

# Un terroir, un vignoble au coeur du Luberon

Situé sur les contreforts Sud du Luberon, sur la commune de La Tour d'Aigues, le domaine viticole de La Dorgonne bénéficie d'un emplacement d'exception : à 350 mètres d'altitude au centre d'un environnement de verdure de chênes verts et de garrigues de plus de 70 hectares d'un seul tenant. Orientées plein sud, toutes les parcelles sont entièrement dédiées à la vigne, à la garrigue et aux essences de Provence.

Encore fallait-il mettre en valeur ce terroir unique constitué d'environ 60% de sable et 25% de limon et, en profondeur, d'argile et de calcaire. Ce qui fut fait dès 1999, année de sa reprise par une société ayant pour vocation d'acquérir des domaines viticoles en déshérence afin de les remettre en état, de les exploiter, et valoriser le terroir existant pour en extraire les meilleurs vins qui soient. Ainsi, Baudoïn Parmentier, le maître des lieux, amoureux du vin et du Luberon, et son équipe privilégient-ils le retour à la culture traditionnelle en proscrivant tout produit chimique sur les 22 hectares de vignes aux cépages rigoureusement sélectionnés (Grenache noir de plus de 45 ans en majorité, Vieux Cinsaut, Syrah, Rolle, Ugni blanc de plus de 40 ans, grenache blanc).

## Tradition et innovation

Priorité est donnée à la culture « couverte » à savoir planter dans l'inter rang des céréales sélectionnées en fonction de la nature du sol et du sous-sol et qui équilibrent, nourrissent et aèrent le sol. L'innovation, l'exigence de qualité et de respect de la nature guident toutes les étapes de la production, du soin apporté aux vignes en passant par la cave de vinification dotée des meilleurs outils jusqu'aux vendanges pour lesquelles le travail à la main reste la règle. Le domaine fait également appel aux meilleurs conseils qui soient : Daniel Peraldi, oenologue, Président des oenologues de France pour la vinification, ou encore Michel Tardieu, de Tardieu et Laurent, réputé pour ses crus de la vallée du Rhône, pour l'élevage d'une cuvée sur lie.

## Des vins fins et élégants

Résultat : des vins élégants. Les rouges sont gras, vifs, puissants et toujours emprunts de finesse et de délicatesse. De leur côté, les blancs présentent une expression fine et délicate. « *Les vins de La Dorgonne sortent de l'ordinaire dans le sens où il s'agit de vins flatteurs, bien construits, équilibrés, soigneux, qui se boivent facilement* » note ainsi André Toscano, chef sommelier de l'hôtel Martinez à Cannes. Leurs qualités gustatives sont reconnues par les professionnels ou amateurs éclairés qui se rendent sur le domaine où les vins sont proposés à la vente. Ils n'en restent pas moins d'un rapport qualité prix avantageux, eu égard aux soins apportés à leur production et à leur composition entièrement naturelle. L'accueil au château est également un maître mot tant il est vrai que l'équipe aime faire partager sa passion des vins dont elle assure la responsabilité, depuis le raisin jusqu'à l'embouteillage - le domaine dispose de ses propres équipements d'embouteillage - et la vente.

## Un parcours d'initiation

L'envie de partager cette passion du vin a vu naître dernièrement une initiative unique : un parcours d'initiation.

Au travers de deux circuits de promenades de 30 minutes, 1h30, le domaine invite le public à découvrir gratuitement ses vignes, ses méthodes de culture et de vinification. Les promenades sont encadrées d'un guide papier et de balises qui rythment la ballade et décrivent les différents stades d'évolution de la vigne et la spécificité de chaque cépage. Le parcours se termine par une visite guidée du chai avec explication détaillée de la vinification des vins rouges, blancs et rosés et une dégustation des cuvées.

# Le Luberon, le soleil, une terre d'exception

**Au coeur du Luberon, à proximité d'Aix-en-Provence et de Marseille, desservi par l'aéroport de Marignane et la gare TGV, le domaine de La Dorgonne est idéalement situé sur la commune de La Tour d'Aigues.**

Le massif du Luberon, un des plus beaux paysages de Provence, s'étend entre les rivières du Cavalon (au nord et à l'ouest) et de la Durance (au sud et à l'ouest) et les premières collines alpestres à l'est. Cette masse montagneuse, barrière continue d'ouest en est, est coupée en deux parties par le vallon de l'Aigue-Brun : le « petit Luberon » et le « grand Luberon ».

