

# Retour aux sources au domaine de la Verrière

Situé dans le Parc régional naturel du Luberon, sur les contreforts sud du Mont Ventoux, le Domaine de la Verrière étend son vignoble en coteaux face au soleil levant, sur la colline de la Gardie, dans la commune de Goult.

Les lieux sont une ancienne propriété du Roi René de Provence qui, en 1470, y installe des verriers d'art venus d'Italie, donnant ainsi le nom au Domaine. En 1985, Jacques Maubert réalise son rêve : vivre sa passion de vigneron et succéder à son père.

Dans le respect de la tradition et la typicité de la région, sans céder aux modes, il va peu à peu faire évoluer le travail de la vigne, les méthodes de vinification, la conduite des élevages... Sans perdre de vue que la technique doit rester au service du vin.

Si blancs et rouges sont remarquables et régulièrement récompensés, c'est le rosé qui constitue le produit phare du domaine. Face à une demande toujours grandissante, la production a, maintenant, atteint 45 % des volumes. Il se décline en quatre versions : vin de pays en Bib, un "Tendre rosé", l'AOC ventoux et la fameuse "Jacotte". Régulièrement, chaque été, c'est la panne sèche. Mais, cette fois, Jacques n'ira pas plus loin.



Jacques Maubert : "L'élevage en foudre préserve la diversité des vins".

/ PHOTO A.T.

*"Je vais concentrer mes efforts sur la production de rouge. J'ai un projet d'agrandissement de la cave et plus particulièrement des surfaces et volumes de stockage car je veux pouvoir prolonger la période d'élevage afin de mettre en vente des vins prêts à boire."*

## Retour à la tradition

Notre vigneron pense-t-il avoir atteint les limites de la technologie ? Toujours est-il qu'il éprouve le besoin de reve-

nir à des méthodes plus traditionnelles, un retour aux sources en quelque sorte.

Le sol est labouré en alternance avec des raies enherbées pour limiter l'érosion et surtout l'emploi de désherbants. Les amendements sont effectués avec un engrais organique 100 % naturel favorisant la vie microbiologique du sol et la bonne santé de la vigne.

Le carignan, cépage d'autrefois, tant décrié, pourrait bien retrouver quelques let-

tres de noblesse. Il apporterait la fraîcheur nécessaire à l'équilibre des vins : "Je viens de planter des sérines qui sont une vieille variété de syrah issues de la sélection massale ancestrale. Peu productives, elles donnent de petites grappes très lâches".

En matière d'élevage, dans un souci d'authenticité liée à l'expression du terroir, le foudre devrait faire son apparition. Ce contenant est intéressant pour ses apports en oxygène et aromatiques mesurés. Cette vaste cuve en bois (de plusieurs dizaines d'hectolitres jusqu'à des centaines) est traditionnellement appropriée aux cépages méditerranéens. À l'inverse de la barrique ou du demi-muid, il n'y a pas de goût boisé. La typicité variétale est préservée.

Adrien TEMPORIN

## Les derniers nés

**Rosé** "Le haut de la Jacotte" 2011 (syrah, grenache et mourvèdre) : vinification par saignée, fermentation en fûts et élevage sur lie.

**Blanc** "Pampelune" 2010 : vinification thermorégulée en barriques neuves pour la Roussane, en cuve pour la Clairette et le Viognier.