



CAIRANNE LE MYSTÈRE MARCEL RICHAUD

Il existe à Cairanne, dans la vallée du Rhône, un secret que les amateurs éclairés s'échangent avec passion. Un domaine familial qui tient autant de l'amour d'un lieu respecté que du merveilleux mystère de la main de l'homme sur le fruit et le sol. Marcel Richaud y a forgé des jus identitaires puissants qui mûrissent dans le respect de leur histoire, au secret des voûtes sombres. Ses enfants Thomas et Claire poursuivent cette lignée vigneronne.

PAR JEAN-LUC BARDE PHOTOS IANNIS GIAKOUMOPOULOS



LA MER, LA TERRE D'ICI SE LA RAPPELLE QUI DÉLIVRE SOUS LE PAS DU MARCHEUR
SES SIGNES FIGÉS À JAMAIS DANS LES TALUS DE SAFRES.

Avant il y avait la mer. Elle recouvrait tout ce pays, même le sommet de la butte où 11 millions d'années plus tard fut érigé le village de Cairanne dans la vallée du Rhône, au nord de ce qui n'était pas encore le théâtre antique d'Orange. La terre d'ici se la rappelle qui délivre ses signes sous les pas du marcheur, des mollusques et des coquillages et puis des fossiles d'huîtres énormes, surprises par le retrait des eaux, figées à jamais dans les talus de safres que l'eau brillante et salée couvrait dans le déferlement du vent. Aujourd'hui, la seule trace vivante, le rêve éveillé, la mémoire de la mer argentée, c'est dans les yeux de Marcel Richaud qu'on les trouve, cette lumière bleu clair coule dans son regard, tranquille, franc et fort.

Le reste est affaire de réel dans sa brutale indifférence, une histoire de science, exhumée du grand champ de la géologie dont Georges Truc s'est approprié les mystères. L'agilité du savoir et la vélocité mentale de l'éminent géologue rhodanien attablé ce jour-là au caveau des Richaud peignent l'Histoire à grands traits trempés dans le puits du temps : « On est au Miocène à la fin du Tertiaire, la Méditerranée recouvre le couloir rhodanien sur une hauteur de quelques dizaines de mètres, Cairanne est sous les eaux, Cairanne "embugue" et se tient sur la plateforme littorale, la seule plage est à Sablet, Séguret, Gigondas. Sur le cordon littoral se déposent les matériaux grossiers, plus au large, sur la plateforme, les sables légers, les safres s'accu-

mulent. » Bon et alors, après ça ? « L'axe rhodanien s'effondre, les sables ont 500 mètres d'épaisseur, il y a des mollusques, des oursins, des dents de requins. La mer se retire peu à peu, laisse des vasières littorales, les Alpes s'élèvent par à-coups. À -9 millions d'années, les rivières remplacent la mer, les collines sont constituées de marnes lacustres sur 250 mètres d'épaisseur et de cailloutis. »

La future viticulture va en profiter, ça donnera L'Ebrescade mais juste un peu avant survient un événement tragique, une catastrophe. Il y a 5,96 millions d'années, Gibraltar se referme et là tiens-toi bien mon collègue, l'Atlantique n'alimente plus la Méditerranée, en 100 000 ans elle perd 1 500 mètres de profondeur ! Le Rhône, c'est un canyon, à Orange il est 800 mètres plus bas, une érosion de jobastre ! « Et puis voilà que Gibraltar s'ouvre à nouveau autour de -3,8 millions d'années, l'océan se rue dans une folle galopade, les creux des vallées sont occupés à nouveau. Les rivières du Quaternaire, vers -2,6 millions d'années, roulent des cailloux, des graviers, la grande histoire des terrasses s'écrit là, celles de Châteauneuf, de Montredon, de La Crau, voilà les glaciers qui s'installent dans les Alpes et quand ils fondent, après chaque glaciation, ils charrient des moraines jusqu'à -24 000 ans. Aujourd'hui nous sommes à un optimum climatique chaud semblable aux précédents du Quaternaire et dans 24 000 ans on se gèlera, on sera à -8°C, ces mouvements sont réglés par des paramètres astronomiques qui échappent à l'homme, dans 30 ans on entame une période de froid, le



