



Pour chercher le ratio le plus favorable entre la qualité des vins et leur prix de vente dans la France viticole d'aujourd'hui, il n'y a pas de meilleure destination que la partie sud de la vallée du Rhône, même si Bordeaux et le Sud-Ouest ont également leur part de trésors. Et pour illustrer le niveau qualitatif atteint par certains vins de ce vaste réservoir de rouges que forme la partie sud de la vallée du Rhône, une bonne solution est de se diriger vers le petit village de Cairanne.

À la différence de Gigondas et Vacqueyras, par exemple, Cairanne ne bénéficie pas d'une appellation propre : juste de la possibilité d'accoler son nom à la désignation régionale de Côtes-du-Rhône Villages, comme près de 20 autres communes dans le même cas. Mais a-t-on vraiment besoin de continuer à multiplier les appellations distinctes ? Leur nombre avoisine déjà les 480, et personne au monde n'est capable de les retenir toutes. Une bonne partie est même impossible à situer sur une carte pour un amateur de vin, à moins d'être un féru de géographie viticole, et la plupart ne mentionnent même pas leur région d'origine. Il ne faut pas s'étonner alors que de plus en plus de consommateurs se détournent un peu de cette complexité croissante de l'offre des vins français, pour préférer des mentions

qui signifient quelque chose pour eux : cépage ou région plus vaste, faciles à retenir. Pour ma part, j'aime bien le système qui consiste à indiquer d'abord la grande région, relativement facile à identifier sur une carte, puis, éventuellement, une mention supplémentaire d'un village. Car qui sait où se trouvent Vacqueyras ou Beaumes de Venise, hormis quelques professionnels du vin et les habitants du coin ?

Comme pour ses voisins, Rasteau, Séguret et Sablet, la topographie qui entoure Cairanne est celle d'une série de pitons rocheux, souvent partiellement boisés, qui descendent en ondulations et ouvertures parfois chaotiques vers des vallées, parfois des plaines, creusées par des affluents du Rhône qui coule un peu à l'ouest. Le paysage est franchement du type méditerranéen. Des terrasses se

forment ici ou là, comme pour retenir ces terres calcaires toujours menacées par des orages et les lois de la gravité. Nous cheminons entre la paix bucolique, en descendant vers les bords de la rivière Aygues qui traverse l'aire d'appellation, et une certaine sauvagerie qui règne sur la partie appelée « Montagne ». On retient parfois son souffle, car si le soleil est très présent, le froid d'hiver peut être aussi sévère, surtout lorsqu'il est attisé par le redoutable vent, le Mistral. Et quand le Mistral souffle, tout peut arriver !

Les styles des vins, les tendances et les prix

La palette de cépages à disposition des vignerons dans les villages des Côtes-du-Rhône est relativement large. Pour les vins rouges qui dominent nettement la production, si la grenache est largement

majoritaire, certaines cuvées font la part belle à la syrah, voire au mourvèdre, avec cinsault et carignan en complément, pas toujours employés. Pour les rares vins blancs on peut opter pour la clairette, grenache blanc, bourboulenc, marsanne ou roussanne. Cela donne pas mal de choix aux vignerons pour équilibrer leurs cuvées. Par exemple, on peut noter une tendance actuelle vers l'usage du cépage mourvèdre en proportions plus importantes qu'autrefois. Car les données ont changé. Il fut un temps où seul le rendement importait dans les décisions de planter tel ou tel cépage autorisé. Et le grenache répond bien à ce critère. Mais il produit aussi beaucoup de sucre. Alors, avec le réchauffement climatique, et la tendance concomitante de vendanger des raisins de plus en plus mûrs, nous voilà avec des vins qui dépassent allègrement les 14 % d'alcool. Que faire ? On peut parfois vendanger un peu plus tôt, mais en courant le risque de récolter des raisins à maturité perfectible. On peut aussi rechercher un brin de fraîcheur par l'altitude ou une orientation moins sudiste. Mais beaucoup augmentent aussi leur proportion de cépages plus tardifs, comme le mourvèdre, qui aura comme effet d'abaisser le degré d'alcool de l'assemblage. En matière de vinification et d'élevage, la palette est aussi large, partant des cuvées vinifiées simplement en cuves, et allant jusqu'à des élevages plus luxuriants dans des récipients en bois de différentes tailles.

Avec ces ingrédients de base, cépages, expositions, choix culturels et de vinification, sans parler des âges variables (et parfois vénérables) des vignes, il est clair que les styles des vins de Cairanne peuvent aller des rouges souples, chaleureux et assez fruités, faisant la part belle au grenache, jusqu'à des cuvées concentrées et tanniques, dans lesquelles entrent des proportions significatives de syrah et/ou de mourvèdre. D'une manière générale, le prix peut guider le consommateur dans son choix : plus c'est cher, plus le vin sera concentré et aura une

entendu. Mais il est très rare que les cuvées les plus ambitieuses dépassent la limite du raisonnable en matière de prix. Comparés à la production de Gigondas ou, à fortiori, de Châteauneuf-du-Pape, victimes de leur réputation, les prix à Cairanne sont très raisonnables vu le niveau qualitatif proposé. La plupart des producteurs à Cairanne proposent aussi une ou plusieurs cuvées en appellation «simple» Côte-du-Rhône. Constituant leur entrée de gamme, ces vins peuvent être de superbes affaires.

Les meilleurs producteurs

Pour opérer un choix judicieux parmi l'offre plus ou moins abondante de vins ayant un seul type ou origine, une dégustation pratiquée avec les bouteilles masquées a le grand mérite de vous éviter de tomber dans les pièges tendus par toutes sortes d'idées préconçues. La nature humaine est faible, influençable et complexe. L'anonymat des échantillons est essentiel à un jugement à peu près équilibré sur les vins. Il est évidemment permis, et même souhaitable, de connaître le millésime et même le prix du vin dégusté. Nous appelons cela le «semi-aveugle», puisque la région, voire l'appellation, sont également connues. Seul le producteur et le nom de la cuvée ne le sont pas.

Ma dégustation a porté essentiellement sur les vins rouges des millésimes 2004 et 2005, et a concerné un maximum de deux cuvées par producteur. Ce qui est intéressant dans ce genre d'exercice est de vérifier si les ténors de l'appellation, ceux dont vous avez souvent bien goûté les vins, se révèlent à la hauteur de leur réputation. Mais aussi de découvrir des noms auparavant inconnus de vous, voire mal estimés. Ce qui n'a pas manqué d'arriver à cette occasion. Pas de surprises pour les vins de Marcel Richaud ou du Domaine de l'Oratoire St-Martin. Les deux cuvées dégustées de chacun de ses producteurs très réputés sont sorties avec les honneurs de l'épreuve. Des bons vins aussi du

Domaine Boisson et son excellente production, aux prix très raisonnables, ainsi que des cuvées de bonne qualité de la Cave de Cairanne, qui gardent ses vins un peu plus longtemps que la moyenne avant de les commercialiser. D'autres vins de très bon niveau sont élaborés par le négociant R&D (cuvée François Arnaud),



© Marcel Richaud



© Domaine Boisson - Père et fils



© Frédéric Alary de l'Oratoire St-Martin

Domaine de la Cigarette, Domaine Jubain (qui vend une bonne partie de sa production à Guigal), Domaine Plantevin, Domaine Les Hautes Cances, Domaine des Amadiou, Domaine Les Grands Bois, et le Domaine Daniel et Denis Alary (pas les mêmes que les propriétaires de l'Oratoire St-Martin). On