

L'ÉLABORATION DU VIN DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Entretien de la vigne.
© Catherine Virassamy, 2019.

Caves et cuves.
© Catherine Virassamy, 2019.

Paysages et terroirs.
© Catherine Virassamy, 2019.

Description sommaire

Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse), surmonté de son château et ses remparts, est réputé pour la particularité de ses vins issus de dix-huit cépages. Ce petit éperon rocheux et ses 3200 ha de vignes surplombent les vallées du Rhône et de l'Ouvèze constitue un site d'exception, ensoleillé et offert au mistral, caractérisé par des sols calcaires, des terrasses de galets roulés et des caves historiques, propices à la production d'un vin aux goûts et arômes typés et équilibrés. Le paysage vallonné, ponctué de parcelles boisées, de domaines viticoles et d'éléments du patrimoine rural (cabanons de vignes), témoigne d'une longue tradition dans les savoir-faire de la vigne et du vin.

Dans sa résidence d'été de Châteauneuf, le pape Jean XXII favorisa dès le XIV^e siècle le développement du vignoble environnant, entre Avignon et Orange. Autour du terroir et des hommes, le vin de Châteauneuf-du-Pape a été reconnu par l'appellation du même nom, obtenue collectivement par une communauté de producteurs, désireux de privilégier leur indépendance et le caractère du « vin aux 18 cépages ». Avec le souci du respect de l'environnement et de la transmission des savoir-faire de la fabrication du vin castelpapal, composante du patrimoine culturel local, la communauté est représentée par 320 viticulteurs indépendants.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

L'élaboration du vin de Châteauneuf-du-Pape

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

- Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

De tradition familiale, la communauté est constituée de vignerons indépendants qui œuvrent en collectif. En 2019, 320 vignerons revendiquent l'appellation et, sur cet ensemble, environ 220 domaines commercialisent leur production en bouteilles. À eux tous, ils produisent 100 000 hl par an (dont 93 % de vin rouge et 7 % de vin blanc, qui doivent afficher un degré alcoolique naturel minimum de 12,5°C), soit 12 500 000 bouteilles vendues chaque année. Les petits producteurs réussissent à émerger grâce aux domaines qui ont créé de la modernité et garantissent, pour leur part, une commercialisation à des prix équitables. Les propriétés, le plus souvent familiales, ont des superficies comprises entre 5 et 100 ha, avec une moyenne de 10 ha. Plusieurs négociants achètent leurs vins aux vignerons de Châteauneuf-du-Pape, le plus souvent en vrac. La seule coopérative du territoire, celle de Courthézon, vinifie 3 % de l'appellation pour 50 producteurs adhérents.

Les vignerons de Châteauneuf-du-Pape se sont unis pour mieux rayonner, à l'instar du Syndicat des viticulteurs, créé au moment de lutter contre la fraude après la crise du phylloxéra ou de la création de l'appellation. De nos jours, ils favorisent les pratiques respectueuses de l'environnement et recherchent la qualité, sous la houlette d'hommes engagés dans la valorisation du vignoble, tels que le baron Le Roy de Boiseaumarié, propriétaire du Château Fortia, Joseph Ducos, propriétaire du Château de La Nerthe, ou Paul Avril, propriétaire du Clos des Papes, président de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), actuel Institut national de l'origine et de la qualité, entre 2000 et 2002.

Outre les vignerons, la communauté comprend des ouvriers agricoles, des pépiniéristes, qui multiplient les plants pour remplacer les pieds de vigne morts dans l'année, des ingénieurs agronomes, des botanistes, des ampélographes, des géologues, des œnologues, des négociants, mais aussi des tonneliers (autrefois, les brasseurs, qui fournissaient les tonneaux), des bouchonniers et des verriers, qui œuvrent ensemble à l'élaboration d'un vin de qualité, avec de surcroît de nos jours des avocats, des juristes et des professionnels de la communication.

