

LA VALLÉE À GRANDES GORGÈES RHÔNETRIP

Le long du fleuve Rhône, on embarque pour un winetrip au coeur des vignobles ancestraux. Au programme : rencontre avec des personnes qui font le terroir, expériences insolites, dégustations passionnantes et quelques taches de rouges.

PAR **ELOÏSE PIRARD** – PHOTOS **JUSTIN PAQUAY**

Septembre, pleine saison des vendanges, c'est le moment idéal pour prolonger les vacances loin du stress de la rentrée. Direction Avignon, à peine six heures de train, on embarque pour l'ivresse du Vaucluse. Avec les dentelles de Montmirail en toile de fond et le Mont Ventoux en gardien du raisin, la Vallée du Rhône offre un paysage unique à quiconque y pose le regard. Considérée comme l'une des plus anciennes régions viticoles de France après Bordeaux, elle est de ces destinations où le temps semble s'arrêter. Ici, la vie a un goût de terre brûlée et de raisin fermenté. C'est le règne du Grenache et de la Syrah, les cépages phares du terroir. Avec des vignobles qui s'étendent sur 250 km du nord au sud, de part et d'autre du fleuve-roi, on y produit chaque année des milliers d'hectolitres de vin d'appellation régionale contrôlée Côtes-du-rhône. Ces vins caractéristiques de la gourmandise et dont les notes épicées semblent presque couler dans les veines des habitants à l'accent chantant.

WINE O'CLOCK

À la rencontre enivrante des vignerons, de leur domaine et de leurs bouteilles.

DOMAINE DES ESCARAVAILLES

Une histoire à faire pâlir Manon des Sources, des vignes choyées depuis trois générations et des quilles qui font la différence. Au domaine des Escaravailles, ce n'est pas l'apparat qui compte, mais le travail. À la tête de 40 hectares depuis 1999, Gilles Ferran conte les récits du raisin au flacon avec passion et humour. Intarissable sur la région, on ne peut que l'écouter.

NOS COUPS DE CŒUR :

- **La Galopine** : un blanc gourmand et rafraîchissant aux notes de fruits blancs.
- **Argilla ad Argillam** : une cuvée de rouge élevée en amphore pendant près de 9 mois qui nous fait voyager dans le temps
- **TPMG Ambré** : un vin doux, signe du terroir, que Gilles affectionne tout particulièrement et on le comprend, c'est comme boire le désert d'un grand pâtissier !

Combe de l'Eoune 111, 84110 Rasteau.
domaine-escaravailles.com

DOMAINE EYGUESTRE

Situé dans les collines du village de Séguret, cette exploitation est passée de la polyculture à la viticulture grâce à Laurent Bellion, la quatrième génération. Seul à la barre et dans les terres, ce passionné ne s'arrête jamais. Une dévotion qui laisse admiratif.

NOS COUPS DE CŒUR :

- **Maupas blanc** : un vin minéral aux arômes de fleurs blanches et amandes vertes.
- **Le grange de Fert** : un vin rouge marqué par les fruits noirs et les épices.

Quartier Eyguestre, 84110 Séguret.



DOMAINE CHAMFORT

Tout quitter pour reprendre un domaine viticole dans la Vallée du Rhône, c'est le pari de Sonia Léorat, de Vasco Periago et leurs enfants. À la tête d'une vingtaine d'hectares de vignes aux pieds des dentelles de Montmirail dont les sols ont une formation géologique unique, Vasco et Sonia produisent des vins joliment fruités et rafraîchissants.

NOTRE COUP DE CŒUR :

- **C'est beau là-haut Séguret** : parce que c'est aussi beau dans le verre qu'en bouche !

Route départementale 977, 84110 Sablet.

MAISON GABRIEL MEFFRE

La maison Gabriel Meffre est à la fois producteur et négociant depuis 1936. Dans un cadre élégant avec vue sur les coteaux, l'institution n'hésite pas à bousculer nos papilles et nous révéler de grandes et belles bouteilles. Le must : les propriétaires vous emmènent à la rencontre de leurs vignes et du terroir.

NOS COUPS DE CŒUR :

- **Domaine de Longue Toque Côtes du Rhône - blanc** : un grand vin atypique et minéral aux légères notes d'agrumes.
- **Louis Bernard Côtes du Rhône villages - rouge** : un vin soyeux aux fruits rouges bien mûrs et aux épices (disponible au Colruyt).

344 Route de Sablet, 84190 Gigondas.
gabriel-meffre.fr

NADIA SAMMUT

DE LA FERME AU RESTAURANT,
LE CHANGEMENT C'EST MAINTENANT.

