

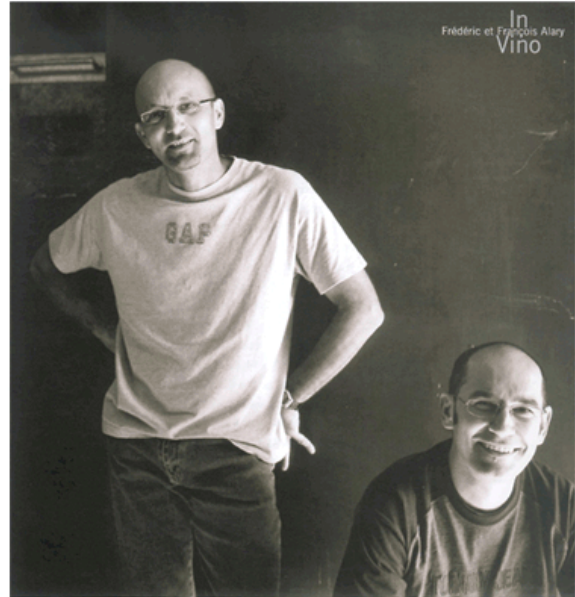
## Frédéric et François Alary, humbles et orgueilleux...

Cairanne, dans le nord du Vaucluse, tout près de Rasteau ou de Sainte-Cécile-des-Vignes, est bien un des sanctuaires viticoles du Rhône sud, un de ces villages proches du Ventoux et des dentelles de Montmirail qui s'est voué cœur et pierres à la civilisation du vin. Mille deux cents hectares de vigne, huit cent soixante âmes, toutes peu ou prou reliées à leur monoculture, à leur étendard, à leur raison d'être, soudées à leur terroir.

Et dans ce berceau baigné de soleil, balayé par le mistral, à l'aube du vaste territoire provençal, les frères Frédéric et François Alary prolongent et réinventent une saga familiale amorcée il y a plus de trois siècles. À leur main.

Frédéric, l'aîné, vit sur place (c'est la règle, c'est lui qui s'occupe de la cave), François s'est construit une maison à un jet de galet ; ils ont un an d'écart, portent tous deux des lunettes, crâne dégarni, grands et physiquement affûtés et, malgré tout, ne se ressemblent pas vraiment. Mais lorsqu'ils sourient, pas de doute. Copie conforme. Signature Alary, à les confondre. Ils viennent de laisser le vieux mas familial, historique, celui où tous leurs aïeux se sont succédés (depuis 1692 !), tous hommes du vin, hommes des vignes et filent à grands pas vers les coteaux

26



ouverts sur le large. C'est leur jardin, ils s'y promènent avec délectation, avec une forme d'euphorie. Ils ont le regard brillant, ils s'arrêtent de loin en loin, saisis d'un coup par la beauté de ce paysage, par toute cette lumière qui dégingole et on jurerait qu'ils ont déboulé récemment parmi ces vieilles vignes bordées d'amandiers, d'oliviers, d'abricotiers ou de pins maritimes qu'ils écument jour après jour depuis l'enfance. C'est toujours la première fois. Toujours la même émotion. Comment expliquer ce lien, ce dialogue, cette osmose ? Impossible. Ils se sentiraient ridicules, maladroits et pourtant... Avant même qu'ils se lancent tous deux dans le récit foisonnant, passionné de leur vision du vin, donc du monde, on a compris d'emblée que tout était déjà écrit là, sur le terrain, dans cette manière qu'ils avaient de s'y mouvoir, de s'y fondre. Perception fugitive. On a beaucoup glosé (on glosera encore) sur la fameuse notion de terroir, cette identité magique où se mêlent sol, cépage, climat, inspiration des hommes et mystère du ciel. Mais le terroir, c'est aussi, d'abord, à cet instant précis, ce qu'expri-

ment en silence (ça ne durera pas) ces deux frères côte à côte: une manière simple et définitive de faire corps avec leur terre. Au sens propre.