La communauté de Châteauneuf-du-Pape garde la réputation d'être avant tout familiale, avec comme principal objectif de faire évoluer son vignoble et d'inscrire son développement dans la durée, comme cela s'est fait depuis de nombreuses générations.

Les vignerons

La communauté des vignerons de Châteauneuf est représentée par une large variété de domaines plus ou moins notoires aux surfaces cultivées très variables, de 7 à 100 ha, aux pratiques de culture, de vinification ou d'élevage toutes spécifiques à un terroir à des cépages. Certains privilégient la culture bio ou la biodynamie, la vinification avec ou sans rafle, l'assemblage avant ou après la vinification, utilisent des contenants spécifiques qui révèlent chacun l'identité du domaine. Certains cépages dominent dans tel ou tel domaine, par exemple le grenache puis la syrah, puis le mourvèdre ou la syrah sans le grenache. Dans l'un des domaines rencontrés, la vinification se fait à la parcelle, dans des modes qui optimisent les arômes, pour respecter le mode de vinification traditionnel. Le raisin blanc est pressé puis mis

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

à fermenter dans des cuves en béton brut, dont la forme ovoïde engendre des mouvements qui maintiennent les lies en suspension et apportent de la complexité et du gras. De même pour les équipes du domaine qui sont parfois familiales ou dont la responsabilité de la production est déléguée à des œnologues, ou des ingénieurs agronomes. Ces subtiles différences sont représentatives de la diversité des vignerons indépendants de Châteauneuf-du-Pape et de leur production.

Les organisations collectives

– Le Syndicat des vignerons, récemment réformé, est hébergé au sein du collectif dit « Maison des Vignerons », sis avenue Général-de-Gaulle à Châteauneuf-du-Pape, qui accueille aussi l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Le syndicat apporte, lui, plusieurs types de services aux vignerons, notamment la promotion, l'information et le conseil juridique. Dans le domaine de l'apprentissage des savoir-faire, le Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape propose cinq formations techniques en lien avec les chambres d'agriculture, en particulier : « Taille de la vigne », « Dégustation », « Haute valeur environnementale », « Douane, fiscalité, concurrence, droits des marques » et « Juridique et commercial ». Une coopérative d'approvisionnement en matières sèches, en produits œnologiques et en produits dérivés apporte un service de proximité ; elle sert aussi de support logistique pour la mise en œuvre de salons commerciaux en France et à l'étranger. L'une de ses filiales gère le laboratoire d'analyses et de conseils œnologiques. L'ODG et le service technique du laboratoire coordonnent entre autres la lutte contre les maladies (Flavescence dorée) ou contribuent au développement au sein du vignoble de méthodes de bio-contrôle (confusion sexuelle). Le syndicat et les autres entités de la Maison des vignerons portent enfin d'autres projets : réhabilitation d'une vinothèque, création de stations de lavage des tracteurs, conservatoire de cépages, centre de formation, etc.

– L'Association des jeunes vignerons de Châteauneuf-du-Pape : elle est présidée par Victor Coulon, vigneron du Domaine de Beurenard, domaine familial depuis huit générations, exploité entièrement en culture biologique et cultivé en biodynamie, sans utilisation de produits chimiques de synthèse. Avec une trentaine d'adhérents, l'association organise des manifestations, telles que le salon des Printemps de Châteauneuf-du-Pape (*cf. infra* partie IV.2.). Les jeunes qui s'installent et donnent un nouveau visage au secteur souhaitent, au sein de l'association, garder la cohésion de la profession et rester le plus qualitatifs possible, compte tenu des défis climatiques et environnementaux. L'association s'intéresse à des sujets contemporains : les dérives de l'intensification des cultures ; le clonage développé ces dernières décennies, qui conduit inéluctablement à la réduction de la diversité génétique ; la sélection massale, technique ancestrale de reproduction de la vigne qui s'opère par observation du cépage ; les pratiques de culture biologique (utilisation des huiles essentielles sur la vigne) ; la qualité de la taille, etc.

