

Association de bienfaiteurs

Si vous n'aimez pas le vin, peut-être passerez-vous votre chemin ! Vous auriez tort. Certes, Cairanne, c'est d'abord un océan de vignes, 1 600 hectares de collines, de coteaux, de terrasses et de plaine, avec pour toile de fond les dentelles de Montmirail, un feston de roches arachnéennes entre ciel et terre, et le Ventoux, le mont Olympe de la Provence, où la vue devient ivresse. Sur ces paysages de feu, les vestiges du temps sont rares : quelques ruines, des bouts de donjon et de remparts plantés sur le piton de safre où se dresse le vieux village. Mais la vraie vie est au pied de ce belvédère, dans le Cairanne viticole.

Une vie immuable, vouée au vin. Cette bourgade est restée dans son jus, presque immobile : on y compte 860 habitants, comme au XIX^e siècle, 24 caves particulières, qui représentent 25 % de la production, et une puissante cave coopérative. Ici, 9 personnes sur 10 vivent de la vigne, qui est, d'abord, affaire de tradition. Si cairanne est devenu AOC côtes-du-rhône, dès 1936, et côtes-du-rhône villages en 1953, il y a belle lurette qu'on cultive le terroir.

On n'est pas vigneron, on naît vigneron depuis des générations. Prenez les frères Alary, Frédéric (40 ans) et François (39 ans), les deux admirables producteurs de l'Oratoire Saint-Martin : comment n'aimeraient-ils pas leur art, ces deux-là qui ont derrière eux un héritage de

trois siècles ? Ils travaillent 25 hectares, possèdent 5 hectares de vieilles vignes (des cépages de grenache et de mourvèdre de 96 ans) et 80 % de leurs terrains sont à l'est, exposés au soleil couchant. Ces deux-là, comme leur ami Marcel Richaud et quelques autres, ont choisi de travailler dans le plus grand respect de leur terroir. Ils ne forcent pas sur le rendement à l'hectare (de 18 à 36 hectos, bien moins que les 42 maximum de l'appellation). Comme tous les cairannes, leurs vins sont des assemblages (grenache, mourvèdre, syrah, marsanne, roussanne), mais ils ont un fort penchant pour le mourvèdre (de 30 à 50 % dans leurs vins) qui exprime mieux le terroir que la syrah. Le terroir, c'est leur passion. Ils le bichonnent, soignent le paysage, refont des talus, plantent des cyprès ou des oliviers pour que la nature serve d'écrin à leur vignoble. « On peut penser que le vin, c'est de l'art, confient les frères Alary ; il faut donc de la beauté autour. » La beauté est, en tout cas, dans leurs vins, qu'ils ne filtrent plus, ne collent plus et dans lesquels ils ne mettent que très peu de soufre. Leur signature, c'est l'élégance et la finesse : « On veut des vins à reboire, disent-ils, pas à déguster. »

