

L'apié sur la hauteur de Baume.



Fuyant avec habileté et célérité la pluie froide du Poitou, nous prenons la route de Nîmes direction Montfrin, village historique, à plus d'un titre. Nous logeons au cœur du village chez Mme ESME, fort chaleureuse et parfait guide des environs. Son fils, Alain, fait de huile d'olive, ça peut servir!  
À l'ouest: le Pont du Gard et le Duché d'Uzès, à l'est: le Rhône, au sud: la Camargue et au nord: les villages rive droite des Côtes du Rhône.

Montfrin vient de « Mons fremens », montagne des bêtes sauvages, les animaux fuyaient les crues du Rhône et du Gardon en se réfugiant sur les hauteurs. Comme les Romains s'étaient installés sans invitation selon leur virile habitude au bord du Rhône, les parties de chasse locales se montraient fructueuses.

Les grands artisans bâtisseurs sont les Templiers au 12<sup>me</sup> siècle et les Pénitents noirs plus tard. Sur la Baume on trouve un apié, rucher troglodyte de 76 cases, plus grand d'Europe. J.B .Poquelin a séjourné à Montfrin en 1642, il était alors tapissier comme son père l'était ou avocat comme son père le voulait, ayant acheté sur ses deniers le titre, sur la place d'Orléans (dans Orléans un âne obtenait licence moyennant finance !!). À Montfrin on se targue du bois de Molière lieu qui serait à l'origine du nom de scène, le même jour que la rencontre de Madeleine Béjard! L'événement se tenant lors de la 4<sup>me</sup> visite de Louis XIII en terres d'Alès, de passage pour signer une paix nécessaire au royaume.

Bien plus encore: toujours dressée dans le vieux village on peut s'arrêter devant la maison de Antoine-Henri Reynaud, sur laquelle on découvre une plaque qui annonce la vérité. Ce cousin d'Alphonse Daudet servira de modèle au fameux Tartarin (qui n'est donc pas de Trascaon con!). Mais ceux de Tarascon n'ont pas l'intention de laisser filer la manne pécuniaire que représente ce, douteux, Tarasconnais. Ils ont donc demandé à Montfrin de ne pas faire état de leur prééminence en la matière. La seule chose qu'ont bien voulu concevoir les originaux c'est de leur laisser la gloriole, sans en rajouter ni enlever, ce qui n'est pas si mal.

Avec le village voisin de Meynes, les vignerons coopérateurs montfrinois ont érigé un bâtiment pour assurer leurs tâches et y ont installé un squelette de mammoth (!) dont la charge est de faire « causer ».

La proximité du Pont du Gard, de Nîmes, d'Avignon, de Châteauneuf du Pape, de Beaucaire, d'Uzès, de Lirac et Tavel ou de la Camargue, des vignerons, sans oublier tous les monuments romains dans un rayon de 50km, fait que le voyage d'étude entrepris par 3 Compagnons se trouva fort plein, sous un beau soleil qui plus est. En suivant la route ...



Avec l'aide d'un local, Louis, connaissance de Marco, nous avons sérieusement arpenté le cœur des Costières de Nîmes.

Nous avons été bien reçus d'abord au Mas Carlot/ Ch. Paul Blanc à Bellegarde par Nathalie BLANC-MARES en personne. Malgré toute sa gentillesse vantant le rosé si bon par ici (!) je n'ai pas été convaincu, alors que « Les Enfants terribles », rouge de 50/50 syrah-mourvèdre de 2012 a fait l'unanimité. C'était aussi le moment de rencontrer la « Clairette de Bellegarde ». L'appellation couvre 18ha pour environ 350hl d'un jus blanc sec qui mérite qu'on sauve le vignoble, inséré dans les Costières de Nîmes juste au-dessus de la Camargue.

Ensuite on a débusqué NICOLAS du dom. Terre des chardons, cuvée Bien luné (20% syrah/ 80% grenache), belle mâche, savoureux, pas un trou pas une bosse, de la belle ouvrage, issu de vignes en bio.

Une charmante jeune femme nous a ouvert les portes du Ch. St Louis la Perdrix. En plus des vins des Costières les propriétaires proposent des bouteilles en IGP d'Oc, AOP Languedoc et Terrasses du Larzac. L'Envol blanc 2015 et la Dernière croisade 2014 rouge ont emporté nos suffrages.

À Générac, le Ch. De Valcombe est incontournable pour ses 3 gammes de vins: fruit, tradition et réserve en 3 couleurs. Les traditions sont 70% syrah et 30% grenache et déjà de bon aloi, les réserves sont marquantes: les rouges 80% syrah et 20% grenache, 15 à 18 mois d'élevage bois/ cuve. Les blancs: roussanne 60%, grenache 30% et viognier 10%, 7 mois de fût neuf.

