



GRIGNAN, VENTOUX, LUBERON

La vigne, le blé, l'olive: de Grignan jusqu'au Luberon, les paysages déploient la trilogie des cultures antiques et méditerranéennes. S'ajoutent les fruits, la lavande et la truffe. La nature est reine dans ces montagnes et ces plaines, pour un enchantement du regard et du goût.

RÉCIT SANDRINE BOUCHER

Trilogie provençale

Le Luberon abrite une faune et une flore d'une grande diversité. Ci-contre, une orchidée et une cigale.

En bas, un pied de roussanne, un cépage disparu puis replanté en 2014.



C. Moirenc



H. Aulicous / hemis.fr



Pauline Daniel

Quitter la vallée, son agitation, ses TGV, ses voies rapides. Filer sur les routes buissonnières pour aller taquiner le piémont des Alpes dans cette Drôme aux parfums de Provence. À dix minutes de la sortie de l'autoroute, le petit village perché de Valaurie annonce déjà la couleur du Sud. Ses

pierres blondes surplombent une étendue de vignes, de lavandes et de chênes dans un écrin de plateaux boisés. Matthieu Rozel, issu d'une lignée de plus de vingt générations de vignerons, entraîne les visiteurs à la découverte de l'histoire de la région, de son métier et de son riche patrimoine naturel. Grands rapaces, chauves-souris, insectes, orchidées, cigognes et chamois de passage... Ces balades lui donnent l'occasion de s'émerveiller encore de son quotidien: «*Nous vivons dans un petit paradis. Faire aimer nos paysages est aussi le meilleur moyen d'assurer leur protection. Comme les baleines bleues: quand on les admire, on cesse de vouloir les tuer*», estime le jeune vigneron. Le domaine Rozel, en partie situé en zone Natura 2000, cultive la vigne, mais aussi les céréales, les asperges et la lavande. En 2014, pour fêter ses 550 ans d'existence, le domaine a bouclé une opération de financement participatif pour replanter 2000 pieds de roussanne, un cépage disparu localement. «*En parrainant un cep, nos clients contribuent aussi à maintenir notre territoire vivant.*»

Sur les terres de la marquise de Sévigné

C'est que le vignoble de la région revient de loin. Une crise profonde avait fait chuter la production de moitié au cours des années 2000. Mévente, pression foncière: 600 à 700 hectares de vigne ont été arrachés.



DR - rebenblut.de

«*Nous vivons dans un petit paradis. Faire aimer nos paysages est aussi le meilleur moyen d'assurer leur protection.*»

Les réacteurs de la centrale nucléaire du Tricastin venaient aussi faire de l'ombre aux vins des coteaux. Les vignerons ont échoué à faire changer le nom de la centrale. Mais ils ont obtenu mieux: rebaptiser en 2010 leur appellation, devenue Grignan-les-Adhémar. La route passe justement au pied du château de la marquise de Sévigné, grande épistolière, pour rejoindre le domaine de Montine, au bout d'un chemin encadré de chênes. Jean-Luc Monteillet se souvient: «*Du jour au lendemain, la centrale a disparu des représentations pour laisser la place à la marquise de Sévigné et à la Drôme provençale. L'appellation a aussi gagné en qualité.*» Lorsqu'il a commencé à développer l'œnotourisme en ouvrant un premier gîte, il y a trente ans, on l'a pris pour «*un fou*». Son propre père, lorsqu'il était maire de Grignan, avait lancé un appel à la télévision pour essayer de trouver un restaurateur qui veuille bien s'installer dans le village... Aujourd'hui, Jean-Luc Monteillet

invite ses clients à caver la truffe noire, organise des dégustations à la barrique et propose des stages d'assemblage. «*Je fais du vin pour le partager. Il se partage à table, mais aussi dans la découverte de notre travail.*» La route file désormais droit vers l'est.

La nature, meilleure alliée du vigneron

Implanté aux abords de Nyons, le domaine de Rocheville s'est aussi investi depuis longtemps dans la promotion du terroir, de ses paysages et de ses produits. Défenseurs de la première heure du projet du parc naturel régional des Baronnies provençales, créé fin 2014, ces vignerons indépendants ont ouvert un sentier de randonnée qui conduit les curieux au travers de leurs vignes, oliviers et vergers impeccablement entretenus. «*Ce pays merveilleux a besoin de travailler ensemble dans ce sens. Les paysages, les productions locales, l'environnement, la nature forment un tout*», souligne Brigitte Rocheville. La famille a fait partie de la trentaine d'agriculteurs de la Drôme qui ont initié et soutenu, il y a plus de vingt ans, les week-ends «*de ferme en ferme*», une opération devenue

Flâner entre coteaux ensoleillés et oliviers: c'est aussi cela l'art de vivre en Vallée du Rhône...