Cheffe de l'Auberge La Fenière, le premier restaurant sans gluten étoilé au monde situé dans le Luberon, Nadia Sammut, 39 ans, est de celles qui font l'histoire de la cuisine. Avec sa voix chaleureuse, son sourire serein et son discours passionné, elle aurait pu être une gourou adulée. Mais loin des dérives sectaires, Nadia Sammut a opté pour une autre forme de religion : l'alimentation. Décryptage d'une Cheffe de brigade et d'entreprise qui transforme les handicaps en opportunités.

RÉSILIENCE ET INVENTIVITÉ

« Je suis née malade. Coeliaque, intolérante au gluten et au lactose, j'ai un déséquilibre immunitaire à vie. La notion de rupture s'est donc très vite imposée à moi en cuisine. À table, je ne mangeais jamais comme les autres. Je n'avais pas droit à cette joie du partage et pour une fille de restaurateurs, ce n'était pas facile. Mais vers l'âge de dix ans, les médecins ont déclaré que ma maladie était silencieuse et que je pouvais manger comme avant: à moi la cantine, les goûters d'anniversaire... Mais à 30 ans, le soufflet retombe, on m'annonce que ma maladie n'a jamais été en sommeil, pire, qu'elle a gagné du terrain. Je suis restée alitée pendant deux ans, incapable de marcher. Je n'ai pourtant jamais baissé les bras. Je cherchais à aider les personnes dans le même cas que moi. J'ai donc créé la cuisine libre®, une cuisine et philosophie qui respecte le mangeur, le producteur et la nature. Le but n'est pas de cuisiner sans x ou y aliment, mais avec des nouveaux ingrédients formidables pour tout le monde. On cuisine avec la richesse de ce qui se trouve juste autour de nous. Aujourd'hui, c'est devenu un modèle entrepreneurial. »

LE BONHEUR EN BOUCHÉE

« Il y a un principe selon lequel certains aliments contiennent des hormones du bonheur. C'est ce qu'on appelle la sérotonine. Cette recherche d'aliments du bonheur, je l'applique à ma cuisine, mais également à l'accompagnement thérapeutique. Je trouve que l'on ne considère pas assez l'aspect "lien social" qui découle de l'alimentation. Il ne faut surtout pas le couper et pourtant c'est ce qui se passe pour de nombreux patients comme ceux des services de cancérologie, par exemple. Or, prendre plaisir en mangeant est essentiel dans le combat contre la maladie. C'est pour cela que je forme et que j'accompagne des médecins et des naturopathes afin qu'ils puissent offrir à leurs patients de la nourriture qui va booster leurs défenses au lieu de les affaiblir. Les légumes, les pois chiches, les fermentations... ce sont des choses qui vont libérer de la sérotonine et booster leur organisme. C'est la beauté de la cuisine régénératrice. »

SHOW MUST GO ON

« Le confinement m'a tout d'abord confirmé que j'étais sur la bonne voie avec ma vision de la cuisine raisonnée, raisonnable et responsable. Je prône la durabilité, la proximité avec les producteurs, le recentrage géographique, le respect de la nature et de la biodiversité. Tout faisait d'autant plus sens pendant cette période. Mais je devais aller plus loin dans ma démarche. Pour aider les producteurs qui ne pouvaient plus écouler leurs marchandises, j'ai créé une conserverie. J'achetais leurs produits au juste prix et je les aies mis en bocaux pour les pérenniser. Cette crise sanitaire m'a également donnée envie de casser les codes. Cet été, j'ai donc décidé de créer tous les soirs un théâtre culinaire. "La vie est une fête" : un seul service de 12 personnes et une cuisine sur roulotte comme sur une scène. C'est un dîner en conscience, rempli de bonnes vibrations, de joie de vivre et de moments de connection avec la nature. »

Envie de découvrir la papesse de la cuisine libre ?
Auberge La Fenière
Route de Lourmarin 1680, [D943] 84160 CADENET.
aubergelafeniere.com



CORALIE GOUMARRE

SOUS LES VIGNES, LA FEMME

Elle est la 9ème génération et la première femme à la tête du domaine familial Galévan. Membre de "Femmes Vignes Rhône", une association qui promeut le métier de vigneron au féminin, elle milite pour une approche plus décomplexée et vivante du vin. Rencontre avec Coralie Goumarre, une femme qui a de la bouteille.

Comment êtes-vous arrivée à la tête de ce domaine familial?