Cette petite colline lumineuse, tout près des limites de Rasteau, la commune voisine, on l'appelle ici « la Montagne » et c'est dans ce décor provençalissime que se succèdent les arpentés du bonheur, répartis entre les quartiers des Douyes, de Saint-Martin ou du Haut Coustias. Au hasard des 25 ha de leur propriété, près de 5 ha sont des vignes quasiment centenaires, plantées en grenache mais aussi mourvèdre, le cépage qu'ils ont jalousement préservé, réhabilité et qui, à lui-seul, est un peu leur marque de fabrique. Finesse, élégance, profondeur. Mais bon, dans le jeu complexe des assemblages de leurs vins (grenache, mourvèdre, syrah, marsanne, roussanne, ce qui est la règle à Cairanne), les Alary savent bien qu'il n'y a pas de science exacte. Pas de vérité intangible. Quand ils ont succédé à leur père au milieu des années quatre-vingts, ils ont d'abord, d'instinct, élevé des vins puissants, charpentés, concentrés. Ils étaient dans le droit



carnet de voyage

Frédéric et François Alary  
In  
Vino

fil de la mémoire familiale et reproduisaient spontanément les vins qu'ils croyaient reconnaître, de ces vins qui accompagnent en beauté les tablées viriles et effrayent pour de bon les âmes sensibles. Comme nombre de leurs voisins, Frédéric et François auraient pu se couler dans ce sillon-là et poursuivre, rassurés ou rassurants, l'œuvre reconnue par leurs pairs. Mais ils ont eu des doutes, se sont posé des questions, ont décidé peu à peu d'infléchir leur cap et de tout remettre en cause. Ils auraient pu se replier sur l'Oratoire. Ils ont sauté les frontières du domaine, curieux de savoir ce que d'autres, parfois tout près de là, étaient en train de manigancer. Ils ont observé, écouté, goûté, multiplié les échanges, les rencontres avec d'autres vigneronniers inquiets, passionnés et bien décidés, comme eux, à refaire le monde. Et par petites touches, par paliers, ils ont réécrit toute l'histoire. Ils ont replanté avec un soin maniaque (dont des syrahs prélevées en Côte Rôtie, mais aussi des cépages anciens et autochtones, tels la counoise ou le vaccarèse), embelli le domaine jusqu'au détail, ébourgeonné

en mai, effeuillé en juin pour que les grappes puissent respirer à leur aise, choisi de baisser les rendements (18 à 36 hectos l'hectare, très en dessous des 42 hectos prônés par l'appellation), abandonné les traitements chimiques, le collage, le filtrage et autre pigeage ou réduit au strict minimum l'usage du soufre. Leur credo à eux, c'est « respecter au mieux la nature, se concentrer sur le travail à la vigne, la vendange, le tri rigoureux ». Avant la récolte, les deux frères jouent les merles gourmets. Ils goûtent, croquent, mâchent les grains jour après jour, parfois plusieurs fois par jour. C'est là que tout se dessine, là que tout se joue et leur idéal est simple comme bonjour : un « vin à boire et à boire encore », un vin tout en finesse, en fruit parfumé, à la fois élégant et vigoureux et qui, dans l'idéal, pourrait enfin réunir les rugbymen et les danseuses, les doux rêveurs et les forts en gueule, les amateurs curieux et les aficionados rigoureux. ...

Un vin de réconciliation, donc, mais surtout un vin qui leur ressemble. « À la fois bien enraciné ici, dans le calcaire et les argiles jaunes et bleues



de notre terroir et grand ouvert sur le monde ». C'est cela qu'ils revendiquent haut et fort et pour cela ils sont prêts à tous les sacrifices, tous les efforts. En toute humilité. « Chaque année, on veut progresser, se rapprocher un peu plus de nos rêves et on sait bien qu'une vie n'y suffira pas. Mais cette recherche permanente, c'est notre moteur ». Et c'est cette recherche, cette quête qu'ils partagent avec d'autres, notamment avec « Les Toqués des Dentelles », ce groupe de gais fêlés qui traquent aussi, au hasard des deux rives, des vins purs et sincères, des vins sans esbroufe ou malice. Humains en diable... « Nous, on continue à apprendre, on essaie toujours de comprendre et ce n'est pas de la fausse modestie » disent-ils, tout sourire. Les spécialistes, les médias, les guides reconnus les encensent ? Tant mieux, c'est bon pour le commerce, bon aussi pour le moral. Mais ils ne sont pas dupes. Tout peut changer sur un millésime hasardeux, sur une dégustation ou un salon raté. Chaque année, il faut refaire ses preuves, ne jamais lâcher le fil, poursuivre sa route vers le mieux, le meilleur, le

plus équilibré et c'est une exploration, ils le savent, qui ne finira jamais.