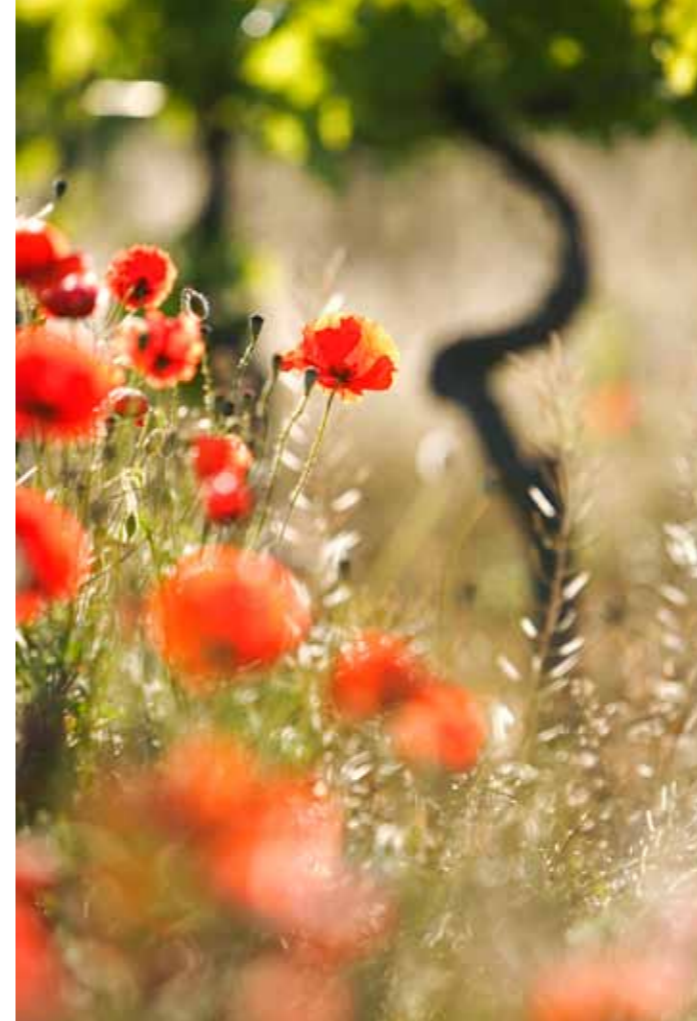
Les parois des Dentelles de Montmirail sont prisées des amateurs d'escalade. Au premier plan, le village de La Roque-Alric, qui s'étage entre 150 et 520 mètres d'altitude.

depuis nationale. Après avoir ouvert en 2007 une boutique de produits locaux isolée en paille de lavande, le domaine de Rocheville s'implique désormais dans la mise en place d'un site collectif de vente en ligne.

Il est temps de reprendre la route du sud. Mirabel-aux-Baronnies, Vaison-la-Romaine, Crestet, Malaucène. L'œil s'arrête sur les clochers pointus, les forteresses en ruine, les vieux ponts, les maisons de pierre soudées les unes aux autres, comme si l'espace manquait. Après avoir chevauché la crête de Saint-Amand, l'étroite départementale plonge vers Suzette. Un chemin encadré de cyprès mène à la Ferme Saint-Martin. La beauté du point de vue coupe littéralement le souffle. À droite: les Dentelles de Montmirail. En face: le massif du Luberon. À gauche: le mont Ventoux, le géant de Provence aux airs

de montagne sacrée. Dans un creux du relief, la silhouette massive et solitaire du château du Barroux se détache ce matin-là sur une nappe de brume. Il y a ici une grâce qui évoque l'Extrême-Orient. Thomas Jullien nous emmène sur le sentier fraîchement balisé qui grimpe dans le domaine, longe les vignes en terrasses, serpente dans les forêts de buis, suit la ligne des talus où poussent le romarin et les amandiers. «*La nature est notre alliée. Il n'y a pas que le climat et le sol. Chaque plante joue un rôle et fait partie du terroir. La flore va influencer sur les micro-organismes présents sur le raisin et lors de la vinification*», explique-t-il. Le jeune homme met ses pas dans ceux

«Il est essentiel de lutter contre la standardisation et de conserver ce patrimoine végétal vivant, pour nous et pour ceux qui suivront.»