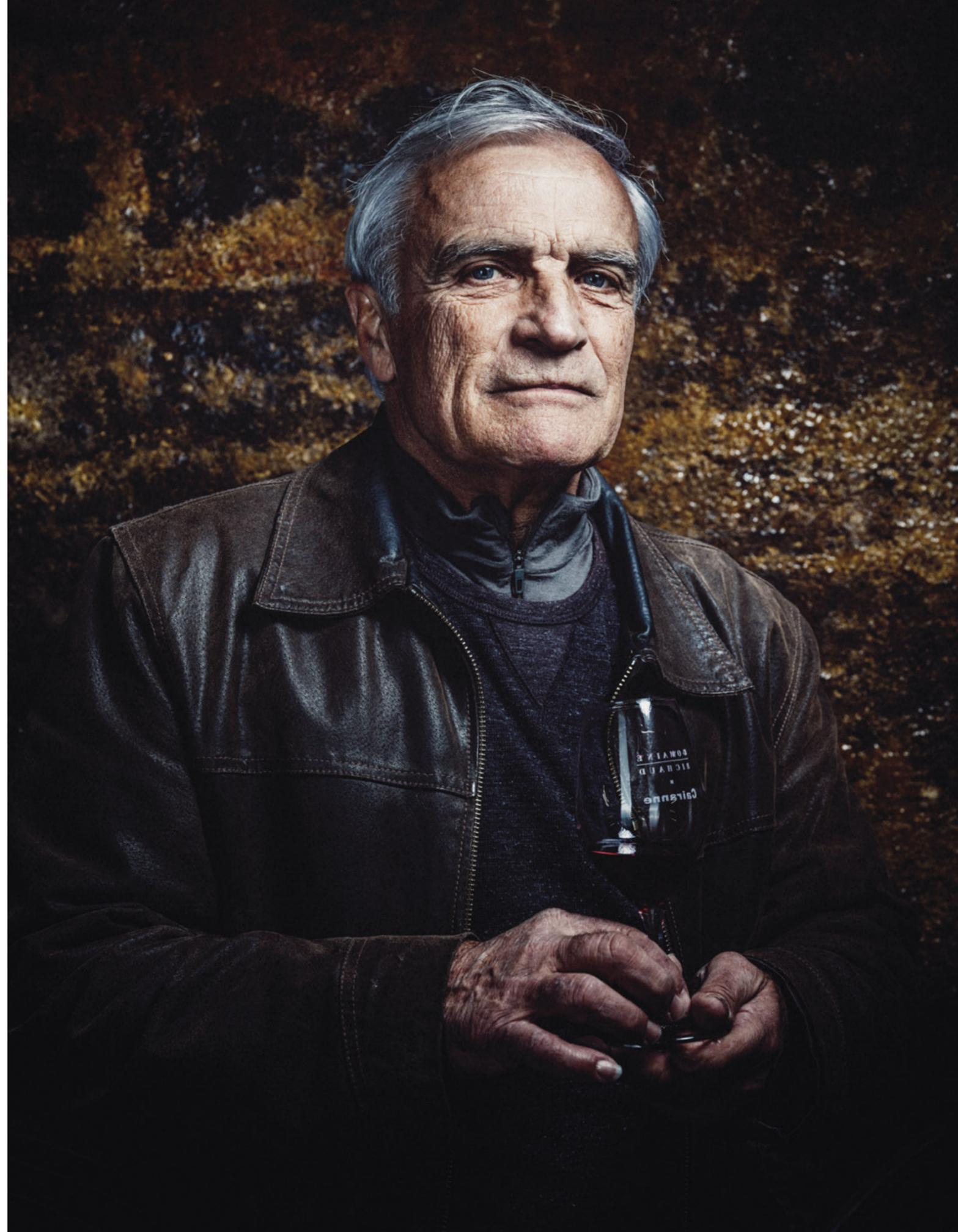
CHEMIN FAISANT, MARCEL A ATTRAPÉ LE GOÛT DU MÉTIER ET LE GOÛT DU BON GOÛT, LA PASSION DE LA TRANSFORMATION DANS LES JOURNÉES D'AUTOMNE.

25^e cycle solaire examiné repart vers un petit âge glaciaire. » C'est dit ! Voilà de quoi rassurer ou agacer les tenants du réchauffement climatique...

