

À BEAUCASTEL
**CHEZ LES
PERRIN**

PAR JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU - PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU

*Un des plus beaux vins de soleil au monde...
Ancien président de l'Académie du vin de France,
Jean-Pierre Perrin avec son frère François, en
Châteauneuf-du-Pape, cultive et perpétue la vertu
première du vigneron : le respect du terroir.*

Autrefois, ici, s'étalait un lac... "déclame Jean-Pierre Perrin face à une mer de vignes où muser un petit mistral bienveillant. "C'était il y a trente millions d'années... On aperçoit là-bas les Dentelles de Montmirail au-dessus de Gigondas, le dos du Ventoux, on devine la barrière des Alpes de Haute-Provence, et on sait que, très loin au nord, il y a les Alpes qu'on ne voit pas. Ce sont elles qui nous ont apporté ces gros cailloux, lisses et ronds comme des boules à force d'être roulés par un fleuve qui n'était pas encore le Rhône, et qui recouvrent les sols..." La pétanque viendrait-elle de Suisse ?

"C'était au Tertiaire, quand la Terre était en grand chantier. Il y a eu de tels bouleversements que les couches géologiques changent d'une rangée de vigne à l'autre. Valait mieux ne pas se trouver dans les parages en ces temps-là. Imaginez de voir surgir le mont Ventoux sous vos pieds ! Résultat : un sous-sol de graviers entre 3 et 12 mètres, et puis une couche d'argile qui se promène et retient l'eau : la chance ! À part la vigne, ici, rien ne pousserait. Quant à ces galets, la nuit, ils recueillent une humidité qu'ils libèrent lentement au cours des heures de canicule ; et le soir, ils restituent la chaleur accumulée pendant la journée. Cette perpétuelle alternance compte pour beaucoup dans l'identité du vin..."

Ici à Beaucastel se déroule l'histoire d'une famille qui s'est juré de perpétuer la vertu première du vigneron : le respect du terroir. Cet engagement inébranlable face aux vents contradictoires du modernisme leur permet de continuer à produire, dans la sérénité, un des plus beaux vins de soleil qui soit au monde. "La terre, quand on l'aime, elle vous le rend bien", affirme Jean-Pierre Perrin, 67 ans, l'aîné de la quatrième génération...



LES PERRIN DE BEAUCASTEL : JEAN-PIERRE, PIERRE, MARC, MATTHIEU, FRANÇOIS ET THOMAS.

Jean-Pierre, c'est l'homme du contact. Le verbe clair, la taille haute, il est l'évangéliste, le propagateur de la bonne parole. Et il joue ce rôle volontiers. Pendant six ans, président de l'Académie du vin de France, une fratrie de l'excellence vineuse, il a porté haut le témoignage des grands noms de France : Aubert de Villaine de la Romanée-Conti, le comte de Lur-Saluces d'Yquem, Humbrecht et Hugel les Alsaciens, Rouget de Château Simone dans la rare appellation Palette, Chave père et fils et leur hermitage, Hubert de Montille le Bourguignon, Alain Graillot de Crozes-Hermitage, Dominique Lafon de Meursault, Jean-Michel Parcé de Banyuls, Jean-Marie Raveneau de Chablis, etc. Jean-Pierre Perrin aime ce rôle de propagateur de la foi. François, son frère cadet de dix ans, est un homme de la terre, de la médita-

tion, des petits matins quand la brume se lève sur les rangées de vignes. Les voyages et les discours, très peu pour lui. Ils ont toujours marché ensemble, se complètent et s'accordent indéfectivement au nom de ce père qu'ils vénèrent et qui leur a tout appris. Pas besoin de se prêter serment mutuel, parole de frère suffit.

Perrin de Beaucastel : cela sonne comme un titre de noblesse. Et ce n'est que justice pour une famille dont le fait d'armes majeur est d'avoir largement contribué au rayonnement de Châteauneuf sur la terre entière. Il y a longtemps que Robert Parker, le "mage américain" qui fait et défait les réputations sur le marché international, s'est toqué de Beaucastel.