C. Moirenc



Domaine Pesquié

La culture biologique de la vigne conserve les plantes sauvages entre les rangées.

Frédéric et Alexandre Chaudière, troisième génération de vignerons du Château Pesquié, au pied du mont Ventoux.

de deux pionniers. Son grand-père a étendu le vignoble après que le gel de 1956 eut décimé les oliviers et, huit ans plus tard, a ouvert la première cave particulière de la région. Son père et sa mère ont converti le domaine à l'agriculture biologique dès 1998. Lui travaille avec les plantes sauvages, conserve le thym entre les rangées, bichonne et reproduit les vieilles vignes (les plus âgées remontent à 1911), replante les cépages anciens. «*Il est essentiel de lutter contre la standardisation et de conserver ce patrimoine végétal vivant, pour nous et pour ceux qui suivront*.» Il avoue être amoureux de son métier, de son pays sauvage, et voudrait trouver le temps d'en parler plus encore.

Un patchwork de paysages

Il faut se dire au revoir et quitter à regret ce bout du monde pour rejoindre le pied du Ventoux, «*ce petit monsieur qui nous protège du mistral*», comme le surnomme affectueusement Céline Audibert, responsable du caveau et de l'œnotourisme du château Pesquié. L'imposante bastide est entourée de jardins et de vénérables platanes, au cœur d'un amphithéâtre naturel. «*C'est un bel endroit, plein de possibilités*», résume Céline. Le domaine multiplie les propositions, du déjeuner à la truffe au stage de vendanges, en passant par les marchés dans les jardins, et peut-être bientôt des soirées... électro. «*Il existe un engouement pour l'œnotourisme qui va au-delà de la simple dégustation. Les visiteurs veulent se rapprocher au plus près du savoir-faire du vigneron, comprendre comment on passe du cep à la bouteille*.»

Le territoire a quelques atouts à faire valoir, et non des moindres: comme le Luberon voisin, il fait partie des réserves de biosphère de l'Unesco. «*Il y a un lien très fort entre les paysages et les activités humaines, qui s'exprime dans ce patchwork de vignes, de forêts, de prairies, de vergers, de terres maraîchères*», observe Ken Reyna, coordinateur de la réserve. À la fin du XIX^e siècle, le reboisement



Dan SHANNON / OnlyFrance.fr

À Villes-sur-Auzon, TerraVentoux propose une dégustation de vin blanc sur la place du village.

Dans le parc naturel régional du Luberon, le Sentier des ocres.

En bas, une chevêche d'Athéna, un rapace bien utile pour lutter naturellement contre rongeurs et insectes.

du mont Pelé, l'un des nombreux surnoms du Ventoux, a ainsi favorisé la viticulture en poussant les bergers à planter de la vigne après avoir dû quitter leurs pâtures devenues forêts. Début 2015, la réserve du Ventoux a inauguré en France la mise en place d'une charte des éco-acteurs. L'AOC et trois caves font partie des premiers signataires. Pour l'une d'entre elles, TerraVentoux, à Villes-sur-Auzon, qui fédère une centaine de vignerons, cet engagement était «une évidence». C'était la suite logique d'une démarche active de promotion du terroir par le tourisme vert. Balades à pied, en calèche, promenades botaniques, apéritif aux truffes, découverte des huiles essentielles, parcours à vélo électrique: cette année, la cave proposait 16 animations. Gabriel Valverde se consacre à plein temps à l'œnotourisme: «Les consommateurs ont envie de savoir ce qu'il y a dans leur assiette ou dans leur verre. Grâce au vin, qui attire et intéresse beaucoup, nous donnons une vision d'ensemble des richesses de ce territoire exceptionnel: le safran et la vigne, les petits villages et les canyons d'ocre naturel, ainsi que les femmes et les hommes qui font vivre ce pays. Nous ne sommes pas dans un parc d'attractions. L'important est d'être dans la vérité, c'est ce que les gens apprécient.»