On a déambulé en liberté, avec bonheur, parmi les vieilles vignes ensoleillées, le long de chemins ombragés où se mêlaient les parfums de thym, de genêt, de résine de pin et on s'est tous réfugié dans la vieille cave proche du mas familial. Enfin un recoin d'ombre et de fraîcheur. Une bulle de silence, de recueillement. François et Frédéric se sont accoudés à un vieux tonneau, bouteilles en arc-de-cercle et verres brandis. Plus un mot, plus un geste inutile. Juste un vague sourire aux lèvres et une lueur dans le regard. C'est l'heure. L'heure des braves. L'heure de boire, culte impérieux et séculaire des deux frères et grands prêtres de l'Oratoire Saint Martin...



Domaine de l'Oratoire  
Saint-Martin  
route Saint Roman  
84290 Cairanne  
Tél. : 04 90 30 82 07  
Fax : 04 90 30 74 27  
[www.oratoiresaintmartin.fr](http://www.oratoiresaintmartin.fr)  
[caveau@oratoiresaintmartin.fr](mailto:caveau@oratoiresaintmartin.fr)  
sur rendez-vous

## Frédéric et François Alary



### Côtes du Rhône 2004 blanc.

Un des meilleurs rapport qualité-prix de la vallée du Rhône sur cet assemblage de clairette, de roussanne et de marsanne, au parfum de fruits blancs. La mirabelle et l'aubépine s'éveillent entourées d'un joli gras, sans opulence mais surtout avec harmonie et une pointe d'anis. De l'élégance à moins de 6 €. Parfait au foie de poulet, caramel de poire, piment d'oiseau de Peter Nilson à Uzès au Restaurant les Trois Salons.

### Côtes du Rhône village blanc Cairanne 2005 Haut Coustias

65 ans d'âge en moyenne sur la marsanne, une pointe de vigner, un peu de roussanne, une grande maîtrise de maturité. Un élevage digne des grands de Bourgogne et le tour est presque joué. Sans compter sur le talent des vinificateurs qui nous dévoilent un vin aux parfums d'aubépine et de miel doté d'une chair époustouflante. Gras et équilibre presque parfait. Le spaghetti au ris de veau, cèpes et truffes de Thierry Marx à Pauillac

### Côtes du Rhône village Cairanne 2004 Réserve des Seigneurs

La quintessence méridionale dans un verre, typé sur les épices de poivres, la fraîcheur piquante du fruit frais avec quelques pointes de réglisse. C'est un pur moment de plaisir, à boire sans épreuve entre amis et sans attendre. Le croustillant de grenouilles fraîches persillées de Pierre Rebol à Tain.

### Côtes du Rhône village Cairanne 2005 Réserve des Seigneurs

Plus éclatant que sur les 2004, où la corbeille de fruits macérés révèle à nouveau l'archétype rhodanien, toujours aussi épicé et réglissé mais avec une charge tannique un poil plus présente, un support plus riche

34



en alcool mais sans lourdeur. Finale un peu serrée pour le moment, qui devrait se détendre après quelques mois de bouteille. Ravioles de canards et purée de céleri de David Ducassou à Pau.

### Côtes du Rhône village Cairanne 2003 Cuvée Prestige

La complexité de ces vieux grenaches et mourvèdes presque centenaires dévoilent un fruit éclatant mais plus serré que leur petite sœur. Un grain épais, rectiligne aux notes légères de grillé, apporté par la surmaturation du millésime et non par un élevage. Une bouteille qu'il faudra laisser reposer une paire d'années avant une vraie explosion. Nems géants d'épaule d'agneau confite du Refectoire à Paris XI'

35