



Les vignes du Château Henri Bonnaud, un domaine en culture biologique depuis 2010.

Provence. « Ces véhicules coagulés contre les parois des rues » dont Giono rigole, vous savez, celui de *Regain* et du *Hussard sur le toit*. Marchons les amis, allons par les chemins frais compter les cinq doigts de la main que forment le club des cinq domaines qui font palette, en tout 52 hectares, une moitié de grand cru classé du Médoc, une plaisanterie au regard de l'économie mondiale du vin, la ciselure d'un bijou inestimable aux yeux de ceux qui ont la beauté dans le cœur.

LE CONCERTO DES VIGNES

Il y a d'abord un joli mouchoir de vignes d'un hectare et demi, c'est au Château de Meyreuil tenu par la maison Baldassini, ça fait comme un jardin sur un bout de plateau en hauteur, pile en face de la montagne de Cézanne. Ensuite il y a les Trois Sautets, trois frères – Thomas, Mathieu et Nicolas Chaullier – y travaillent ensemble sur des restanques, comme des balcons de vertige sur la Sainte-Victoire. Ceux-là en sont aux commencements, ils ont aussi des chèvres de Rove pour les fromages, imaginez un buisson ardent de dizaines de paires de cornes en lyre et autant d'yeux rieurs qui vous fixent avec leurs pupilles en fente et ricanant de bêlements en canon. Voilà pour l'auriculaire et l'annulaire.

Le pouce, c'est le domaine Henri Bonnaud, le doigt dressé de l'approbation, la réussite d'une farouche volonté. Les pieds plantés dans sa terre de Provence au Tholonet, Stéphane Spitzglous est né en palette, il a passé sa vie de pitchounet entre le bosquet d'yeuses de la maison de sa mère et la ferme de son grand-père Bonnaud, 300 mètres à vol d'oiseau plus bas. Il galopait tous les matins du monde sur la pente douce et venait se jeter dans les pattes d'Henri qui sarclait la vigne. « Elle est à moi, c'est mon caillou. J'ai de la terre qui coule dans mes veines. » Il dit aussi que le papet ne voulait pas qu'il fasse paysan. « Va à l'école, après on verra. »

Le jeune a passé sa licence de physico-chimie, il lorgnait toujours sur les vignes. Alors un matin, dans la cuisine, passé ses 81 ans, Henri l'a regardé bien droit, « ne viens pas te plaindre si tu en baves ! » Il a jeté les clés de la cave sur la table... « Depuis, elles sont au fond de ma poche ! » Des belles rangées sur 14 hectares d'argiles rouges posées sur le calcaire de Langesse, des éboulis de la Sainte-Victoire qui font l'entier des sols de palette. Le concerto des vignes se joue au plein sud, bien calées sur les reins du Grand Cabri qui voit tourner le monde de la Sainte-Victoire et celui, là-bas vers la mer, de la Sainte-Baume. Chez Bonnaud, tout est bon. Prenez le rosé de palette 2023, c'est salin et iodé comme une vague fraîche et c'est gourmand comme une chatte. Quintessence blanc

C'

est un pays, il n'est pas bien grand, c'est pas l'Amérique, d'ailleurs qu'est-ce qu'on irait faire là-bas quand on a ici ce secret des collines. Non, c'est tout petit, en passant comme un tambour sur l'autoroute qui s'en va vers Nice porter son troupeau de pressés, on ne voit rien. Ce pays, c'est rien et c'est tout. Un monde minuscule, immense empire de la sauvagerie, un objet de haute civilisation du vin dans l'une des plus petites appellations de France, palette, au pied de la montagne Sainte-Victoire.

Les troupeaux de chèvres qui vivent là-haut sur les coteaux ignorent l'existence des cohortes de ferraille qui font la queue, passée Aix-en-

PALETTE SECRÈTE

Dans la campagne aixoise, au pied de la montagne Sainte-Victoire, l'appellation palette dissimule ses attraits pour mieux les révéler à qui sait la reconnaître. L'AOC, née en 1948, se sublime en rouge, blanc et rosé, grâce à cinq producteurs passionnés.

Par Jean-Luc Barde

2016, une eau fraîche de torrent dégringolé de la montagne avec, à l'arrivée, des accents marins, deux mondes éclairés du dedans par une lumière minérale étincelante. Vous voulez goûter les rouges ? Prenez la cuvée Château 2019, une joie gourmande et sauvage soulignée d'épices discrètes et puis, à y être, prenez donc un verre de Quintessence 2019, les vignes des hauts de coteaux y entrent en courant, un vin de paysan sensible, le vin du bonheur de vivre. Vous voulez rester ? Il y a des gîtes.

RÉUNION DE TONNEAUX

De l'autre côté du Grand Cabri, c'est un autre secret, un chemin blanc. Au bout, un rideau de cyprès et, tout contre, à lécher une maison sous un grand diable de platane, des vignes vertes comme des bonbons. La maison chaulée à l'ocre, c'est la cave et dans la chair du coteau, il y a une chapelle d'ombre, le mystère caché d'une réunion de tonneaux où se chuchote le murmure des fins de fermentation, sous la merveille des voûtes du petit chai du ^{XVI}^e siècle. Dehors au soleil, sur le plat d'une terrasse du versant nord du Grand Cabri, il y a deux hommes. Ils poussent sur le manche des charrues que tirent deux chevaux bruns, Usko et Ayko, des cobs normands ; ils déchaussent les dix hectares dont beaucoup sont taillés en gobelet.

