

## Domaine Pierre André, Châteauneuf-du-Pape



Jacqueline André

### Le domaine :

Le domaine Pierre André est situé à Courthezon, entre Orange et Bedarrides, à l'est du vignoble de Châteauneuf-du-Pape. **Pierre André** est le nom du fondateur du domaine, âgé de 85 printemps aujourd'hui, et qui fut l'un des précurseurs en matière d'agriculture biologique sur l'appellation. L'histoire débute lorsque ce jeune homme travaille dès l'âge de quatorze ans avec son père. Ce dernier est vigneron et maraîcher, et possède ou exploite en métayage quelques quatre hectares de vignes. A cette époque, il n'y a pas d'autres alternatives pour le travail des sols que le cheval, qui permet également leurs amendements ; les traitements classiques, cuivre et soufre, viennent en complément. Poussé par la bonne parole des commerciaux, Pierre André s'essaye dans les années cinquante à quelques traitements d'appoints et de contact permettant de faciliter le désherbage des rangs ; mais sentant que tout cela « n'est pas très bon » pour ses vignes, il arrête ces traitements en 1963. En 1980, le domaine est converti en agriculture biologique et les derniers petits traitements qui subsistaient encore, comme celui contre le ver de la grappe, sont définitivement arrêtés.

C'est ainsi que depuis plus de trente ans, les vignes du domaine Pierre André n'ont plus subi les assauts de traitements chimiques ; et il faut croire qu'elles le vivent plutôt bien car certaines d'entre elles ont largement dépassé le siècle, elles atteignent même le siècle... et demi ! Mais il faut bien prendre en considération que, jusqu'en 1987, l'intégralité de la production est uniquement vendue au négoce. On comprend alors mieux encore qu'ici, la tradition prend véritablement un sens philosophique et ne sert nullement à mettre en valeur la production : nous sommes bien loin d'une volonté de suivre un effet de mode à de seules fins mercantiles ! En 1984, Pierre André est rejoint par ses deux filles, avec qui il va travailler pendant encore de longues années. Les premières mises en bouteilles au domaine datent donc de 1987 ; puis, tout naturellement, le domaine se convertit à l'agriculture biodynamique en 1992, devenant l'un des premiers « bio » avec le domaine de Marcoux sur l'appellation. Au gré d'achats successifs, la propriété continue de croître pour atteindre dix-huit hectares en production, dont seize sont dédiés au Châteauneuf-du-Pape. Jacqueline travaille ainsi avec sa sœur jusqu'en 2008, date à laquelle cette dernière quitte l'exploitation. Le domaine emploie aujourd'hui cinq permanents à temps plein.

L'essentiel du vignoble de la propriété est réparti en trois quartiers principaux. Tout d'abord « les Bedines », dont le sol est constitué de sable qui va apporter de la finesse ; ensuite « La Gardiole », dominé par des sols argileux qui vont donner de la structure et du corps ; puis enfin « L'étang », un sol sableux riche en calcaire qui représente en terme d'expression un mix entre les deux quartiers précédents. A eux seuls, c'est trois quartiers qui représentent environ douze hectares. Ils sont complétés par quelques parcelles, toujours situées à l'est de l'appellation et disséminées sur d'autres lieux-dits comme par exemple : « Saint-Georges », « le Rayas », « les Saumades »... En plus de la diversité de ses sols, le domaine dispose d'un patrimoine de vieilles vignes plus qu'exceptionnel : l'âge moyen du vignoble se situe entre 70 et 80 ans et certains cepes pourraient nous conter l'histoire du phylloxéra avec plus de 140 ans d'âge ! Toutes les vignes sont issues de sélections massales, ce qui contribue sans doute à la grande qualité du matériel végétal de la propriété (les massales du domaine sont également sélectionnées et distribuées par un pépiniériste à d'autres propriétés). La densité de plantation est de 3500 pieds/ha, permettant de contrôler des rendements tenus également par une taille courte sur les grenaches. Les sols sont entièrement travaillés, dans l'objectif de ne pas laisser l'herbe s'installer et concurrencer la vigne : griffage à l'automne et labours (au cavaillon) au printemps, l'intercep étant travaillé au piochon. Les traitements sont limités au soufre et cuivre (nombre de passages annuels limité), complétés par des épandages de composts, des pulvérisations d'extraits de plantes et des préparations biodynamiques.