Comme en attestent de nombreux témoignages depuis l'époque gallo-romaine, sous la forme de bas-reliefs, d'écrits, d'actes notariaux et communaux, le Luberon est une région traditionnelle de vignoble.

Plus de 2 600 heures d'ensoleillement par an

Outre un terroir exceptionnel, les vignobles bénéficient d'un climat de type méditerranéen, avec une multitude de microclimats dus au relief très accidenté. Ce climat se caractérise par un des meilleurs ensoleillements de France : plus de 2 600 heures par an.

Un lieu préservé à valoriser

« Ce lieu rassemblait tous les critères que nous avons déterminés dans le choix d'implantation : au milieu de la nature, près de villes importantes, avec un terroir d'exception permettant de réaliser des vins élégants », explique Bauduin Parmentier, le maître des lieux du domaine de La Dorgonne. Exploitation qu'il dirige depuis 1999, année de sa reprise par une société ayant pour vocation d'acquérir des domaines viticoles en déshérence afin de les remettre en état, de les exploiter, et valoriser ainsi le terroir existant pour en extraire le meilleur vin qui soit. En ce sens, le site de La Dorgonne est exceptionnel.

Situé sur les contreforts du Luberon sud-est, le domaine émerge à 350 mètres d'altitude au centre d'un environnement de verdure de chênes verts et de garrigues de plus de 70 hectares d'un seul tenant.

Le terroir est constitué d'environ 60% de sable et 25% de limon, le solde restant étant constitué en profondeur d'argile à grande surface interne et de calcaire.

Toutes les parcelles bénéficient d'une orientation plein sud-est et sont entièrement dédiées à la vigne, à la garrigue et aux essences de Provence.

« L'altitude permet d'avoir une maturité lente car les nuits sont fraîches, indique Bauduin Parmentier. Les vins sont portés à maturité très lentement ce qui favorise le fruit et la finesse et non la lourdeur comme beaucoup de vins ayant reçu trop de soleil la journée et de chaleur la nuit. Dans ce terroir, l'altitude joue un rôle clé de même que la composition du sol : le sable, pour les couches supérieures, assure un drainage parfait en surface et l'argile, en profondeur, donne de la puissance au rouge ».

## La recherche de l'équilibre de la nature et du terroir

**D'emblée, le parti pris consista à privilégier la qualité par un retour à la culture traditionnelle en proscrivant tout produit chimique sur les 22 hectares de vignes.**

Pas moins de 8 hectares ont été arrachés (cépages inappropriés et surtout malades). Ce travail s'est accompagné d'opérations de recépage, de nettoyage des parcelles et de replantage dont 2 hectares de Syrah dont les greffons proviennent de chez Eloi Durbach, du domaine de Trévallon. Avec un leitmotiv : produire le meilleur vin propre à ce terroir (rouge, rosé, blanc), en équilibrant chaque parcelle de façon naturelle et en limitant l'intervention humaine.

### La recherche de l'équilibre par la culture couverte

Dans cette logique, la culture « couverte » a été privilégiée, avec les conseils de Claude Bourguignon, son plus ardent défenseur. Elle consiste à planter des céréales dans l'inter rang qui équilibrent, nourrissent et aèrent le sol.

« Nous avons, de manière empirique et sous couvert de la tradition, semé de la vesce, du seigle, de la moutarde et du gazon ray-gras dans l'inter rang », commente Bauduin Parmentier. L'objectif étant de donner de l'azote au sol, de l'enrichir en matières organiques, de l'aérer par les racines des céréales et de la moutarde, de créer une concurrence avec la vigne pour la forcer à trouver sa subsistance en profondeur.

Ce faisant, l'aide d'un laboratoire d'analyse micro biologique a permis, après étude approfondie du sol des différentes parcelles, de sélectionner les céréales à utiliser en été et en hiver. « Lors de ces analyses, nous avons creusé à 4 ou 5 mètres de profondeur. Depuis la reprise du domaine, nous avons proscrit tout désherbant chimique et avons eu recours au travail du sol (rang et inter cèpe) par charrue et actisol, chausseuse et déchausseuse. Cette 'aération' du sol a permis aux racines de descendre et non plus de coloniser latéralement le sol », explique Bauduin Parmentier.

