



Une journée à Châteauneuf- du- Pape, JUIN 2016

TEXTE JM R, PHOTOS BERNIE

Le **châteauneuf-du-pape** est un vin en AOC, produit sur les communes de Châteauneuf-du-Pape, Orange, Bédarrides, Sorgues et Courthézon, dans le Vaucluse, 84. C'est ici que prit corps pour la première fois la notion d'AOC avec la constitution en 1923 par le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié d'un syndicat de défense. Il faudra attendre 1936 pour l'officialisation des AOC. Délestage papal d'Avignon, cette commune a su s'organiser autour de la vente de ses vins de fort belle manière. Pignon sur rue pour tous les grands et les moins fameux, de simples pas de porte où



s'affichent produits et tarifs, les dégustations peuvent être très nombreuses, il convient donc de surveiller la montée en régime de la carte bleue!

Le must au fil de ces rues pavées, qui tournent en tout sens et débouchent sur des pans de l'histoire de France, c'est la Maison des vins VINADEA, rue du Maréchal Foch. Bien sûr l'accueil est charmant, ces deux jeunes femmes allient sourire et compétence. Manon et sa collègue ont grandement contribué à notre plaisir entre les murs de cette vitrine de l'appellation.



Plus de 200 références proposées à la vente et à la dégustation! Les châteauneuf certes mais aussi les gigondas, tavel, rasteau et côtes du Rhône. Dégustation sur mesure: *quel genre de châteauneuf du pape recherchez-vous? Les blancs d'abord peut-être?* Gentillesse et commentaires à la demande, pas sur le dos du client, aller-retour sur les plutôt grenache, ou encore 13 cépages, ... On n'achète pas pour les minois des miss (quoi quel!) non, on quitte la boutique avec l'assurance d'avoir trouvé exactement le châteauneuf ou autre qu'on a choisi avec certitude. Les prix sont ceux des domaines et on a tout le temps qu'on veut, même que pour manger elles nous ont conseillé leur « cantine »! Restau sympa, bon, bien présenté, sans traîner, merci à vous mesdames. Adresse grandement conseillée.



Un monde où les protagonistes vivent couchés! Si vous passez à la MAISON des VINS, laissez-vous guider par les dames en tablier rouge qui vous dirigeront vers les vins « expression du grenache », « assemblage atypique », « 13 cépages », « bios à garder ou à consommer », « tradition », « sur le fruit », « expression minérale », magnums ou bouteilles, ... En partant nous sommes passés au domaine Mathieu, où hélas les 2 frères en dispute vont morceler les vignes. La journée se termine au Ch. Fortia, propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, celui qui a mis sur les rails les AOC de France. 1 blanc fait de roussanne, clairette et grenache blanc, 3 rouges: tradition, cuvée du baron et réserve, la syrah, les grenache, mourvèdre et counoise varient en pourcentage selon les cuvées.

