

Cairanne

Vin rouge.

Carte du vignoble, page 224.

Cépages : 50 à 60 % grenache, 30 % syrah et mourvèdre, 10 à 15 % de carignan. Il peut subsister ici ou là quelques vignes anciennes de counoise ou de cinsaut.

Millésimes

2006 : météo idéale, avec quelques pluies autour du 20 août pour relancer la vigne, beau temps pendant les vendanges, des vins très fruités et très accessibles, beaucoup de couleur.

2005 : année de soleil, des vins très riches, puissants, moins immédiatement fruités que 2006, très structurés.

2004 : millésime généreux en quantité, mais bien équilibré entre acidité et alcool.

2003 : année de la canicule, des vins qui sont aujourd'hui en pleine maturité, inutile de les attendre davantage.

Le bon usage, page 162.

enfin, tout en haut, le quatrième étage en forme de septième ciel: le cru. Là dominant les prestigieux châteauneuf-du-pape, tavel pour ses rosés, côte-rôtie, gigondas, hermitages, etc. Plus récemment, vacqueyras. Mais c'est avec l'arrivée de vinsobres dans cette élite, il y a deux ans, que cairanne a ressenti comme un coup de mou...

Cairanne était déjà une vedette quand vinsobres n'était qu'un figurant sur la scène mondiale du vin. Cairanne avait depuis longtemps des célébri-



MICHEL LABELLE

15,5 - Domaine de l'Oratoire Saint-Martin

Frédéric et François Alary
84290 Cairanne
04.90.30.82.07.

Prestige. Sanguin, viande, poivre, bouche riche, puissante, un peu extraite, serrée en finale. Vin d'hiver, de gastronomie, mais en devenir. 12,70 €.

tés comme Marcel Richaud, Corinne Couturier, les frangins Alary et d'autres confortablement installés sur les cartes des vins des grands restaurants et des bars à vins branchés. Mais passage en cru: bernique! La faute n'en revenait pas à une quelconque bureaucratie parisienne qui aurait buté contre une anomalie juridique, mais aux vigneron eux-mêmes. Devenir grand, en effet, nécessitait de rapetisser, c'était là le hic. Pour être cru, il fallait être crédible et rétrécir quelque peu

l'aire d'appellation. Conserver les meilleurs terroirs et rétrograder les autres en côtes-du-rhône tout simples. On estime à environ 30 % de la surface totale de l'appellation ce qui devrait ainsi être écarté, soit près de 400 hectares. Une commission ad hoc, dépêchée par l'Inao, se charge d'en faire le tracé; libre ensuite aux vigneron de réclamer, de discuter ou de faire la preuve que la parcelle éliminée est de très bonne qualité. « Le problème, explique Pascal Valadier, président de la cave coopéra-

tive, c'est qu'on n'enlève pas un petit bout à chacun, mais un gros bout à certains et parfois rien à d'autres. Cela crée des tensions. » On le devine aisément, et voilà pourquoi votre fille est muette. Ou plus exactement, voilà pourquoi les précédentes tentatives ont échoué. Il faut ajouter que les domaines les plus amputés étaient ceux de propriétaires en vue, relativement influents au pays des côtes-du-rhône. Le refus des uns de voir déclasser leurs vignes avait provoqué la colère des autres. Un précédent échec il y a une quinzaine d'années avait provoqué des fissures importantes dans les murs du syndicat d'appellation. Quelques-uns l'avaient quitté en claquant la porte. « On s'est toujours engueulés mais toujours raccommodés », dit Denis Alary, chef de l'appellation. Cette fois, les vigneron ont mis toutes les chances de leur côté, et même s'entraînent en vue des futures discussions. « On veut faire des bacs blancs pour voir nos faiblesses »