La carte postale de la polyculture

Pour pousser plus au sud, il faut traverser le plateau du Vaucluse. Au-dessus de Méthamis, la route se fait sinueuse, se faufile entre les falaises de calcaire blanc, les éboulis, enjambe des gouffres où s'accrochent les chênes verts. Voici la forêt domaniale de Saint-Lambert. Le préventorium abandonné semble encore monter la garde. «Vous ne saurez plus où vous êtes», m'avait prévenue celle qui m'a conseillé ce parcours. Elle avait raison. Déserte, la route forestière des Indochinois, construite par les Vietnamiens au cours de la Seconde Guerre mondiale, traverse une végétation méditerranéenne curieusement plantée



P. Blanchot / hémis.fr



F. Guizhou / hémis.fr



F. Ipa / hémis



C. Malenc

«Nous ne sommes pas dans un parc d'attractions. L'important est d'être dans la vérité, c'est ce que les gens apprécient.»

contrainte, mais aussi une chance. Cette variété participe aux arômes du vin.»

Au bord d'une rangée de vignes, un peuplier est équipé d'un étrange nichoir. Il est destiné à abriter les chevêches d'Athéna, petites chouettes mais grandes dévoreuses de rongeurs et d'insectes, qui se plaisent dans cet environnement ponctué de vieux arbres, de haies et de cabanons.

Aux petits soins pour la chevêche

Le parc naturel régional du Luberon et la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) travaillent avec les vignerons au maintien de ce charmant rapace. 170 nichoirs ont été posés entre La Tour d'Aigues et Apt, principalement dans les zones viticoles. «La quasi-totalité des producteurs ont été très favorables à cette initiative», se félicite Olivier Hameau, responsable du plan national d'action pour la chevêche à la LPO, qui ne s'attendait pas à observer une telle abondance de l'espèce. «La chevêche nous permet de sensibiliser à l'importance du rôle de la biodiversité, tant pour le maintien des paysages que comme auxiliaire de culture, grâce à la conservation des haies et parcelles enherbées et à la réduction des traite-»

Sur la commune de La Tour-d'Aigues, des hectares de vignes de Luberon à perte de vue.

ments.» Ces pratiques sont également encouragées par le parc naturel régional qui, après le blé meunier d'Apt et le pain du Luberon, attribue désormais sa marque à une sélection de cuvées. Mylène Maurel, chargée de mission tourisme et agriculture au parc, l'affirme: «*Le vin participe fortement de l'identité de notre territoire: il en représente la première production, en surface comme en nombre d'emplois.*»

Un jardin envoûtant

Le voyage va bientôt s'achever. Pour atteindre le flanc sud du massif et les abords de la Durance, il faut se glisser entre le petit et le grand Luberon, dans l'étroite combe de Lourmarin qui débouche sur le village du même nom, lieu de la dernière demeure d'Albert Camus. À quelques kilomètres, le château Val Joanis, à Pertuis, est lové dans

un cadre de rêve. La bastide, d'une grande élégance, a été édifée sur le site d'une villa romaine, dans une plaine délicatement vallonnée et d'un calme absolu. La propriété est ornée par l'un des plus beaux jardins de Provence. Pas seulement pour le plaisir des yeux: le potager et les fruitiers palissés à l'ancienne, aussi ornementaux que productifs, nourrissent en été la vingtaine d'employés du château depuis plus de trente ans. Val Joanis attire nombre de croisiéristes et de voyageurs étrangers. Manuela Babl, allemande d'origine et provençale de cœur qui travaille au château, observe: «*Ce jardin envoûte nos visiteurs. Puis il les conduit à découvrir le vignoble, à s'intéresser à notre*

«Les vigneronns ont été les premiers à se préoccuper des paysages, inquiets de les voir brutalisés par l'urbanisation.»



Le domaine de Val Joanis et ses jardins, classés parmi les plus beaux de Provence.



Val Joanis

travail et à apprécier notre terroir.» Sur la route du retour, alors que les panoramas défilent à l'envers, revient en mémoire l'entretien que nous a accordé l'architecte et paysagiste Sébastien Giorgis. Membre de l'Icomos (le Conseil international des monuments et des sites), il a travaillé sur les sites naturels du Vaucluse, du Ventoux et de l'Enclave. «*Les vigneronns ont été les premiers à se préoccuper des paysages, inquiets de les voir brutalisés par l'urbanisation. Le paysage exprime la nature du sol, le soin apporté aux cultures et donc la qualité du produit. Ce qui est beau est bon, et vice versa.*» Pourquoi un paysage est-il beau? «*Les paysages harmonieux ne sont pas forcément anciens, mais ils sont toujours faits à l'économie. Le gaspillage de moyens blesse le regard, alors que la sobriété nous revient en beauté. Plus importante encore est la diversité des paysages. Cette variété est une valeur en soi. Le paysage, c'est nous.*» ■

À Lourmarin, au cœur du parc naturel régional du Luberon, le champ de tournesols réhausse le vert déjà lumineux des oliviers.