– VINOMED : l'un des 25 organismes d'inspection en France, ici pour l'appellation Châteauneuf-du-Pape, qui ont pour mission d'effectuer les opérations de contrôle du respect des cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (AOC).

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Délimité par le Rhône à l'ouest et l'Ouvèze à l'est, par Avignon au sud et Orange au nord, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape couvre environ 3200 hectares, répartis sur le territoire des communes de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues (Vaucluse). Le vignoble tire son caractère de qualités du sol, fortement marquées, que l'on peut répartir en quatre principaux terroirs :

– les Éclats calcaires : à l'ouest de l'aire d'appellation, côté Rhône, sont des terres où affleurent les « les éclats calcaires », autrefois riches en carrières de chaux. La vigne se développe lentement dans ce terroir, où la trajectoire de ses racines est compliquée, mais passe pour être

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

favorable aux cépages blancs (clairette, roussane, bourboulenc, etc.), et donne des vins rouges aux arômes de fruits rouges, avec des bouches « *tendues, dotées d'une structure tannique plus droite* » [témoignage de Georges Truc] et possédant une belle fraîcheur.

– les Safres : à l'est et au nord-ouest sont des coteaux sableux composés de « safres » du Miocène d'origine marine, formés par le retrait du Rhône, qui s'étagent entre zones boisées et plateaux caillouteux. Sous les cailloux, le sable plaît à la vigne. 35 % du vignoble de l'appellation se développe sur ce type de sol, qui permet au système racinaire, bénéficiant de plus de volume, de bien s'épanouir. Certains cépages y sont particulièrement adaptés, tel le grenache, qui s'y exprime de façon exceptionnelle. « *Les vins sur sable ont une finesse tannique comme le sable* » [témoignage de Georges Truc].

– les Galets : au nord et au centre sont les terrasses alluviales quaternaires du Rhône, dont les plus emblématiques sont les grandes terrasses de galets roulés de la Crau et du plateau de Cabrières-Mont-Redon. Des événements climatiques et la pluie en particulier ont entraîné la solubilisation des minéraux, la destruction des granits et des schistes en argile, que l'on retrouve sous les galets. Ces derniers présentent la caractéristique d'accumuler de la chaleur la journée pour la restituer la nuit, permettant aux raisins d'atteindre un haut degré de maturité. Autre avantage, ils limitent les maladies cryptogamiques, l'eau ne restant pas en surface. Enfin, les galets préservent le sol de l'évaporation en gardant l'humidité. En créant des réservoirs d'eau et d'éléments minéraux, ce sous-sol argileux, appelé « *la banque du sous-sol* » [citation de Georges Truc], a des effets bénéfiques sur les vins (richesse, ampleur, puissance, matière, velouté, souplesse). Sur le plan aromatique, ils présentent le plus souvent des notes de fruits rouges et noirs très mûrs.

– les Grès rouges : au centre-est du territoire, le terroir des « grès rouges » a produit les moellons de construction des architectures locales, débris de grès mélangés à de l'argile et du calcaire, donnant des vins à la trame tannique fine et serrée. Ils sont aussi favorables à la production de grands vins blancs

Le vignoble se caractérise par ailleurs par un paysage de parcelles entrecoupées de bois « classés à conserver », au titre de la réglementation d'urbanisme, car ils protègent les vignes (pins d'Alep, chênes blancs et verts), et de parcelles entourées de haies favorables à la biodiversité. La qualité du vin est étroitement liée à la conjugaison de la nature du sol et de son encépagement, concourant chacun, avec les facteurs humains, à la typicité du vin. « *Le couple sol-cépage donne un style à chaque maison* » [témoignage de Michel Blanc].