"Au commencement, ici, il y avait surtout les papes, raconte Jean-Pierre. On leur doit beaucoup. Pas tant pour la religion. Surtout pour la vigne. Il faut dire qu'ils étaient des bringueurs de première ! Il en fallait, des troupeaux de bœufs et de moutons pour alimenter le palais des papes en Avignon et, à Châteauneuf, leur résidence d'été, où se tenait en permanence une cour brillante. Trois mille personnes à nourrir. Des charrettes chargées de barriques de vin et de victuailles arrivaient quotidiennement. Double ration les jours de fête – religieuse ou galante. C'était un Moyen Âge compliqué (il y a eu jusqu'à trois papes en même temps au XIV^e siècle !), dangereux, mais aussi paillard et joyeux. On avait besoin de vin pour les messes et les banquets. Il était naturel qu'ils le prennent à Châteauneuf..."

La religion et le vin ont toujours fait bon ménage. Un pape se devait d'être un bon berger pour son troupeau de fidèles, mais

aussi un bon vigneron. À Châteauneuf tout le monde sait ça, et rend particulièrement grâce à Clément V (1305-1314) et Jean XXII (1316-1334), qui ont beaucoup fait pour la cause. L'ivresse permettrait-elle de tutoyer Dieu ? En tout cas, elle met dans de bonnes dispositions, ainsi qu'en témoigne cette chronique qui détaille le repas plantureux d'un bon pape de l'époque : "Quantité d'anguilles grillées, de pâtés de gibier, d'oiseaux en broche, de volailles rôties... Chaque plat était arrosé de larges gorgées d'un excellent vin du pays." Au terme de ces agapes, "enfin rassasiée, dit la chronique, Sa Sainteté, titubant pour gagner le confort d'un fauteuil profond où elle s'effondra, consentit à se pencher sur la misère du monde..." Le temps des papes en Avignon ne dura que quatre-vingts ans. Dommage ! Mais l'élan était donné.

"Beaucastel était un rendez-vous de chasse des princes d'Orange, explique Jean-Pierre Perrin. Il y avait un château ici, propriété du sire de Beaucastel, un protestant. En 1687, Louis XIV lui accorde la capitainerie de la ville de Courthézon avec la charge de lever des impôts, à condition de se convertir. Ce que le sire accepte, sans état d'âme particulier..."

L'acte authentique de ce privilège, paraphé par Louis et Colbert, figure toujours dans les trophées de la maison. C'est par ailleurs l'un des rares vestiges qui survécut à la Révolution, où l'on commença par trancher allégrement le cou du descendant du sire, mettant ainsi fin durablement à sa fonction de percepteur royal ; puis on rasa le château à partir des fondations... Seuls



BEAUCASTEL ÉTAIT UN RENDEZ-VOUS DE CHASSE DES PRINCES D'ORANGE SOUS LOUIS XIV, MAIS LE CHÂTEAU FUT ENSUITE RASÉ. SEULS SUBSISTENT AUJOURD'HUI LE BLASON DES BEAUCASTEL, QUELQUES PIERRES ET UN PORTIQUE...



SUR CE DOMAINE D'UNE CENTAINE D'HECTARES, PLUS D'UNE DIZAINE DE TERROIRS DIFFÉRENTS ET LES TREIZE CÉPAGES DE CHÂTEAUNEUF.



subsistent aujourd'hui le blason des Beaucastel avec ses armoiries, quelques pierres et un portique. La famille avait dû laisser des mauvais souvenirs dans le pays ... Les percepteurs sont des mal-aimés.

Suit un temps de jachère économique – un peu de vigne, d'arbres fruitiers, d'oliviers –, jusqu'à celui de la misère noire avec l'arrivée du phylloxéra. Le premier foyer de ce fléau éclate non loin d'ici, à Roquemare dans le Gard, avant de se propager à l'ensemble du vignoble français. La bâtisse reconstruite sur les ruines du château n'est alors plus qu'une ferme sans avenir : quelques poules, des lapins, un cochon. ...

“Ma famille arrive en 1909, poursuit Jean-Pierre Perrin. Mon arrière-grand-père achète le tout pour rien, le prix de trois kilos de sucre ! Il est épicier en gros à dix kilomètres d'ici. Il fait aussi de l'huile d'olive (‘Les Olives Tramier’). Il achète Beaucastel pour se promener le dimanche, faire le tour du propriétaire avec la charrette et les petits-enfants. Il y avait 30 hectares à l'époque. Après lui, mon grand-père se passionne pour ce bout de terre ingrate. Il replante de la vigne, greffe, bâtit une cave. Il est persuadé qu'on peut y faire du bon vin. Mon père, tout jeune, en est convaincu aussi. Il sera l'un des acteurs déterminants de l'élaboration de l'AOC pour Châteauneuf, en 1935. Il s'impliquera aussi beaucoup dans le syndicat.”

Les dégâts du phylloxéra sont considérables. Les gens du pays reconstituent le vignoble au plus pressé, au plus rentable aussi. La pénurie de vin touche la France entière. Il faut produire vite et en grande quantité. On plante du grenache à tout-va : le grenache est un cépage généreux (jusqu'à 200 hectolitres à l'hectare), pas compliqué et qui fait du degré. Après la guerre, le vignoble de Châteauneuf passe même au monocépage. Seuls quelques entétés résistent encore et toujours à l'envahisseur et préservent religieusement les cépages traditionnels. Par respect acharné du terroir. Mais la réputation du vin des papes est en plein déclin. Dans les années 1960, on le vend en citerne pour donner des couleurs aux bourgognes ... On le met en bouteilles en Belgique ! Ou bien, aigrelet ou oxydé, il atterrit sur le

zinc des bistrots à côté des redoutables “p'tits côtes-du-rhône” de l'époque. Châteauneuf est à la dérive.

“Mon grand-père compte parmi les rares forcenés restés attachés à la tradition. En presque trois mille ans d'histoire, les envahisseurs qui ont colonisé cette vallée du Rhône – Phocéens, Grecs, Romains – ont tous apporté leur savoir et leurs cépages. Des siècles de culture de la vigne ont ainsi

établi, à l'usage, une cartographie précise des terroirs. L'assemblage donnait un vin qui, s'il tournait joliment la tête des papes, semblait aussi plaire à tout le monde. L'intrusion récente des scientifiques en blouse blanche a sans doute amélioré les vins moyens, mais n'a pas valorisé les grands terroirs. Mon grand-père a conservé les treize cépages de Châteauneuf. Mon père a continué. Il avait lui aussi une haute idée du métier de vigneron.”

“Sur le domaine, il existe pas moins de dix à quinze terroirs différents. Nos treize cépages sont liés à ces différences. Ce n'est pas une invention, mais de l'empirisme. Une autre raison tient au climat excessif : la pluie, le vent, le soleil, le gel, la grêle, les éléments ici ne font rien à moitié. Il faut alors pouvoir fluidifier un grenache trop concentré, ou corriger un mourvèdre trop exposé à la chaleur. D'autre part, certains sont précoces, d'autres tardifs, et les uns colorés, les autres plus tanniques ... On n'est jamais pris au dépourvu. Chaque cépage est utilisé en complément d'un autre. Notre intransigeance n'a rien d'arrogant. Elle est le résultat d'une longue pratique. Mon grand-père et mon père avaient raison. La preuve : aujourd'hui, ces treize cépages sont inscrits dans les textes de l'appellation. L'expérience a fait loi ...”

“Mon père acceptait le modernisme pour l'œnologie mais pas pour la viticulture. Chez nous, on respectait la jachère : quand on arrachait, on attendait six ans avant de replanter. On a toujours préservé le porte-greffe historique. Mon père faisait de la culture bio naturellement, sans le savoir.

Beaucastel n'a jamais connu de désherbant ni d'engrais de synthèse. Pourtant, à l'époque, c'était une hérésie de ne pas inonder les vignes de produits chimiques de toutes sortes. Quand les paysans ont vu arriver les scientifiques, ils ont eu tendance à les croire et à perdre leurs gestes de vignerons ... Mon père, lui, s'entêtait. Et c'est lui qui avait raison. Il est mort brutalement en 1978, à 57 ans. Il s'amuserait beaucoup de voir que tout le monde se recommande de la tendance bio aujourd'hui. Il

“LE MULTICÉPAGE SIGNE LA RACE DE NOTRE VIN.”

Les 13 cépages traditionnels reconnus par l'AOC sont tous utilisés à Beaucastel. Rouge : grenache 30 %, mourvèdre 30 %, syrah 10 %, counoise 10 %, cinsault 5 %, et 15 % pour les autres : vaccarèse et muscardin. Blanc : roussanne 80 %, grenache blanc 15 %, et 5 % de clairette, bouboulenc, picpoul et picardan. “Nos prédécesseurs sur le vignoble ont trouvé que c'étaient là les bons pourcentages. Nous les respectons. Le seul juge de paix reste le consommateur. Et il nous donne raison. Le domaine, de 70 hectares, produit en moyenne 250 000 bouteilles de Beaucastel par an, dont 7 % de blanc. À cause de la rareté de l'eau, la plantation est de 3 000 pieds de vigne à l'hectare, au lieu de 8 000 en Bourgogne. Au-delà, la vigne souffrirait d'un stress hydrique important. Nous avons hérité d'un vignoble fantastique.

