


Le Monde



Montagne Sainte-Victoire, des côtes-de-provence dans le vent

Par Rémi Barroux

Publié hier à 17h00

 Réservé à nos abonnés

Favoris



Partage



FACTUEL | « Paysages de vignes » (2/6). Au pied de la montagne peinte par Cézanne, les ceps de vigne occupent désormais la majeure partie de l'espace, ajoutant à une palette chromatique déjà exceptionnelle.

Du haut de la montagne Sainte-Victoire, du pic des Mouches, plus précisément, son point culminant à 1 011 mètres, la vue est époustouflante. Elle se mérite – une belle heure de grimpe en partant du col des Portes. La table d'orientation est précieuse. Vers le nord, le regard porte vers le Lubéron, la montagne de Lure, contreforts des Alpes de Haute-Provence, et, au loin, le sommet râpé du mont Ventoux. Au sud, la plaine viticole, les villages de Rousset, Puyloubier (Bouches-du-Rhône), Pourrières (Var)... Et puis, comme un écho calcaire de la Sainte-Victoire, le majestueux massif de la Sainte-Baume et sa forêt riche en hêtres, érables et tilleuls.

Ce qui touche le plus le randonneur, c'est la palette chromatique. L'azur du ciel d'abord, intense quand il est nettoyé par le mistral, les verts, sombres pour les forêts et les maquis, tendre pour les vignes, le gris de la roche et l'ocre resplendissant des terres, issu d'un processus commencé il y a 100 millions d'années, quand la Provence émergea des eaux.

Un joyau que ne cessa de peindre Cézanne (1839-1906), né et mort à Aix-en-Provence, mais dont la notoriété galopa dans le monde entier. Soit plus de 80 tableaux. En 1958, après que Picasso a confié à son marchand, Daniel-Henry Kahnweiler, qu'il a « *acheté la Sainte-Victoire de Cézanne* » et que son ami lui demande « *laquelle* », le peintre répond « *l'originale* ». Picasso venait alors d'acquérir le château de Vauvenargues (Bouches-du-Rhône), sur le versant septentrional de la montagne, où il passa les quinze dernières années de sa vie. Nul doute qu'en amateur éclairé, il goûta les vins de la région.

Une dénomination de terroir en 2005

Car la vigne règne au pied de la montagne depuis l'Antiquité, apportée sans doute par les Phéniciens, puis développée par les Romains, maîtres dans la technologie viticole. Avec le blé et les oliviers, le raisin prit ses aises au pied de la Sainte-Victoire, uniquement sur le versant sud. Les moines, ceux notamment de l'abbaye Saint-Victor de Marseille, créée au V^e siècle, ou de l'abbaye cistercienne du Thoronet, font prospérer ce jus qui leur apporte de solides revenus. Plus tard, ce sont les bourgeois et les notables d'Aix qui, avec leurs bastides dans l'arrière-pays, contribuent à la vitalité du vignoble.

Pourtant, les ceps de vigne n'occupent pas, il y a encore un siècle, la majeure partie du paysage agricole, au pied de la montagne. Plus à l'aise sur les coteaux de la haute vallée de l'Arc, et donc un peu plus éloigné de la paroi rocheuse, le vignoble prospère sur des sols calcaires et de grès argileux. La polyculture domine alors, mêlant vigne, melons, ail, blé et oliviers.

La création de l'appellation côtes-de-provence en 1977, puis celle de la première dénomination de terroir, les côtes-de-provence Sainte-Victoire, par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en 2005, pour les rouges et les rosés, changent la donne. Aujourd'hui, cette dénomination s'étend sur près de 2 500 hectares, sept communes des Bouches-du-Rhône et deux du Var, et regroupe une trentaine de caves coopératives et domaines. Pour être exhaustif, ajoutons l'appellation palette, au pied elle aussi de la Sainte-Victoire, petite par la taille – 46 hectares seulement sur les communes de Meyreuil, du Tholonet et d'Aix-en-Provence –, mais grande par la qualité de ses vins de garde.

Vrac et consommation familiale

Dans ce coin occidental de la Provence, la vigne participe de la variété du paysage. Elle lui donne du rythme. Elle l'aère. Les rangs tirés au cordeau, rarement plantés sur terrain plat, s'opposent à la densité touffue du maquis ou des arbres qui délimitent les parcelles, sans oublier les villages qu'ombragent les platanes. La vigne joue donc ici son rôle depuis toujours.