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

Sans objet

I.5. Description détaillée

L'encépagement

Conformément au cahier des charges de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, 18 cépages peuvent entrer dans la composition des vins, 12 dans les vins rouges représentant 93 % de la production et 6 dans les vins blancs pour 7 % de la production : grenache (noir, gris, blanc), syrah, mourvèdre, cinsault, clairette (blanche, rose), vaccarèse, bourboulenc, roussanne, counoise, muscardin, picpoul (blanc, gris, noir), picardan, et terret noir. La notion de cépages fut véritablement prise en compte dans la qualité gustative des vins à la fin du XIX^e siècle grâce à Joseph Ducos, alors propriétaire du Château de la Nerthe, président du Syndicat viticole, qui, le premier, définit leurs caractéristiques organoleptiques et détermina l'assemblage typique d'un vin de Châteauneuf-du-Pape, en regroupant les cépages en quatre familles différentes. Mais, à la suite de la crise du phylloxera, un puceron rapporté des États-Unis, qui décima le vignoble en 1866, la reconstruction du vignoble se fit à partir de 1878 sur la base de recherches faites sur des porte-greffes américains résistant aux piqûres de l'insecte. Les viticulteurs ont

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

appris à allier les différents cépages avec talent selon leur propre sensibilité et les caractères recherchés, le grenache étant le plus adapté au terroir local et base de tout assemblage typique car « *il apporte la puissance et la rondeur* » [témoignage de Georges Truc].

Le renouvellement des plantations

Le vignoble castelpapal se caractérise par une très faible densité de plantation : 3000 à 3500 pieds par hectare en moyenne. Les plants fournis par le pépiniériste sont mis en terre dans un sol propre et commencent à produire au bout de quatre ans : « *La vigne produit à partir de quatre ans et rentre dans l'appellation, lorsqu'elle a quatre feuilles.* » [témoignage de Sébastien Cuscusa].

Au Conservatoire du domaine de Beurenard, les cépages sélectionnés à partir des plus vieilles vignes du domaine ont été greffés sur place en fente à l'ancienne, dans une parcelle en repos du sol depuis douze ans. De même, au Conservatoire de l'Étang salé à Courthézon, le greffage d'anciens cépages tels que le « picardan » a été effectué en place : « *le porte-greffe est installé dans le sol. Au bout de trois ans, le temps qu'il s'enracine, le picardan est greffé (les sommets sont coupés et liés avec un ruban et de la cire)* » [témoignage de François Miquel].

Pour la plantation d'une vigne, des distances sont respectées, allant jusqu'à 2 à 2,50 m entre les rangs et 1,50 à 2 m entre les pieds sur un même rang, afin de laisser suffisamment d'espace aux ceps pour qu'ils s'épanouissent. Au siècle dernier, ces écartements correspondaient à la distance requise pour que les chevaux de trait puissent travailler dans la vigne en croisant les labours. Pour les vignes conduites en « gobelet », c'est-à-dire sans palissage avec trois à quatre « bras », chaque cep dispose d'environ 3 m² pour évoluer dans les meilleures conditions. Les pieds de vigne sont remplacés systématiquement lorsqu'ils meurent. Les vignes centenaires sont courantes, certaines ont été plantées juste après la crise du phylloxéra.

La conduite de la vigne

La taille

« *Taille tôt ou taille tard, rien ne vaut la taille de mars* », qui est conseillée pour éviter les gelées. La taille s'effectue généralement à partir des premiers froids de novembre et jusqu'en mars. Elle a pour but de choisir les bourgeons et de supprimer les bois inutiles.

Plusieurs types de taille sont préconisés dans le cahier des charges : « en gobelet », c'est-à-dire non palissée, obligatoirement pour les cépages noirs grenache, mourvèdre, picpoul et terret ; « en cordon de Royat », pour une majorité de cépages ; en « taille Guyot », acceptée uniquement pour la syrah. Pour la taille « en gobelet », la plus emblématique du vignoble, le vigneron coupe les rameaux pour ne laisser que « deux yeux francs par courson ». Pour la syrah, il taille et attache les « baguettes » sur le fil porteur du palissage. Pour les tailles « en cordon de Royat » et « Guyot », les ceps sont palissés avec deux fils superposés au minimum.