Le domaine Galévan appartient à ma famille depuis 1860, mais je suis la première femme à vinifier depuis près de 25 ans. J'ai d'abord poursuivi des études très générales. Mais je me suis rendue compte que la campagne me manquait. J'avais ce besoin de revenir sur mes terres. J'ai donc suivi des formations dans le vin et j'ai repris le domaine. Les gens s'imaginent souvent que je n'ai pas eu le choix, mais c'est faux. C'était ma décision.

Etait-ce dur de travailler dans le vin à l'époque ?

Quand j'ai repris, à 25 ans, on était que deux femmes à s'occuper de caves sur la région de Courthézon. Lorsqu'on avait des réunions dans le secteur, mon avis n'était pas pris en compte de la même manière que celui d'un homme. J'étais jeune et j'étais une femme. Pour eux, c'était comme si je n'y connaissais rien. Le milieu agricole est très masculin, mais il y a toujours eu des femmes qui y travaillaient et croyez-moi, elles bossaient très dur, mais souvent dans l'ombre de leur mari, père ou frère. Heureusement, aujourd'hui elles sont de plus en plus à l'avant-plan. Rien que dans la région nous sommes désormais une douzaine. Ce sont les femmes qui font évoluer le secteur du vin et les mentalités.

De quelle manière travaillez-vous vos vignes ?

Nous avons une soixantaine d'hectares et la moyenne d'âge de nos vignes est de 55 ans. Elles produisent donc de plus petites quantités, mais d'une grande qualité. Pour moi, il n'y a pas de grands vins sans grands raisins. C'est pourquoi nous faisons de l'agriculture biologique depuis toujours, mais nous n'avons le label que depuis une dizaine d'années. Nous essayons de ne pas trop intervenir sur nos vignes et nous travaillons nos terres avec beaucoup de respect.

Quelle est votre conception du vin ?

Le vin c'est une histoire de sensibilité plus que de mots. Que ce soit seule ou avec l'association "Femmes Vignes Rhône", nous essayons de démocratiser le vin. On tente de faire passer l'idée que le vin c'est avant tout du partage et du plaisir. Le vin ne devrait pas être élitiste, c'est quelque chose de joyeux et de populaire. Il ne faut pas que les gens se sentent mal à l'aise face au jargon oenologique. On est pas là pour diviser, mais pour rassembler et trinquer.

Comment définiriez-vous votre vin ?

J'aime travailler les cuvaisons plus longues, cela donne des vins qui ont de la complexité et de la puissance tout en restant dans la finesse et l'élégance.

Et parmi votre production, quel vin vous représente le plus ?

"Esprit de vin", c'est un vin qui a un peu plus de matière, de volume, de complexité et de caractère. Il y a des épices, des fruits noirs, du graphite... Il ne se laisse pas tout de suite appréhender. Il pousse à la réflexion...

Envie de goûter les vins de Coralie ? Faites un tour dans sa cave pour une dégustation en toute décontraction au Domaine Galévan.
Route de Vaison 127, 84350 Courthézon.
domaine-galevan.com



SE DÉPLACER

Sur la route des vacances

Sur les routes caillouteuses et ensoleillées de la Vallée du Rhône, on remonte le cours du temps et on se replonge avec nostalgie dans la douceur et l'insolence des années 60. À bord d'une Citroën 2 CV (deux-chevaux), on arpente les vignobles cheveux au vent et on fait route vers Gordes, une sublime ville accrochée à un promontoire rocheux, au coeur des Monts du Vaucluse et du parc naturel du Luberon. Perchée à 340m d'altitude, la ville fortifiée est un bijou d'authenticité: enceintes en pierre, rues caladées, murs à la chaux jaunie et marché de petits producteurs. C'est d'ailleurs entre les stands de chapeaux de paille et les étales de légumes frais que la carte postale reprend vie.

Infos Citroën 2CV :
 Àpd. 190 € la journée.
location-deuche-forever.com

Infos Gordes :
 Place du Château 1, 84220 Gordes
 marchés tous les mardis de 8 à 13h.



DORMIR

La cabane au bois dormant

Flottantes, sur pilotis ou végétalisées, les cabanes de l'éco-domaine Coucoo Grands Cépages sont parfaites pour se ressourcer. Situés au coeur des vignes de Châteauneuf-du-Pape dans le Vaucluse, ces hébergements sont idéaux pour prendre la vie du côté slow. Au coeur de la nature, ces cabanes respectueuses de l'environnement ont pour tout horizon un lac d'un bleu lagon. On profite donc du paysage pour se détendre, lovés dans les bras fiévreux d'un bain nordique et on écoute, attentifs, le bruissement de la vie microscopique qui nous entoure.

Infos :
 • àpd 180€ la nuit
 • 2061 chemin des Pompes - Lac de la lionne,
 84700 Sorgues
cabanesdesgrandscepages.com