### La vie microbienne reprend

Un point clé car, en moyenne, les racines de vigne, dans de bonnes conditions, descendent d'un mètre par an. Ce qui permet à la vigne d'aller chercher la « minéralité » du sol et de la transmettre au vin. Il s'agit là de la base du terroir et d'un vin de terroir. En

effet, les vins provenant de fruit mûr, sans enracinement profond, manquent de complexité, de minéralité et de personnalité ou de typicité.

#### **Encépagement du domaine**

- Grenache noir, de plus de 45 ans en majorité
- Rolle
- Vieux Cinsaut
- Ugni blanc de plus de 40 ans
- Syrah
- Grenache blanc
- Cabernet
- Merlot

## *La* **qualité, une priorité à toutes les étapes de production**

**Le choix de la qualité et le respect de la nature guident l'ensemble des actions engagées sur le domaine de La Dorgonne.**

Le travail sur les vignes :

- Limitation du rendement : lors de la taille et de l'ébourgeonnage, seuls 4 porteurs et 2 sarments par porteur sont conservés ; éclaircissage drastique laissant en moyenne 4 à 5 grappes par pied, soit +/- 25 hl par hectare ;
- Recours aux produits de contact qui ne rentrent pas dans la plante et donc dans le raisin soufre, bouillie bordelaise, algues et mistral... ;
- Equipements de traitements adaptés au mode de conduite de la culture ;  
Désherbage entre les ceps par l'utilisation d'une déchausseuse hydraulique et désherbage entre les rangs par charrue et actisol ;
- Palissage du domaine à 1,60 m de haut sur 4 à 6 fils (la concentration du raisin dépendant de la surface foliaire) ;
- Eclaircissage au mois de juillet (entre la fermeture des grappes et la véraison) laissant 4 grappes par pied pour les rouges et les blancs, 5 pour les rosés ;
- Effeuilage des vignes côté levant au mois d'août, côté couchant en septembre pour permettre l'aération et éviter toute pourriture.

## *La cave de vinification*

**Créée en 1999, lors de la reprise du domaine, la cave bénéficie des meilleurs outils : un pressoir pneumatique qui respecte mieux la vendange et le raisin par une pression longue et uniforme ; des cuves en inox thermo régulées de 80 hl et 120 hl pour les blancs et rosés et des tonneaux tronconiques en bois de 80 hl à 100hl pour les rouges ; un égrappoir fouloir qui respecte mieux la vendange et une table de tri.**

Lors de la vinification, aucun « produit » n'est ajouté tels que l'acide méta-tartrique, citrique méta-scorbut ou d'autres produits fréquemment ajoutés lors de vinifications traditionnelles.

Au contraire, sont privilégiés les levures indigènes, le débouillage à froid, l'éclaircissage des rosés et blancs avec de l'argile. Aucun collage des rouges n'est effectué.

*« Certaines cuvées ne sont ni collées, ni filtrées. En ce sens, nous respectons à la lettre l'adage de Peynaud pour qui le secret pour faire un grand vin consistait à intervenir très peu »* rappelle Bauduin Parmentier.

#### **Les vendanges**

Les vendanges font l'objet de soins particuliers. Elles sont entièrement réalisées à la main en caisse de 28 kg. Un tri rigoureux et sur fil et à la réception à la cave est réalisé. Chaque grappe a été ciselée pour ne garder que les bons grains. Les dernières vendanges ont, par exemple, nécessité plus de 1.500 heures de vendangeurs et 800 heures de tri pour +/- 28 hectares pour un rendement moyen de 22 hl (20 hl pour les blancs et les rouges, 25 hl pour les rosés).

*« Tout ceci peut sembler complexe et très technique mais se résume à peu de choses : une vendange de bonne qualité avec des raisins équilibrés, à maturité, se vinifie presque toute seule, avec très peu d'intervention en cave. Les vins qui en sont issus sont donc l'expression des raisins qui sont eux même l'expression d'un terroir particulier »*, note Bauduin Parmentier.