

le dossier



Le château La Rolière dans son écrin de verdure possède un clos d'un peu plus de huit hectares.

Du parcellaire, du bio et de la biodynamie

« Si les maisons Chapoutier, Jaboulet, Guigal, Perrin et Delas, sont installées à Tain-l'Hermitage, ces négoce sont très liés aux crus saint-joseph, cornas et saint-péray, argue Xavier Gomart, directeur de la Cave de Tain. Avec Chapoutier, la Cave de Tain est premier producteur de saint-péray. Avec le domaine Colombo, nous sommes premiers producteurs de cornas. En saint-joseph, nous sommes second derrière la cave de Saint-Désirat. » Précurseur, Michel Chapoutier incarne une figure majeure du bio et de la biodynamie. Chez Jaboulet, la conversion a débuté au rachat de la famille Frey, en 2007. « Produire propre et sain, garder les sols vivants, a été pour nous un objectif de qualité. Dès 2010, le vignoble a été conduit en agriculture biologique et le millésime 2016 sera estampillé AB chez Jaboulet », souligne Jacques Desvernois, directeur technique.

La cave de Saint-Désirat commercialise l'élégant Cœur de Rochevine, un saint-joseph de sélection parcellaire. Les acteurs sont dans la réflexion sur la production de ces crus. Le vignoble de la maison Ferraton est en biodynamie. « Sur les AOP cornas et saint-joseph, nous souhaitons mettre en lumière, en complément de nos vins, différents styles de syrah avec la production de lieux-dits », indique Patrick Rigoulet, le directeur des ventes.

explique Joël Durand, président de l'AOP saint-joseph. Les caves de Saint-Désirat et de Tain, très diversifiées, sont deux acteurs majeurs des terroirs de saint-péray, saint-joseph et cornas, entre autres du nord septentrional.

BRÈZÈME, L'ENTRE DEUX MONDES DE LA RIVE GAUCHE

Alors que saint-péray et cornas s'adossent au Massif central, brézème s'étend au sud de Valence sur les contreforts des montagnes du Vercors. Ce vignoble confidentiel s'étend autour de Livron-sur-Drôme. Sur cette appellation de rouge et de syrah, les blancs sont déjà travaillés. Brézème est la seule appellation septentrionale à pouvoir assembler viognier, marsanne et roussanne, les trois cépages blancs emblématiques de cette partie du Rhône. Si son statut est entre deux mondes, l'un septentrional et l'autre méridional, les vins ont la mention Brézème lorsqu'ils sont en appellation côtes-du-rhône contrôlée. Parmi les huit domaines de cette appellation de trente-huit hectares, Lombard, Helfenbein et Château La Rolière sont représentatifs. ■

le dossier



De gauche à droite, Olivier Prioux, Mathieu Piedade (vigneron), Timothée et Xavier Marchal.
Des membres de la grande famille du château La Rolière.

CHÂTEAU LA ROLIÈRE À LIVRON-SUR-DRÔME

Un jeune quadra doté d'un clos exceptionnel

Bien que cité depuis le milieu du XIX^e siècle, le vignoble du château La Rolière a été planté dans les années 70 par la famille Marchal. Dans l'été, le domaine fêtera ses quarante ans. Françoise et Maurice cherchaient alors un hameau pour venir s'installer dans la Drôme. La première récolte remonte à 1973, date à laquelle le clos à l'ouest de la propriété, qui jouxte l'immense parc du château, comptait trois hectares de vignes. « Alors mes parents ont planté un hectare par an, si bien qu'au début des années 80, nous avions huit hectares surtout de syrah », se souvient Xavier Marchal, le seul garçon d'une fratrie comptant dix filles. « Et ce n'est qu'une décennie plus tard qu'ont été plantés les cépages blancs, un pari alors risqué. Nous avons donc une parcelle complantée de marsanne, roussanne et viognier. Ces plantations ont été faites sur les conseils de ma dernière sœur qui était ingénieur et œnologue », relève-t-il.

Car à l'époque l'unique cave coopérative n'était pas équipée pour vinifier le vin blanc. « Et seulement quatre ou cinq vigneron vinifiaient une cuve par an, dont la moitié pour nous, à la cave de Loriol. »

DU ROUGE, DU ROSÉ ET DU BLANC

Aujourd'hui, sur Brézème, huit vigneron se partagent un petit vignoble de trente-huit hectares. Château La Rolière produit 45 000 cols annuellement, 70 % de rouge puis du rosé et du blanc. « Nous avons trois cuvées de rouge mais nous aimerions augmenter la production de vin blanc. Pour l'heure, deux cuvées sont élaborées dont un viognier et un assemblage de roussanne-marsanne », conclut Mathieu Piedade, chef de culture et vigneron au château. ■