Au bout de tout ce temps un peu fou raconté par Georges Truc, il y a un homme aux yeux bleus qui entend encore l'écho du chaos de cailloux, il a tout ce « boulgèment » sauvage dans la tête et, au fond des yeux, il y a son pays et ses rêves. Chaque fois qu'il marche là-haut sur sa terre de Brès ou au pied des pentes où se coulèrent les requins, il pense à la mer. Elle lui a donné les sols qui l'ont vu naître, où poussent ses vignes, d'où coule son vin. Quand il est là-haut, il pense à ceux qui sont venus avant lui, Avid Richaud son arrière-grand-père, celui-là est allé faire un tour à Verdun et comme tant d'autres il y a laissé sa peau. Il n'a jamais revu le Ventoux qui l'avait regardé trotter enfant sur la place de Cairanne. Marcel pense à Raoul son grand-père et puis à Gaston son père qui donnait ses raisins à la coopérative avec ceux de l'autre Raoul, Grignan, un voisin, un ami de la famille. Quand les vieux n'ont plus pu se baisser pour tailler en plein vent, ils ont dit « *Oh Gaston, n'oublie pas, tu reprends les vignes !* », alors Gaston, qui préférerait pourtant la belle menuiserie – on s'assoit toujours au caveau sur les chaises qu'il tourna –, Gaston, donc, s'y est collé. Marcel allait souvent chez Raoul Grignan, « *un homme intéressant, méticuleux, il donnait le plus modeste de sa production au négoce et les plus beaux fruits, il les gardait pour lui. Il faisait son vin dans une cave aux quatre*

vents, j'ai appris là. On décuvait par-dessus, j'étais en bas avec le ventilateur. On avait des moyens de misère, des vieilles pompes à piston, des pressoirs verticaux, mais on faisait bon. » Marcel y a attrapé le goût du métier et le goût du bon goût, la passion de la transformation magique dans les journées d'automne. « *On déjeunait sur les marcs avec les voisins, on riait tous ensemble, on s'entraidait, on sulfatait pour l'autre, une époque d'insouciance et de joie partagée, le plein des années 1960. On ne mettait pas de produits dans les vins, c'était trop cher, le père Grignan refusait le coût de la modernité. On faisait naturellement des vins honnêtes, sans le masque de l'œnologie corrective.* »

Gaston a en plus repris la propriété endettée de son beau-père Louis Marguerit dont il avait épousé la fille Maryse, la plus belle du pays. Marcel vient de leur union. Le menuisier a fait le vin par devoir et Marcel l'a fait toute sa vie par amour, celui dont il est né. Il est sorti de la coopérative en 1974 en laissant quand même 20 hectares aux copains jusqu'en 2013, parce que, des paysans exemplaires qui l'ont vu grandir, il a appris la solidarité. Au sommet de la Combe d'Henry, il prend une grande goulée d'air frais de l'hiver, le Ventoux est là avec sa mèche blanche qui a déteint sur les cheveux de Marcel. Maintenant il descend au soleil le chemin de vignes, les mains aux poches, en souriant il regarde la route de ceux qui l'ont suivi. Il marche au milieu des vignes de Thomas et Claire, son fils et sa fille, ces terres les deux les ont voulues ensemble, elles sont sur la « montagne » de Ventabren au-dessus du village, le bonheur d'un lieu refait à neuf,





L'EBRESCADE C'EST LE SOMMET DES SAVEURS SENSIBLES QUE LES RICHAUD COMPOSENT.
TU BOIS ÇA ET C'EST L'EAU DES COLLINES QUI TE DESCEND DANS LA GORGE.

une dégringolade de terrasses où s'enfuient le cul blanc des lièvres, des vallons et des combes fraîches, des coulées de vigne, des truffières d'où on voit au levant le Ventoux, au couchant le serpent bleu de l'Aygues qui file se jeter dans les bras du Rhône.

En mettant tout bout à bout, les terres des vieux, celles de Marcel, celles des enfants, ça fait 80 hectares, de quoi composer autant de préludes et fugues que Bach, autant de sonates que Beethoven, des variations que cailloutis résiduels, alluvions récentes et anciennes, conglomérats continentaux et sables à galets, marnes et sables du Miocène lacustre et puis les safres du Miocène marin offrent aux familles des mourvèdre, syrah, grenache, carignan, counoise pour les rouges, clairette, grenache blanc, roussanne et un pet de viognier pour les blancs, tous individus en sélections massales aux bons soins du pape de la diversité, Lilian Bérillon, pépiniériste rhodanien engagé pour la grande cause du sauvetage des variations de cépages du monde végétal. Avant, « *on faisait nos plants, greffés à l'anglaise, jamais de clones. Les vieilles vignes, on essaie de les garder au plus loin, sinon on plante ou on arrache et on renouvelle avec des lignées de massales de chez nous reproduites par Lilian. On plante pour cent ans* ». Et la sacro-sainte taille en gobelet qui fait des chapelles d'ombre pour les fruits « *quatre ou cinq porteurs, deux yeux chacun, un placement idéal, la même quantité de sève pour des maturités homogènes* ». Le berger Joseph vient les aider quand les pâtures sont finies.