À côté, un plantier réunit 25 cépages de l'histoire du vignoble dont le durif, le brun fourca, le manosquin, le terret gris, le picardan, le pascal blanc, le petit brun, la panse muscade, gentiment surnommée « panse du Roy René ». C'est le monde du Château Crémade, propriété depuis 1997 de la famille Baud, fondatrice de Leader Price et de Franprix, agrégés désormais au groupe Casino. Sophie Baud, œnologue, fait les vins en bio, Philippe Moquet, son époux, les vend. Ce sont de vrais délices, nés souvent de vignes vieilles, pour certaines des mémés de 90 ans. Rosé 2022 de saignée et pressée assemblées, salin et doux, profond et caressant. Blanc 2022, pêche et blé mûr, du gras, du sel,



du jus. Rouge 2020, groseilles sucrées, adagio de fruits rouges et cerises noires, vin d'épices tirées de quelque souk lointain. Voilà, c'est Crémade, l'index pointé sur l'histoire du pays, cofondateur en 1948 de l'appellation palette avec son initiateur, le majeur Château Simone bien sûr.

Franchissez ensuite, dans l'allégresse, l'arche du vieux pont lancé sur l'Arc à Meyreuil, une eau claire comme le ciel. Grimpez sur la face nord du Montaignet et pénétrez dans le grand théâtre antique du vignoble du Château Simone. Ah celui-là, sans lui que serait aujourd'hui palette, eh bien ce serait Simone et c'est tout !

En haut, Jean-François Rougier, à la tête du Château Simone, et petit-fils du créateur de l'AOC palette.

Ci-contre, les vignes du Château Crémade sont travaillées avec des chevaux, dans le respect de la terre.



En 1936, il avait, comme Château Grillet en Rhône nord, obtenu l'appellation sous son seul nom, Château Simone. Et puis le pouvoir gouvernemental du vin se ravisa, une exception suffisait. Il fallut l'obstination résiliente de Jean Rougier pour faire naître, dans son sillage lumineux, l'appellation palette. Jean alla voir monsieur Vidalin, décorateur à Paris et propriétaire de Crémade : « Il faut créer une appellation. » Les autres paysans du coin n'y crurent guère.

L'ÂME DES VINS

N'empêche, douze ans plus tard, l'AOC palette naquit le 8 avril 1948, et Jean Rougier devint son premier président. Ensuite, ce fut René son fils, aujourd'hui c'est Jean-François son petit-fils. Trois générations à incarner palette, tirée par la locomotive d'or de leur chère Simone. Dans cet amphithéâtre qui regarde la Sainte-Victoire, des vénérables de 130 ans poussent sur des gradins pour nourrir la mémoire des cépages de Simone, des pentes douces autour du parc, du château et de l'orangerie, dans les limites d'une forêt vivante de chênes kermès, de cèdres du Liban ; l'agroforesterie et tout le toutim, il y a des siècles qu'on pratique.

« C'est une agriculture de continuité, Simone est passionnante, ce qu'on lui donne, elle le rend au centuple ! » Plantées sur le calcaire de Langesse mélangé à l'argile, cailloux et graviers, les vieilles s'épanouissent en gobelets de clairette, grenache blanc, ugni blanc, bourboulenc, muscats de plusieurs origines, grenache, mourvèdre, cinsault, carignan, syrah, cabernet, manosquin, castets, tibouren, brun fourca. Parfois, elles mûrissent ensemble et débarquent, cueillies à la main, dans le chai horloger où descend, dans une lenteur de comtoise, le poids des cylindres de trois pressoirs ; pour les blancs, la douce étreinte peut durer 24 heures ! Le rosé vieillit dans les courbes des poumons respirants d'œufs en béton. Les rouges, sortis du maelström fermentaire en cuves ciment, séjournent dans le bois de tonneaux qui vont jusqu'à six ans d'âge, couchés au dédale des tunnels couverts de la douceur d'un coton de moisissure gris anthracite. Au commencement, c'est une voûte du ^{XVI}^e siècle, les grands carmes d'Aix y faisaient vin et huile d'olive.

On déambule sur le sol souple, dans la pénombre fraîche de ces nobles entrailles, à quinze mètres sous la colline, métaphore d'une pensée vigneronne élaborée éprise d'excellence, s'y révèle peu à peu l'âme des vins à l'esthétique d'épure gravée. Rouge 2021, le grand serviteur obligé du génie du lieu. Rouge 2011, un pourpre tournoieusement vertigineux de saveurs. Rosé de Simone 2023, la couleur de la joie au pays du sourire. Enfin, le blanc de Simone, célébré dans le monde entier, un sylphe traverse la combe du palais dans sa robe de lumière, soulevé par la symphonie de parfums délicats. ●

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend