

VALLÉE DU RHÔNE
A.O.C. Côtes-du-Rhône
Villages

• Vin sélectionné :
Cairanne Haut-Coustias

• Cépage :
mourvèdre 50 %, syrah 30 %,
grenache 20 %
• Âge moyen des vignes :
50 ans
• Superficie du vignoble :
5 hectares
• Géologie :
argilo-calcaire
• Production moyenne :
25 000 bouteilles

Les meilleurs millésimes :
1999, 1998, 1995, 1990

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin
Route de Saint-Roman
84290 Cairanne
Tél. : 04 90 30 82 07
Quitter Cairanne en direction de Saint-
Roman-de-Malegarde et la suivre
pendant 500 mètres.
• Propriétaires: Frédéric et
François Alary
• Vente sur place : oui
• Visites: 8-12h, 14-19h
• Prix: *



Vallée du Rhône, Cairanne

DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

Le climat vaclusien permet aux vignerons de produire sans trop d'efforts un bon côtes-du-rhône qui se vendra facilement chaque année. Mais ce genre de vie tranquille n'est pas pour les Alary. Cette famille ne se contente en effet jamais de ses résultats et cherche toujours à s'améliorer, expérimentant sans cesse de nouvelles méthodes afin de donner à ses vins davantage de complexité et de personnalité. C'est pourquoi l'Oratoire Saint-Martin produit des cairannes et des côtes-du-rhône dignes d'appellations beaucoup plus prestigieuses... et plus coûteuses.

Des vers à soie et de la garance à la vigne

Aujourd'hui, ce sont les fils de Bernard Alary, Frédéric et François, qui dirigent l'Oratoire Saint-Martin – il ne faut pas confondre ce dernier avec le domaine Alary, possédé par Daniel et Denis Alary, les deux domaines étant le résultat de la division de la propriété originale en 1983. L'arbre généalogique des Alary certifie la présence de la famille dans le département du Vaucluse depuis dix générations. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, l'arrière-grand-père de Frédéric et François élevait des vers à soie pour l'usine de soieries de Cairanne et cultivait la garance, une plante dont on tirait un colorant rouge qui teintait les pantalons de l'armée française pendant la Grande Guerre. Mais l'invention du Nylon et la décision de l'armée de changer la couleur des uniformes portèrent des coups fatals à ces activités, et la famille s'orienta vers la culture de la vigne.

Des vins en constante progression

Les vins de l'Oratoire Saint-Martin étaient déjà fort réputés à l'époque de Bernard Alary, mais grâce à leur recherche constante d'une meilleure qualité, Frédéric et François les ont encore grandement

améliorés. Les vingt-cinq hectares de vignes du domaine se situent tous sur la commune de Cairanne. Ils sont gérés de manière écologique, avec une utilisation parcimonieuse d'engrais organique, et toutes les mesures sont prises pour réduire les rendements : les tailles très sévères, les vendanges vertes et l'effeuillage ont eu pour résultat une productivité moyenne sur dix ans de trente-huit hectolitres par hectare, Cairanne et Côtes-du-Rhône confondues, alors que la loi autorise pour ces appellations des rendements bien supérieurs. La récolte, toujours cueillie à la main, subit d'abord l'épreuve de la table de tri. Puis les raisins noirs sont transférés par gravité dans des cuves ouvertes en inox ou en béton pour leur fermentation, tandis que le jus des blancs entre directement dans des fûts de chêne pour leur vinification. Depuis 1996, la propriété est équipée d'un système de pigeage pneumatique monté sous un rail qui permet d'enfoncer le chapeau de marc dans le liquide en train de fermenter ; grâce à lui, les frères Alary obtiennent une meilleure extraction de tanins, de couleur et d'arômes.

Cairanne Haut-Coustias

Les innovations récentes comprennent un vin blanc à base de viognier, et du muscat à petits grains a été planté pour faire partie de cette cuvée dans l'avenir. Un vin de paille élaboré à partir des cépages marsanne ou clairette est également à l'étude. Le domaine produit par ailleurs trois cairannes rouges parmi lesquels il n'est pas facile de choisir, mais le Haut-Coustias, qui ne voit le jour que les excellentes années, proclame sa qualité avec force et clarté. Légèrement grillé et somptueusement parfumé de cuir, d'épices et de réglisse, ce vin s'accorde avec talent au lièvre à la royale, ou au ragoût d'agneau au thym.