Sans vouloir compliquer, on commence là-haut sur cette parcelle ronde comme une étoile, la plus haute de l'appellation, des syrahs en échelas, sur des marnes bleues. Autour c'est la forêt, en fronçant les sourcils, une main en visière, on voit briller en bas dans la plaine les boucliers des légions romaines, c'est l'Histoire qui passe sous l'œil du Ventoux qui en a vu d'autres. Alors commence du bout du ciel une promenade sur un arlequin d'une soixantaine de parcelles dont on comprend vite que l'assemblage à l'encuvage est une alchimie, une esthétique qui décline les variations des goûts de Cairanne. Le punctum, comme aurait dit Roland Barthes, c'est en redescendant au Brès qu'on le trouve, ce coin a donné le nom et le bonheur de la cuvée L'Ebrescade, un mot forgé avec Marie, sa femme partie trop tôt il y a sept ans, une partenaire en invention, en affects, en affaires. L'Ebrescade, c'est le sommet des saveurs sensibles que les Richaud composent. Dans le flacon, à peu près 60 % de mourvèdre, un quart de syrah et le reste c'est du grenache. Tu bois ça et c'est l'eau des collines qui te descend dans la gorge. Sûr, de l'eau y en a, des sources et des rigoles ruisselantes partout. Les Richaud font de la musique avec elles, avec la clef des sols et avec le mistral qui caresse les vignes de cette guirlande de noms de lieux. Ils vont en diagonale vers le sud et d'est en ouest, ce sont la Combe d'Henry, La Ridel, les Serres de l'Amassat et des Ébresquades, La Clavelle Bas, Les Travers, Les Sablières, Chantal et ses très vieux grenaches – de là le clocher du village et le Ventoux sont alignés – Les Garrigues... (Suite page 161)







Marcel Richaud
et ses enfants,
Claire et Thomas.

Côtes du Rhône, Primeur 2022 rouge

C'est là que commence la traversée: ce primeur de grenache et de syrah dans les bras l'un de l'autre, le grand jus d'octobre cher à Brassens, est une petite merveille d'eau rouge qui coule dans la dalle en pente éblouie. *« Au commencement de la fermentation, il part comme un coup de fusil parce qu'il n'y a pas de soufre, la population levurienne est dynamique et ardente. Chez nous ce vin a une valeur historique, les Japonais l'achètent depuis longtemps, ils l'adorent. On en met à peine 10 000 bouteilles fin octobre, on les planque. »*

Cairanne 2021, Cru des Côtes du Rhône, blanc

La clairette, la roussanne, la marsanne, le viognier et le grenache blanc dansent sous les étoiles sur les terres de L'Ebrescade, des Partides et du Cros de Romet. Une pointe exotique venue des îles lointaines, la caresse d'un velours d'élégance, la taille ronde, la sensualité des hanches, les bras enlacés autour du buveur fasciné, jusqu'au bout de la valse, un tempo d'adagio et un toucher délicat, un vin de gastronomie dans un repas où les gorges se déploient.

Cairanne 2020 Cru des Côtes du Rhône, blanc

Celui-là a fait le voyage des Indes, une infinie douceur, le tissage d'une soie précieuse, la chaîne et la trame des nuances subtiles font apparaître les images de fruits blancs frais et juteux puis de fruits secs dessinés à la pointe du fusain trempé dans l'or blanc. Le temps qui passe ouvre aux fines épices, à la muscade, le soleil d'automne s'attarde dans ses reflets nacrés.

Cairanne 2012 Cru des Côtes du Rhône, blanc

Vingt ans qu'il égraine les notes précises du clavecin d'une sonate de Domenico Scarlatti, parmi les 555 celle que vous voulez... Le même soleil heureux continue de briller dans la bouteille habitée de la joie lumineuse et fraîche

venue de l'âme de fruits choisis avec soin. La pureté d'une grande composition.

