Robe presque noire. Nez fermé, qui s'ouvre à l'aération sur des arômes de fruits rouges compotés avec une touche sauvage. Bouche serrée, impression plus massive, plus monolithique. Du caractère et de la puissance, voire une « virilité » qui contraste avec le profil plus « féminin » du 2001. Longue finale « sudiste » et généreuse.

#### Haut-Coustias

2000

15,5/20

60 % mourvèdre, 20 % grenache, 20 % syrah. Il s'agit du dernier millésime pour lequel l'élevage s'est partiellement effectuée en fûts neufs.

Robe très sombre, presque noire. Nez marqué par la réduction, avec des notes boisées et torréfiées qui relèvent de la présence du mourvèdre. Effluves floraux (violette) à l'aération. L'attaque en bouche est douce à la manière d'un vintage, les tanins sont soyeux, enrobés dans un fruité délicat. Suivent des épices chaudes et poivrées et de la réglisse. Belle richesse d'expression, feu d'artifice d'épices. Vin d'avenir.

#### Cuvée Prestige

1999

15/20

60 % grenache, 40 % mourvèdre. Année très fraîche avec beaucoup de mistral.

Robe noire. Nez qui « invite au voyage », complexe avec ses arômes à la fois fruités (mûre, cerise burlat) et frais (eucalyptus, menthol), rehaussés par une pointe de minéralité. La bouche est ferme, droite, plus délicate que puissante. Très belle finale sapide et épicée (poivre blanc, muscade). Vin très élégant à la puissance retenue. Très belle réussite.

#### Cuvée Prestige 1998

13/20 (noté de 12 à 15,5, note isolée)

60 % grenache, 40 % mourvèdre. Année à très petits rendements. Beaucoup de fruits au départ, puis de grosses chaleurs avant les vendanges, lesquelles se sont déroulées sous une certaine fraîcheur. Pendant les vinifications, des interventions au robot-pigeur, d'où beaucoup d'extraction.

Robe mate et noire à bords légèrement rouge brique. Nez un peu plus

évalué, mêlant floral et animal. Bouche suave mais simple, manquant un peu de subtilité. Une texture plus fluide et une finale légèrement sèche ne permettent pas de retrouver l'harmonie et l'équilibre des millésimes précédents.

#### Haut-Coustias 1998

14,5/20 (noté de 13, note isolée, à 16)

Robe noire légèrement évoluée. Nez intense (résine, tabac brun, terre, cuir) marqué par une fraîcheur surprenante pour son âge. Bouche chaleureuse et concentrée avec une structure plus nette que celle de la cuvée Prestige. La trame rectiligne maintient le vin en tension et lui confère une pureté authentique. Finale très épicée où l'on retrouve la fraîcheur initiale.

#### Haut-Coustias 1995

13,5/20

Année excessivement chaude (plus chaude que 1998). Vendanges précoces (début septembre). La cave n'était pas encore très bien équipée pour le froid. Le travail en cave était encore très important, en décalage par rapport au travail insuffisant dans les vignes.

Robe noire, mate, à disque brique. Nez un peu évolué sur des arômes sauvages. Mûre, framboise et confiture de fraise à l'aération. L'attaque en bouche reste suave, mais avec des tanins un peu secs et une matière un peu amincie.

#### CAIRANNE BLANC

#### Haut-Coustias

2003

15,5/20

40 % marsanne (vignes de 55 ans), 40 % roussanne (55 ans), 10 % clairette (75 ans) et 10 % grenache blanc (60 ans). La fermentation a duré une année entière. 1/6 de la récolte a été élevé dans des demi-muids neufs.

Robe pâle, dorée. Nez frais de fruits mûrs et croquants, puis notes d'angélique et de fenouil. Bouche tendre et onctueuse, grasse et ample, caressante. Merveilleux équilibre malgré la puissance cachée. Grande expression, terroir perceptible derrière la richesse. Étonnant et impressionnant !

#### Haut-Coustias 2001

17/20 (noté de 14,5 à 19, notes isolées)

On a arrêté d'écouter les discours des œnologues, qui prônaient de ramasser les blancs en sous-



created using  
**BCL easyPDF**  
Printer Driver

[Click here to purchase a license to remove this image](#)

maturité! À déguster avec un gratin de coquilles saint-jacques, un rouget au fenouil ou des pâtes aux truffes.

Robe dorée. Nez explosif, envoûtant et complexe, sur des arômes de rhum-raisin suivis de notes mielées et anisées (fenouil, herbe fraîche). Bouche dans le prolongement du nez avec de la complexité, de l'élégance et de la densité. Un équilibre et une minéralité remarquables. « On atteint la perfection! »

### Haut-Coustias 2000

13,5/20

Dans ce millésime, les blancs manquent un peu de suavité et de moelle. On aurait dû cette année-là éviter le plus possible l'élevage sous bois.