La réputation internationale s'est faite à notre génération. Robert Parker y a beaucoup contribué. Il a toujours aimé les châteauneuf. Nous avons eu quelques millésimes fabuleux : 1959, 1961, 1978, un 1989 explosif ... Et puis, parmi les plus récents, 1990, 1993, 1994, 1995, 2000, 2001, 2005, 2006 ... 2009 est magnifique et 2010 n'a rien à lui envier ... Les années catastrophiques : 1958, où le gel a tué la récolte ; 1968, bon millésime pour la révolution, mais mauvais pour notre vin ; en 1991 la grêle a vendangé 60 % de la production en quelques minutes ; quant au 2002, après les inondations, on n'a même pas fait de Beaucastel. Et parmi les autres heures sombres, j'ai souvent entendu mon père raconter le jour où les Allemands sont venus réquisitionner les chevaux. Ils étaient cachés derrière une palissade, sous des ballots de paille. Mais l'un d'eux s'est mis à hennir. Les Allemands les ont découverts et les ont emmenés. Il y en avait huit. Non seulement on ne nous les a pas rendus, mais il a fallu continuer à travailler la terre à bras d'hommes !”

nous a transmis ses convictions. On continue son ouvrage. D'ailleurs, on ne saurait pas comment faire autrement ..."

Et c'est ainsi que Beaucastel est grand ! L'assemblage donne lieu chaque année à des séances dignes de conciliabules d'alchimistes. Jean-Pierre et François perpétuent le rituel initié par leur père. Enfermés dans leur laboratoire parmi une multitude de flacons d'échantillons, les deux frères testent, dégustent, recrachent, jouant les enchanteurs pour concocter le meilleur élixir possible. Beaucastel blanc, Beaucastel rouge. Les mauvaises années, comme 2002 pour cause de déluge et d'inondation, on ne transige pas, on ne fait pas de Beaucastel : tout part en Coudoulet, leur "petit" côtes-du-rhône savoureux. Le huis clos ne prend fin que lorsqu'ils sont d'accord. Depuis quelques années, l'épreuve s'est compliquée. La cinquième génération des Perrin étant devenue opérationnelle, l'assemblage se décide désormais à neuf. Sept enfants, trois garçons et une fille chez Jean-Pierre, trois garçons chez François. "Mais, lorsqu'il y a litige, ce sont les aînés qui tranchent", reconnaît le patriarche.

Tous sont conscients de la mission : assurer la pérennité du savoir et de la transmission. C'est aussi sacré que la quête du Graal. Le domaine fait aujourd'hui 70 hectares en Beaucastel autour de la maison, plus 30 hectares de Coudoulet en Côtes-du-Rhône, de l'autre côté de la route. "Un territoire inaliénable, martèle le maître des lieux. L'amputer de la moindre parcelle, ce serait comme m'ar-

racher un bras. Pour François aussi. La chose n'est pas négociable. Tous nos enfants le savent. Beaucastel est un trésor de famille, un monument historique. On n'y touche pas."

"Pour éviter toute tentation, nous nous sommes organisés en groupe foncier agricole, indivisible. À part, nous possédons un vignoble à Vinsobres, un autre à Cairanne, un autre à Gigondas, le restaurant du village à Gigondas, et "La Vieille Ferme", une société de négoce. Si les enfants veulent venir dans le giron familial, ils ont de quoi s'occuper. Mais, je le répète, on ne touche pas à l'intégrité de Beaucastel."

La transition s'opère en douceur. Jean-Pierre passe la main, François est toujours là. "Mais rien n'est formel à Beaucastel. Difficile d'exprimer cette harmonie familiale ... Tous doivent savoir faire du vin. Jusque dans les années 1970, on vivait chichement. Mon père n'a jamais quitté ses vignes. Il n'est même jamais allé aux États-Unis. C'est plus tard que les vignobles ont commencé à rapporter de l'argent ... Il y a deux sortes de viticulture : celle des artisans et celle des faiseurs de fric. Il se trouve que la tendance aujourd'hui semble donner raison aux premiers, mais quel temps perdu !"

Pas de révolution à venir sur cet historique territoire des papes. Le dogme de la viticulture traditionnelle a là-bas ses gardiens éclairés : les Perrin de Beaucastel, gentilshommes vigneron, tous pareillement habités par une légitime fierté dynastique. ❖

(Bon à savoir, page 136)