Cairanne 2021 Cru des Côtes du Rhône, rouge

Chantal, Les Garrigues, Les Combes, Les Partides, La Ridet, Les Bayes, toutes ces terres s'y mettent pour nourrir de leur complexité les fruits de grenache dominant et ses alliés, mourvèdre, syrah et carignan. Ça fait une chair croquante, un toucher géométrique, une définition précise, et avec ça une tactile douceur, l'émotion d'un panier de fruits vivants. Ça roule au palais comme une bille ronde, souple et irradiante. Sans sulfite jusqu'à la mise, et encore à peine 1,5 gramme par hecto, une expression sensible loin des vins standard grâce à une approche naturelle de la vinification: *« Chaque année, on interroge le millésime pour savoir jusqu'où on peut aller dans l'équilibre. »*

Cairanne 2016 Cru des Côtes du Rhône, rouge

Il faut attendre un peu que ses humeurs fauves se calment; une fois que l'espace s'est ouvert autour de lui, il *« jette avec grâce son feutre, [fait] lentement l'abandon du long manteau qui [le] calfeutre »* et c'est le mouvement de la sveltesse d'un mousquetaire du roi, un duelliste qui se fend, écarte et à la fin de l'envoi touche au cœur, dans une riboulante ronde des épices.

Cairanne 2006 Cru des Côtes du Rhône, rouge

Il a 16 ans au réveil, il y a si longtemps qu'il dormait tranquille, il faut lui laisser un peu de temps et puis comme les grands vins de conversation il vient à vous, suave et profond, un style classique avec une pointe caféinée.

Cairanne 2003 Cru des Côtes du Rhône, rouge

Cannelle, coco, délice de cacao, l'harmonie, la réussite éclatante d'un millésime hâtivement et unanimement condamné partout en France mais voilà qu'ici le miracle de la vigne >>>

taillée en gobelet opère. La crypte d'ombre où se recueillent les fruits délivre l'expression d'un jus fluide et épicé, un poème ciselé d'Omar Khayyam, la délicatesse d'une enluminure en marge des textes sacrés du terroir.

L'Ebrescade 2020 Cairanne, sélection parcellaire

Comme tous les vins de Richaud, on croque en direct dans le raisin, s'y ajoute ici encore davantage la profondeur de l'âme de la terre dans ce qu'elle a de plus noble par ses origines avec les plus vieilles vignes : « *C'est avec elles que s'exprime l'optimum de la subtilité de la langue du terroir.* » C'est là-haut sur la colline de Ventabren que le sauvage mourvèdre, la syrah et le grenache se partagent les parcelles élues des lieux-dits L'Ebrescade, de La Ridet et de la Combe d'Henry, les aristocrates de la géologie du domaine. Les rendements y sont petits et conservent dans ce millésime tout l'éclat du fruit frais, puis la chair juteuse et suave, une sève puissante et racée, délicate subtilité, profondeur de la coda qui prolonge les giclées de jus heureux nés de lieux inspirés.

L'Ebrescade 2017 Cairanne, sélection parcellaire

Dans celui-ci sont venus s'insinuer les vieux mourvèdres des Garrigues, il a l'accent caressant des pruneaux, des frais sous-bois, de l'air léger qui glisse dans les forêts de chênes verts, de l'eau claire des sources vives. Le fruit à la chair sensuelle ouvre un chapitre à l'esthétique échevelée traversée par le mistral et s'achève en notes de thé doux. « *L'élevage dans le bois les détend, les tanins sont plus soyeux, on atteint une forme de dépouillement* », l'épure, le recueillement d'une pensée élevée et profonde.

L'Ebrescade 2015 Cairanne, sélection parcellaire

Là aussi les vieux mourvèdres des Garrigues viennent pousser leurs épices mais la proportion s'est inversée, le grenache est devant et la syrah ferme la marche.

La douceur et le charme d'un rondeau ciselé, les gouttelettes du *Jet d'eau* d'Hubert Robert se croisent dans la montée et la descente, une horlogerie naturelle, fluide, dont le mouvement perpétuel jamais ne s'arrête.

L'Ebrescade 2014 Cairanne, sélection parcellaire

Le grenache est son roi, un gros tiers de mourvèdre et puis une touche minimale de syrah. Les accents d'un vin vieux, un classique velouté, il faut le boire aujourd'hui.

L'Ebrescade 2001 Cairanne, sélection parcellaire

Quand dans le verre reste le terroir. Vif, ardent, nerveux, délicatement crémeux, suave et au nez et en bouche. La règle des trois tiers est ici respectée et l'équilibre se tient, c'est un vieux Provençal qui se sourient de la pureté des fruits rouges de sa naissance dont il garde la mémoire vive, l'expérience de la vie lui fait ajouter un léger confit, la discrétion et l'élégance d'une existence qui en sait long.