*Très vieilles vignes au lieu dit « l'étang »*

La vendange est évidemment manuelle, en petite caisse, puis les baies subissent un tri sur table avant cuvaïson. Après foulage, la vinification, en levures indigènes, se déroule entièrement en grappes entières, une méthode qui a toujours eu cours sur l'exploitation. La cuvaïson dans des cuves béton dure ensuite trois à quatre semaines ou seuls sont effectués des remontages et parfois quelques délestages. Le jus de presse est issu d'un pressurage très doux, effectué à l'aide d'un pressoir pneumatique vertical. L'élevage se déroule ensuite pendant deux ans uniquement en cuves béton ou grands foudres de chêne. Au cours de l'élevage, les vins sont soutirés au minimum deux fois. Les vinifications et élevages se font par parcelles, l'assemblage final donnant naissance à l'unique cuvée de rouge du domaine. Les vins ne sont pas filtrés avant mise, mais simplement collés au blanc d'œuf.



*La cave ne connaît que foudres et cuves béton pour l'élevage des vins.*

### Les vins :

- **Châteauneuf-du-Pape blanc** : production infinitésimale et peu distribuée (seulement 1200 bouteilles sont produites). L'assemblage est composé de clairette (40%) et bouboulenc (30%), complété par du grenache et de la roussanne. Après pressurage, la fermentation se fait à température contrôlée (19 à 20°) La fermentation malolactique est bloquée dans l'objectif de conserver un supplément de fraîcheur. Le vin subit un élevage court d'environ huit mois en cuve béton et foudre de chêne (pas de bois neuf), puis il est collé à la bentonite sans filtration avant mise.

- **Châteauneuf-du-Pape rouge** : l'assemblage est constitué à 80% de grenache, 10% de syrah, 8% de mourvèdre, 2% de cinsault, puis de la counoise, du vaccarèse et du muscardin dont les vignes sont complantées dans les parcelles. Vendange entière et élevage de deux ans en cuves béton et foudres de chêne dans la plus pure tradition. Sur certains millésimes, le domaine n'a pas hésité à ne pas sortir de vin lorsque les conditions de production ne se sont pas révélées favorables. Ce fut le cas en 2002 et en 2008 où l'intégralité de la récolte fut vendue au négoce. A noter toutefois que, chaque année, une partie de la récolte est encore destinée au négoce.



### Nos dernières dégustations :

- **Châteauneuf-du-Pape blanc :**

Janv. 2013 : **Blanc 2011** : Joli nez assez franc, précis et frais, sur les fruits blancs et les agrumes. En bouche, la trame est assez riche et grasse, mais sans aucune lourdeur et possède beaucoup de droiture. Le vin est très élégant et d'une belle constitution. La finale est encore un peu serrée, mais elle renforce l'impression de finesse. **Bien+**

- **Châteauneuf-du-Pape :**

Janv. 2013 : **2011** : *échantillon tiré de cuve*. Nez élégant, sur des notes fraîches avec des arômes floraux et poivrés. La bouche paraît grasse à l'attaque, riche, glycinée. Les tanins sont fins, peu denses, mais élégants. Le vin est bien structuré mais pas encore totalement en place, avec plus de volume en attaque qu'en finale. Fin de bouche élancée, avec une acidité présente. Certainement pas un « gros » millésime, mais de belles promesses en terme de gourmandise.

Janv. 2013 : **2010** : *échantillon tiré de cuve*. Nez immédiatement intense, complexe, profond, sur des notes fines de chocolat complétées par des fruits noirs, de la cerise, des épices. Grande matière en bouche, avec des tanins complets, denses, au grain charmeur et d'une fraîcheur exceptionnelle, qui donne à l'ensemble une sensation de croquant et de grande précision. Longue finale, fraîche et mûre, précise et nette. C'est un très **grand Châteauneuf** qui est en train de naître !

Fév. 2012 : **2009** : Très belle expression de fruit intense et pur, variant sur la fraise, la cerise, la prune et des notes mentholées. Dès l'attaque, la bouche est ronde, soyeuse, veloutée, pulpeuse, avec un joli jus enrobant et équilibré. Les tanins sont fins et déjà parfaitement intégrés à la structure. Le vin est actuellement dans une phase particulièrement expressive, mais il s'en dégage aussi une véritable qualité de constitution. **Très bien +**

