

DOMAINE LA BARROCHE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Célèbre pour ses rouges profonds, Châteauneuf-du-Pape délivre des blancs envoûtants. À La Barroche, où la force des racines dicte la conscience affective des Barrot, ils ont une genèse singulière.

du haut de sa parcelle du Parc, Julien Barrot entame un dialogue fécond avec sa terre. Au premier plan, le vignoble dégringole jusqu'au Rhône. Les nuages filent dans le ciel jusqu'en Avignon avec, en toile de fond, le palais des Papes. Approcher ce domaine, c'est effeuiller l'Histoire – de quoi rappeler que les souverains pontifes qui s'installèrent en ces lieux célébraient déjà les vertus des vins blancs de la région. Ceux de la propriété ont connu une genèse singulière : « *Au début de ce siècle, lorsque j'ai voulu planter de la clairette rose pour donner plus de complexité à mes rouges, mon pépiniériste s'est trompé et m'a vendu des plants de clairette blanche ! Je me suis alors amusé à produire des "blancs vendanges tardives" sur des années comme 2005, 2006 ou 2007 ; ils régalaient ma mère ! Puis on s'est orientés vers des secs, destinés d'abord à une consommation familiale. Le premier vrai millésime commercialisé est 2016.* » Une cuvée de clairette blanche issue du parcellaire de sable et d'argile Le Pialon (en provençal, écrit aussi souvent Piedlong, *ndlr*), couvrant 25 ares. « *Pour en comprendre le profil organoleptique, il suffit de façonner une motte de terre dans le creux de sa main : les 30 % d'argile donnent de la matière et, si on l'effrite, les 70 % de sable partent en poussière.* » Une façon d'aborder ce cru baptisé Pure...

Dans sa version 2021, sa robe limpide et cristalline annonce la fraîcheur et la vitalité. Son attaque est envoûtante puis il déroule une énergie fringante sur l'anis, la badiane et le fenouil. Le milieu de bouche est parfaitement tendu par de fins amers et une belle acidité juteuse. Tout au long de la dégustation, l'élégance s'impose. En finale, des notes plus effilées, salines et minérales émergent. Voilà un invité de marque qui, en cette mi-mars lors de notre venue, a la chance de croiser une tartine beurrée coiffée des dernières truffes noires de la saison, issues de la propriété. En cave, le 2023 fait sa fermentation malolactique. Il repose tranquillement dans deux barriques de 600 litres

bien différenciées : tout d'abord, celle signée Ermitage où le jus délivre de délicieuses saveurs de badiane, soutenant une matière intense et subtile. On change ensuite d'univers avec le contenant de l'Atelier Centre France : le vin s'y montre structurant et beaucoup plus épicé. « *Celui-ci titre 0,5° de plus en alcool, cette barrique apporte de la richesse et la première de la subtilité ; l'assemblage des deux au bout de dix-huit mois donnera toute la complexité recherchée.* »

L'accent chantant au coin des lèvres, Julien précise : « *Notre prochaine cuvée de blanc verra le jour avec le millésime 2024 et sera élevée dans des œufs en béton.* » Et de nous emmener aussitôt sur le terroir de ce futur cru, entre Bois-Dauphin et Palestor, sur des parcelles sableuses avec de la craie en dessous, sur un coteau orienté au nord : « *Nous avons là 60 % de clairette blanche, 10 % de clairette rose, 15 % de grenache blanc et 15 % de roussanne, avec des plants greffés sur place.* » Sur ce parcellaire, les bergeronnettes ont pignon sur cep et les rouges-gorges s'en amusent. Un épervier solitaire prend de la hauteur tout en surveillant l'éventuelle présence de jeunes mulots. « *Les oiseaux disent quelque chose d'un lieu, ils sont importants* », lance Laetitia Barrot.

Venue rejoindre son frère Julien, avec lequel elle est associée depuis 2010, elle est enchantée à l'idée de donner son nom au futur cru de blanc : « *Moi qui étais dans la direction marketing de grands groupes, je ne pensais pas revenir sur Châteauneuf...* » Ici, la force des racines remonte souvent à la conscience affective : « *Oui, l'appel de mes origines et de la famille a été plus fort que tout. Nous faisons un superbe métier, de sens et de pérennité mêlés. Nous travaillons pour le temps long et pour nos enfants, tout en exploitant les terres de nos grands-parents. Je trouve cela magique !* » L'un des atouts de La Barroche tient dans son équipe : au moment des vendanges toute la famille se mobilise. Et dans les vins vibre alors la joie sincère de ceux qui sont unis par les liens du destin. / DENIS HERVIER

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE PURE BLANC 2021

« *Nous avons eu la chance dans cette année terrible de ne pas geler. La pluviométrie s'est révélée suffisante et nous n'avons pas eu de nuits caniculaires, ce qui favorise l'élaboration de grands vins blancs. Une année très typée par rapport au terroir de ce lieu-dit Les Pialons car on trouve toute la salinité due au travail des sols. Nous étions à l'époque en conversion bio, nous aurons la certification cette année.* »



Julien et
Laetitia Barrot