

Découverte de l'AOC Vinsobres avec le Clan de Nogaro

Une nouvelle rencontre de « La terre, la vigne et ses produits »

« Vinsobres ou sobre vin, prenez-le sobrement », telle est la devise, créée en 1633 par Joseph-Marie de Suarès (1) et qui est toujours en vigueur. Vinsobres est un village de la Drôme provençale à 15 km au nord de Vaison-la Romaine (Vaucluse) qui donne son nom à « l'Appellation Vinsobres contrôlée cru des Côtes du Rhône » (2) (uniquement du vin rouge).

C'est Jean-Paul Sempé, viticulteur, ancien président de la Cave de Nogaro (entre autres titres) qui, après une première rencontre-découverte des vins de Bandol, entreprend le 28 janvier de faire découvrir le Vinsobres aux amateurs de vin (3).

Le village et le vignoble - Le village et ses vignes sont situés entre 184 et 520 m d'altitude. Les vignes sont plantées sur 4 terrasses aux sols différents. La coutume est de produire des vins d'assemblage homogène. C'est une zone de mistral, un vent qui dessèche, « ce qui est important pour le raisin », explique Jean-Paul Sempé. Il y a de gros orages en juillet-août. Le terroir est façonné par l'homme depuis les Grecs, qui, d'après l'historien romain Justin, ont apporté la vigne dans la région. Le village aurait été une zone de repos pour les légionnaires romains.

Vinsobres compte 450 ha de vignes et produit 15 000 hl de vin à raison de 38 hl/ha (avec un maximum de 42 hl/ha). Il y a jusqu'à 2,50 m entre les rangs et de 0,80 à 1,20 m entre chaque pied de vigne.

Cépages et récolte - Le cépage principal est le grenache noir (plus de 50 % de l'assemblage), les complémentaires, le mourvèdre et la syrah et l'on trouve aussi du cinsault et du carignan. Très important : on récolte seulement « à la 7e feuille », c'est-à-dire lorsque les ceps ont 7 ans.

En 1899, la crise du phylloxéra a touché Vinsobres et la production est très faible. En 1937, Vinsobres est classé AOC « Côtes du Rhône » et, en 1960, « Côtes du Rhône Villages » et, enfin, en 2006, « Appellation Vinsobres contrôlée cru des Côtes du Rhône ».

Le conférencier insiste sur la hiérarchisation des vins : ceux-ci forment une pyramide et plus on est près du sommet, meilleurs et moins nombreux sont les vins. Et Vinsobres fait partie des meilleurs Côtes du Rhône. À ce vin, les spécialistes trouvent des notes fruitées quand il est jeune. Puis il évolue vers les fruits confits, l'eau-de-vie, les épices, le fumé, le grillé, les aromates et le chocolat.

Et Jean-Paul Sempé compare les AOC à la haute couture. Mais pour lui, la naissance d'un vin est le fruit d'une alchimie qui reste en partie mystérieuse. Il conclut par une belle formule : « La bière me désaltère, le vin me raconte une histoire ». C'est cette alliance de la terre, des hommes et de la vigne qui passionne le conférencier et il sait faire partager sa passion. Celle-ci est aussi le thème de ces rencontres-découvertes.

(1) Évêque de Vaison-la-Romaine. (2) Cette appellation est en vigueur depuis 2006 ; auparavant, le Vinsobres était une AOC Côtes du Rhône Villages. (3) Dans le cadre d'un thème proposé par Guy Dutirou pour le Clan (Culture loisir animation Nogaro).



La dégustation : Jean-Paul Sempé fait le service avec des bouteilles qu'il a apportées



Jean-Paul Sempé