Robe dorée. Nez plus simpliste, moins nuancé et plus boisé. Bouche souple, glissante, moins dense. Matière un peu moins concentrée avec une légère dominante alcoolique. Vin actuellement difficile à goûter.

### Haut-Coustias 1998

12,5/20

En 1998, le terroir ne s'exprimait pas encore clairement dans le vin, mais il a fallu ce millésime pour aboutir à 2001...

Robe or soutenu. Nez marqué par des notes de biscuit, de caramel et de miel. Bouche résineuse et boisée avec un léger déséquilibre alcool/matière. « On hésite entre un vin un peu usé et un vin en transformation ».

### Haut-Coustias 1996

14,5/20

Année très froide. Fort mistral pendant les vendanges. Il s'agit du premier millésime vinifié sans soufre. En outre depuis ce millésime, le viognier n'entre plus dans la composition des blancs. Parfait sur une poularde aux morilles ou une tourte au comté.

### « Ma feuille vineuse »

« Il semble que ce soit le ciel qui ait le dernier mot. Mais il le prononce à voix si basse que nul ne l'entend jamais... ». À cet extrait du poème *Les Dentelles de Montmirail* de René Char, nous pourrions ajouter: sauf peut-être Frédéric Alary. Il s'efface devant la nature parce qu'il se sait fragile et impuissant quels que soient son travail et ses efforts. Pour chaque millésime, il tente de réussir les meilleurs vins possibles dans l'espace qualitatif que la nature lui accorde. Émergent ainsi les vins de 2001, blancs comme rouges, extraordinaires d'élégance et de générosité. En attendant sans doute ceux de 2004...

Robe jaune à reflets cuivrés. Joli nez oxydatif (pomme au four, mirabelle, coing, fruits secs, miel). Bouche nerveuse, vive, tendue et très minérale. Magnifique vin de repas. « On dirait un vin de Pierre Overmoy<sup>1</sup> » ! « Grande personnalité et belle élégance minérale ».

### EN APPELLATION VIN DE TABLE

#### La Séraphine

Il s'agit d'un vin issu de raisins passerillés (90 % clairette, 10 % muscat à petits grains). C'est un vin non muté. Pas d'intervention, ce sont les levures qui « décident de s'arrêter ». Ce vin de table – non millésimé mais en fait de 1998 – porte le deuxième prénom de ma grand-mère (le premier étant Venise!). Chaque année, la tradition voulait en effet que l'on conserve des grappes de clairette pour élaborer un vin moelleux destiné à accompagner les « treize desserts de Noël ».

Robe dorée. Nez puissant mais frais où dominant des arômes de raisin sec, d'abricot et de figue agrémentés d'une note florale (rose). Bouche muscatée et puissante avec une pointe d'amertume. Gras et agréable. Bel équilibre entre l'alcool et l'acidité pour un vin sudiste. Une curiosité à découvrir.

#### Prix:

Cuvée Prestige 2003 environ 12 € TTC départ propriété.  
Haut-Coustias rouge 2003 (14 €) et Haut-Coustias blanc 2004 seront disponibles, à 12 € également, à partir de novembre 2005.

<sup>1</sup> Pierre Overmoy est l'un des meilleurs vignerons du Jura. Ses vins, et notamment son vin jaune, auxquels il est fait allusion, sont splendides.

« Le travail, c'est 90 % dans les vignes et 10 % en cave! »



Lorsque la question lui est posée de savoir si ses futurs investissements auront une répercussion sur le prix de ses vins, la réponse de Frédéric Alary fuse: « C'est grâce à la fidélité de mes clients<sup>2</sup> que j'en suis arrivé là, alors pas question d'augmenter mes tarifs, ce qui opérerait une sélection par l'argent. Intolérable! ». Tout le personnage est ainsi résumé dans cette phrase. Frédéric Alary respire l'honnêteté et inspire le respect car lui-même respecte la terre, la plante et les autres. Un grand bonhomme à l'image de ses vins: une générosité discrète et une élégance sans esbroufe. Ajoutez-y une tendresse à la limite de la fragilité, masquée par un trait de fermeté et une volubilité quasi méridionale. Inoubliable rencontre avec un artiste-vigneron!

<sup>2</sup> La production des frères Alary se partage entre l'export (50 %), les cavistes et restaurateurs (20 %) et une clientèle particulière très fidèle (30 %).

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin  
Frédéric et François Alary  
84290 Cairanne  
Tél. : 04 90 30 82 07  
Fax : 04 90 30 74 27