Les Estrambords 2000, Cairanne

Celui-là c'est un spécial, un marginal, son nom veut dire qu'il est au-delà des bords, une limite est franchie parce que la curiosité y pousse. Ici le mourvèdre des Garrigues prend plus de la moitié de la bouteille. Au bout de 22 ans, toujours là, tactile et fin, il est sur des rails luisants qui filent vers l'horizon. Une douceur sanguine, le charme des vieux élégants parfumés de l'Orient lointain, le vent frais souffle sur les pétales de rose d'Ispahan, on croise le regard envoûtant d'une femme aperçue dans l'ombre et la lumière d'un souk mystérieux.

L'Ebrescade 1994 Cairanne, sélection parcellaire

L'Orient des jardins d'Hamilcar à Mégara, les épices, le poivre, un souvenir de réglisse, des cerises noires confites et l'esprit de la violette, le café d'Éthiopie, la richesse des Antiques. / JEAN-LUC BARDE





AUJOURD'HUI, THOMAS EST AUX VIGNES ET À LA CAVE, UN ESPRIT VIRGILIEN, 7 VIGNERONS L'ACCOMPAGNENT DANS LES GESTES D'UNE AGRICULTURE ULTRASENSIBLE.

De tout temps des terres travaillées, « *des labours de rasage, de binage, à l'époque, les terres travaillées tu les comptais* ». Aujourd'hui Thomas est aux vignes et à la cave, un esprit virgilien, 7 vigneronns l'accompagnent dans les gestes d'une agriculture ultrasensible, « *une recherche constante de l'équilibre de la plante pour des vins précis, expressifs des lieux. Les levures naturelles, celles des peaux, une praline sensible, changent de profil chaque année, elles sont adaptées à chaque millésime et le transcrivent* ». Des amendements organiques ? « *Oui, des engrais verts, des fumures de fond, du mouton, des composts et de la 500 de bouse de corne pour nourrir les sols qui sont l'estomac des terroirs, le nutriment de la plante. Les sols sont vivants de la présence de micro-organismes, de bactéries, nous croyons à l'infiniment petit.* » Et les maladies ? « *La chance c'est notre climat, le mistral traite pour nous ! Sans quoi du soufre et du cuivre, le grand virage bio c'est en 1990, mon père a compris l'effet pervers des traitements systémiques, il fallait toujours rajouter de la matière active, les conseillers agricoles faisaient la loi.* » Dans ce même tempo, finis les collages, les filtrations, l'impasse des recettes de l'œnologie moderne, tous gestes qui menaient à la standardisation des goûts, l'oubli des lieux. La cave est sobre et minimale, la gravité, des cuves béton, une propreté obsessionnelle – « *le soufre c'est pour le ménage, pas pour les vins !* » – et surtout des hommes en quantité pour qu'adviennent de grands jus qui enfantent les grands vins.

Ils viennent de fruits cueillis « *bons quand on les goûte, les pépins bruns et craquants, un côté amande fraîche pour les blancs, les pédoncules violacés, des notes épicées, myrtille et bourgeon de cassis pour les rouges* », cinq ou six heures de lente pressée pour les blancs, les raisins rouges gardent stabilité et fraîcheur, « *la cueillette est une rupture d'alimentation, ils vont chercher la richesse aromatique sur leurs peaux* », ils sont éraflés au maximum à 80 %, « *on encuve dans le ciment, ils partent tout seuls* ». De petits remontages juste pour mouiller, une homogénéisation par quasi-infusion, une vinification pensée en fonction de la peau des raisins, assemblés à l'encuvage par origine géologique et des dégustations répétées avec Claire sans qui rien ne se fait. Elle tient dans sa main le faisceau des rênes du char Richaud où se tiennent à ses côtés Marcel, Thomas et Margaux, collaboratrice de confiance. Ensuite on élève, comme on accompagne les enfants quand on a fait au mieux jusqu'ici pour qu'ils se tiennent debout dans la vie. Pour la plupart, séjour d'un an dans les cuves et pour certains, les plus raffinés, dans une crypte souterraine au plus simple d'un recueillement de douze mois, vingt-quatre mois pour L'Ebrescade. Des 600 litres en bois, des petits foudres de 12 et 24 hectos, silencieux oratoires où les vins s'agenouillent dans la suite de leurs aînés et dont les quelques pièces nouvelles jamais ne viennent dénaturer ces jus de terroirs. Ils mûrissent dans le respect de leur histoire, de leur caractère, au secret des voûtes sombres des douelles caressantes. L'esprit des lieux se tient dans la bouteille et le goût d'ici passe par le mystère Richaud. /