C. Morenc



C. Morenc

Dans le parc naturel régional du Luberon, le village de Saint-Saturnin-lès-Apt, comme enserré dans un écrin de verdure.

C. Moirenc

LES PAPES BÂTISSEURS DE VIGNOBLES

L'influence papale ne s'est pas limitée à Avignon, où ils ont vécu au XIV^e siècle. Le Saint-Siège reçoit, dès 1229, le Comtat Venaissin, qui couvre l'essentiel du département actuel du Vaucluse, avec Carpentras pour capitale. Les pontifes ne cesseront ensuite d'étendre leurs possessions, jusqu'à la Drôme et l'Enclave. Elles ne retourneront dans le giron de la France qu'à la Révolution, soit au terme d'un demi-millénaire de pouvoir. Les papes ne buvaient pas seulement des vins de Bourgogne et d'Aquitaine. Les comptes de l'époque révèlent que la consommation moyenne de leur cour s'élevait à 2,5 litres de vin par jour et par personne. Relativisons: le vin était alors bu coupé d'eau, servait à la cuisine, mais aussi à laver les aliments.

Jean-Pierre Saltarelli, auteur du livre *Les Vins des papes d'Avignon*, précise: «*Leur souci principal était la production de blé. Les moins bonnes terres étaient laissées à la vigne. Celle-ci était plantée dans les interstices des pierres des terrasses ou cultivée en hautains, dans les oliviers*», a-t-il découvert. «*Les papes ont aussi répandu partout des muscadières et, surtout, ont imposé le vin rouge.*» Clément V, le premier, fit planter les vignes de Malaucène. Son successeur, Jean XXII, de retour de Lyon, aurait acheté Valréas après avoir goûté son vin. Il est à l'origine du vignoble de Châteauneuf, sur l'enclos des Papes, toujours dédié à la vigne. Il a aussi acquis le vignoble de Sylla, à Saint-Saturnin-lès-Apt. Puis on doit à Benoît XII la construction d'un pressoir

pour les nombreuses vignes d'Avignon et de ses alentours. Ensuite, le fastueux Clément VI diffuse le muscat, déjà cultivé à Beaumes-de-Venise et très apprécié par ses prédécesseurs. Le cépage gagnera ainsi l'Isle-sur-la-Sorgue, Carpentras, Avignon... Il fait garnir les jardins de son palais de vignes. Ses successeurs poursuivent le développement des vignobles de la région d'Apt, de Séguret et Bagnols-sur-Cèze. Après leur retour à Rome, ils continuent à faire venir les vins rhodaniens. S'ils ont donné un nouvel élan à la vigne de la région, les papes d'Avignon ont payé cher leur gourmandise: Clément VI et Grégoire XI auraient succombé à un empoisonnement au plomb, qui servait à adoucir l'acidité des vins. ■



Pratique

PLUS D'INFOS

Comité d'expansion touristique et économique de la Drôme Provençale

► 8, bd Joliot-Curie, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux drome-provencale.fr

Agence de développement touristique du Vaucluse

► 12, rue Collège de la Croix, 84000 Avignon. provenceguide.com

Parc naturel régional des Baronnies provençales

► Le Village, à Sahune. baronnies-provencales.fr

Parc naturel régional du Luberon

► 60, place Jean-Jaurès, à Apt. parcduluberon.fr

DORMIR

Domaine de Provensol

► Cette belle bâtisse ancienne isolée au milieu de la nature et des vignes propose cinq chambres d'hôtes et un gîte. Dominique et Dominique, les propriétaires, également vignerons, vous invitent à leur table autour de produits locaux et de saison, dont les légumes de leur jardin. Route de Vinsobres, à Venterol. Tél. 04 75 27 97 81 et 06 63 55 88 33. domainedeprovensol.fr

Métafort

► La haute maison de village cache son jeu. À l'intérieur: une décoration contemporaine, une piscine avec une vue incroyable sur les gorges et les montagnes, une chambre équipée d'un lit sur rails pour dormir à la belle étoile, des Jacuzzi... Et, pour ne rien gâcher, l'enthousiasme chaleureux d'Isa et Philippe, Suisses d'origine et fous de Provence. 31, montée du Vieil hôpital, à Méthamis. Tél. 04 90 34 46 84 et 06 69 74 07 89. metafort-provence.com

La Bastide Saint-Maurin

► L'ancienne ferme, renovée avec goût par Jacqueline et Bernard, bénéficie d'une situation privilégiée sur un plateau, parmi les oliviers, les chênes truffiers et la lavande. Le point de vue est panoramique



C. Moirenc

sur un paysage doux et champêtre. En été, on profite du ballet des guépiers d'Europe qui viennent y nicher. Piscine et piano à disposition. Quartier Saint-Maurin, RD 135, à Ansouis. Tél. 04 90 77 26 65 et 06 25 04 44 20. bastide-saint-maurin.com

DÉGUSTER, VISITER

Domaine Rozel

► La famille Rozel, vignerons depuis 1454, propose trois balades thématiques, ainsi qu'une dégustation au cœur du terroir



Thomas Obrien

pour découvrir vignes et paysages. Le vignoble est labellisé « Haute valeur environnementale ». Les céréales, asperges et lavandes sont conduites en agriculture biologique. 202, route de Montélimar, à Valaurie. Tél. 04 75 98 57 23. domaine-rozel.isasite.net

Domaine de Montine

► Sentier des vignes et des cabanons, jardin ampélographique (qui présente des cépages), balade avec le vigneron et son chien à la recherche de truffes, visite du marché de Richerenches, restauration sur place, stages... Hameau de la Grande Tuilière, à Grignan. Tél. 04 75 46 54 21. domaine-de-montine.com

Château Pesquié

► Une petite promenade conduit à faire le tour du château et d'une partie du vignoble, en culture biologique. Pique-nique ou repas dans les jardins, stages de vendanges, dégustations pour débutants ou amateurs confirmés, exposition sur le terroir et sélection de produits régionaux, dont une gamme de cosmétiques. 1365, route de Flassan, à Mormoiron. Tél. 04 90 61 94 08. chateaupesquie.com

Domaine Ferme St-Martin

► Deux parcours ont été créés (30 min ou 1 h) à la découverte du vignoble, des paysages et de la flore locale. Et aussi: dégustation, visite de la cave, repas sur la terrasse panoramique. La ferme, installée dans un ancien couvent (l'ancienne chapelle est la cave d'élevage), dispose d'un gîte et organise des expositions d'art. Quartier Saint-Martin, à Suzette. Tél. 04 90 62 96 40. fermesaintmartin.com

L'Isle-sur-la-Sorgue, « capitale de la brocante », ravira chineurs et amateurs de beaux objets. Ici, le quai Jean-Jaurès.

Les ruelles étroites aux belles façades renovées de Lourmarin, l'un des villages phares du Luberon.

TerraVentoux

► La coopérative, lauréate d'un prix national d'œnotourisme, développe une large gamme d'animations: dégustations, apéritif aux truffes, parcours de découverte, ateliers vendanges et, pour les plus sportifs, tour du Ventoux à vélo (électrique quand même) avec un ancien cycliste professionnel devenu vigneron. 253, rte de Carpentras, à Villes-sur-Auzon. Tél. 04 90 61 79 47. terraventoux.fr

Domaine de Rocheville

► Vignerons, mais aussi cultivateurs d'olives de Nyons, d'abricots et de cerises, la famille Rocheville invite à randonner sur ses terres et à faire ses emplettes



Thomas Obrien

de spécialités du domaine (vins bio, huile d'olive de Nyons, confitures, tapenades) et d'autres producteurs de la région. Route de Montélimar, à Nyons. Tél. 04 75 26 35 20. domainerocheville.com

Chez Sylla

► La coopérative a ouvert un vaste lieu de vente (vins, accessoires, produits locaux, chocolats, etc.) et de dégustation. Il s'accompagne d'une restauration sur place: grandes salades et formules associant vins, fromages fermiers (chèvre, banon) et charcuteries régionales. 406, avenue de Lançon, à Apt. Tél. 04 90 04 60 37. sylla.fr

Château Val Joanis

► Le jardin, créé avec le paysagiste Tobie Loup de Viane, a été classé Jardin remarquable en 2005. Un ancien couloir d'austriches a été transformé en tonnelle croulant sous les roses. Le château propose des visites de cave, un gîte, des lieux de réception. Boutique de produits locaux, dont l'huile d'olive du domaine. D973, à Pertuis. Tél. 04 90 79 20 77. val-joanis.com



C. Moirenc



Sylvain Ravera/Atelis Studio

Le jardin du château Val Joanis, créé en 1978, a été conçu selon les modèles des jardins du XVIII^e siècle.