« La vigne a toujours existé au pied de la Sainte-Victoire, mais pas dans les proportions que l'on connaît aujourd'hui. Les vigneronns produisaient pour le vrac, le négoce et pour la consommation familiale, celle du paysan », raconte Georges Guinieri, président des Vignerons du mont Sainte-Victoire, la cave du charmant village de Puyloubier, l'une des portes d'entrée de la montagne. Le vin est ici histoire ancienne. Ne prête-t-on pas au « Bon Roi René », René d'Anjou, mort en 1480 à Aix-en-Provence, en son comté de Provence, la formule suivante : *« Je ne boirai, à ma table, nul autre vin que le rosé de Puyloubier. »*

En effet, à l'instar de ce qui se fait en Provence, le rosé représente 90 % de la production de la cave de Puyloubier. Celle-ci, créée en 1924, est l'une des cinq coopératives du coin – celle de Trets est la plus ancienne (1911). Regroupant 90 adhérents, elle a gardé de ses origines la production en vrac. « *Nous vinifions, mais l'essentiel de nos vins part en négoce pour des domaines et des sociétés qui le mettent en bouteilles et le vendent pour une majeure partie à l'export, cette demande ayant explosé* », précise encore Georges Guinieri, 60 ans, qui possède une quinzaine d'hectares de vignes.

Mais cette production de « vracqueurs », ceux qui font du vrac, ne signifie pas pour autant une qualité moindre, insiste-t-il. La demande de cette appellation, portée par le cadre naturel exceptionnel – la Sainte-Victoire est labellisée Grand Site de France depuis 2004 –, a dynamisé la production.

Un œnotourisme en friche

Sans doute sans le paysage et la montagne, les visiteurs seraient moins nombreux dans les domaines viticoles en contrebas. « *Les vigneronns autour de la Sainte-Victoire se sentaient un peu à l'écart des principaux lieux de production des côtes-de-provence, qui se trouvent dans le Var. Ils se sont alors regroupés pour faire valoir leur terroir* », raconte Jean-Jacques Balikian, directeur des Vignerons de la Sainte-Victoire, une association créée en 1992.

Selon lui, malgré la proximité d'Aix, avec son Festival international d'art lyrique, ses musées, les touristes traversent la vallée et ne s'arrêtent pas. « *Les vigneronns ont trop peu développé l'œnotourisme, à de rares exceptions près, comme le Château Gassier ou Terre de mistral. Pourtant, avec Aix à côté, les bateaux de croisière qui accostent à Marseille, il y aurait de quoi faire* », avance encore Jean-Jacques Balikian, heureux de pouvoir annoncer l'ouverture d'une œnothèque à Saint-Antonin-sur-Bayon, au pied de la croix de Provence, qui domine la Sainte-Victoire.

Les vigneronns, certes, accueillent avec bonheur les visiteurs. Mais souvent sans pouvoir leur proposer des chambres au domaine. Leur priorité est la valorisation du vignoble et du terroir. « *Chaque cépage est adapté à un type de sol, à une exposition. Les grenaches sont plantés sur des sols drainants et secs, la syrah sur des sols plus profonds et drainants, le rolle sur les parcelles les plus fraîches et les plus abritées du vent, le cinsault sur les sols les plus calcaires* », explique Guillaume Philip, du Domaine des Diables. Certains, tel Serge Davico, de Terre de mistral, travaillent aussi d'autres cépages.

Les vins locaux sont devenus plus terroir, plus frais, plus aromatiques. Et les vignes ont réoccupé l'espace jusqu'au pied de la montagne

Ici, alors que la face minérale de la montagne réverbère les chaleurs intenses du jour, il faut vendanger souvent la nuit pour éviter de devoir rafraîchir le raisin. Tous les vigneronns ont progressé en qualité, grâce notamment à l'utilisation du froid dans les cuveries, du pressurage direct pour les rosés. Finalement, les vins

locaux sont devenus plus terroir, plus frais, plus aromatiques. Et les vignes ont réoccupé l'espace jusqu'au pied de la montagne, profitant d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat sec, véritable aubaine pour lutter, sans produits phytosanitaires ou presque, contre les maladies.

Alors, admirant le vol majestueux d'un aigle de Bonelli ou d'une fauvette pitchou, humant la sarriette, le thym ou l'origan, le promeneur amateur et œnologue verra comme une promesse de bonheur les ceps de vigne s'épanouir sur les marnes rouges, au pied du mont Venture, l'appellation de la Sainte-Victoire jusqu'au XVII^e siècle.