Fév. 2012 : **2007** : Variation autour du fruit au nez, avec toutefois une trame un peu plus confite que le 2009. Notes de myrtille, de cacao, d'épices avec un côté légèrement figué et goudronné. Bouche grasse et glycinée, à l'attaque marquée par une note finement sucrée qui enrobe le grain de tanin. Beau volume, soutenu par des notes florales et de fruits exotiques. Belle allonge en finale, avec la fraîcheur nécessaire pour éviter l'effet de lourdeur souvent rencontré dans ce millésime à Châteauneuf. **Très bien**

Fév. 2012 : **2006** : Expression aromatique retenue, nez assez fermé, avec un profil un peu plus « noir » et des notes de mûre et cerise noire. Bouche terrienne, assez stricte, avec des tanins serrés, denses, mais au grain plutôt fin. L'ensemble est droit, plutôt élancé, sans lourdeur, mais fatalement moins charmeur que les millésimes précédents. Belle longueur toutefois, avec une persistance aromatique sur des notes florales et épicées. Un vin à attendre. **Bien +**

Fév. 2012 : **2005** : Le nez est intense, remarquablement ouvert et complexe, avec des notes de figue, d'épices douces, d'orange amère, puis de cacao à l'aération. La bouche est riche, profonde, dense, avec de « gros » tanins qui n'accrochent nullement le palais. Texture sapide et salivante. Très longue finale sur des arômes de fruits rouges sucrés et de kirsch. Malgré une trame indéniablement jeune, le vin apporte déjà beaucoup de plaisir. **Très bien +**

Fév. 2012 : **2004** : Par ses parfums de fruits exotiques, de réglisse et de kirsch, le nez n'est pas sans rappeler l'aromatique d'un beau nebbiolo bien mûr. La bouche est fine, très douce, caressante, avec des tanins particulièrement fins et bien infusés dans la matière. Belle fraîcheur, autour de notes de fraises épicées. Allonge moyenne et délicate mais l'ensemble est d'un grand charme. **Très bien**

Déc. 2011 : **2001** : Nez fin, élégant, délicat, tournant autour du laurier, des épices, de la cerise. Très belle douceur tactile, avec des tanins fins, déliés et une grande suavité. Ensemble frais, équilibré, d'une belle allonge, tout en finesse. Rémanence subtile sur des notes fruitées. On pourrait peut-être lui reprocher un manque de virilité, mais dans un style délicat et « féminin », il fait son effet. **Très bien**

Déc. 2010 : **1998** : Nez moyennement expressif de kirsch, de cerise, de prune, d'épices avec quelques notes de viande. La bouche est marquée par des arômes de cerise à l'eau de vie. C'est glyciné, très traditionnel dans le style, gourmand, avec des tannins fondus ; l'alcool présent nécessite une température de service adaptée. Longue finale un peu chaude avec des notes de vin doux naturel, d'épices et de tabac. **Bien +**



« *Se mettre humblement au service de la vigne et du vin* », telle est la devise de Jacqueline André. Et quand on passe un moment avec elle, dans ses vignes, en goûtant ses vins ou en observant son parcours, alors on comprend plus encore le fond de son propos. Il faut dire que nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce domaine, dont la discrétion n'est pas la moindre des qualités. Niché dans le creux d'une petite ruelle à Courthezon, rien d'ostentatoire n'indique son existence ni son emplacement. Et si celui-ci n'a pas aujourd'hui en France la renommée des plus grandes maisons, c'est aussi peut-être du au fait que 80% des ventes sont réalisées à l'export. Il est intéressant de noter également qu'ici l'ensemble de la démarche de production (au sens le plus noble du terme) prend appui sur deux piliers forts : la culture biologique et biodynamique, mais aussi le recours à un processus de vinification et d'élevage complètement traditionnel. Autrement dit, les meilleurs fruits possibles, et le plus grand respect ensuite du raisin lors de sa transformation en vin. Le Châteauneuf qui en découle est donc le reflet absolu de cela. De même, nous avons remarqué qu'il épouse les contours exacts de chaque millésime, variant donc fortement d'une année à l'autre, ce qui est une grande qualité pour un vin méridional. En résumé, le domaine Pierre André est pour nous un must dans son appellation, et une véritable aubaine pour les amateurs soucieux de boire des vins les plus authentiques possibles. Notez enfin que l'accueil y est des plus humains et constitue une raison supplémentaire de faire le voyage afin de découvrir cette propriété et cette « grande » dame qu'est Jacqueline André.

**Domaine Pierre André**  
Jacqueline André  
30, rue faubourg Saint Georges  
84350 Courthezon  
04 90 70 81 14