L'entretien

Les travaux à la vigne commencent avant le printemps, lorsque celle-ci se réveille. Il s'agit de biner, de désherber entre les rangs et les pieds et de tailler avant que la vigne ne commence à débourrer en février/mars, lorsque « *des petites bourres (ou bourgeons) duveteuses apparaissent* » [témoignage de Sébastien Cuscusa]. À la fin du printemps, un ébourgeonnage est effectué pour favoriser les bourgeons fructifères et éviter l'entassement de feuilles autour des grappes, laisser entrer la lumière et maîtriser le rendement.

Chaque vigneron a sa méthode d'entretien selon la nature du sol. Certains préfèrent laisser les vignes enherbées l'hiver pour ralentir leur croissance, puis, au printemps, font paître des brebis qui, en même temps, amendent le sol. D'autres désherbent à la pioche, passent un coup de griffe entre les rangs ou labourent plus profondément. Au moment de la taille, les sarments sont coupés et peuvent être ramassés, broyés et répandus au fur et à mesure dans les vignes.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les travaux essentiellement manuels et peu mécanisés s'orientent vers une agriculture raisonnée, qui privilégie les labours superficiels préservant la vie microbologique des sols, la pratique en adéquation avec la nature de la biodynamie en pleine expansion, l'épandage de fumier ou de sarments broyés, l'enherbement des rangs et des tournières.

S'ensuit, tout au long d'une saison très active jusqu'aux vendanges, le traitement des vignes, notamment contre les maladies cryptogamiques, bien qu'elles soient protégées grâce aux sols de galets, sur lesquels l'eau s'évapore, et grâce au vent, qui assèche et décime les « champignons ». Des mesures particulières sont prises contre la « flavescence dorée », maladie qui sévit actuellement, se propageant sur les rameaux et les feuilles par un insecte vecteur, la « cicadelle ». Ces mesures se traduisent par de la prospection et du repérage en équipes conduisant, si besoin, à un arrachage des pieds contaminés. Pour se protéger d'autres parasites, les vigneron installent dans les parcelles des diffuseurs de phéromones, technique de lutte contre certains insectes qui perturbe leur reproduction, pour éviter l'utilisation d'insecticides. Plus de 50 % du vignoble est protégé grâce à cette technique de confusion sexuelle.

Puis arrivent la floraison en juin et la véraison début août, annonçant les vendanges proches. Le grain de raisin gonfle et passe du vert au rouge vif pour les raisins noirs, au jaune translucide pour les raisins blancs. Il commence à prendre la couleur qu'il aura à maturité. Les baies, jusqu'alors dures, se ramollissent.

Les vendanges

Vient enfin le temps de la récolte, qui commence en septembre, les vinifications se terminant en novembre. Les grappes de raisin sont récoltées et triées manuellement conformément au cahier des charges de l'AOC. Les raisins doivent être bien mûrs et sans pourriture, ce qui nuit à la qualité du vin. 1,3 kilogramme de raisin donne en moyenne 1 litre de vin. Pour ces tâches, les vigneron font appel à des saisonniers.

La vinification

La vinification est la transformation du raisin en vin, sous l'effet de la fermentation du sucre en alcool. Selon des pratiques, des recettes, des secrets de fabrication propres à chaque vigneron, la vinification peut s'effectuer parcelle par parcelle, à partir d'un seul et même cépage ou bien à partir d'un assemblage de cépages réalisé avant fermentation. La vinification des vins rouges diffère sensiblement de celle des vins blancs. Dans tous les cas, les vinifications commencent par une série de manipulations à effectuer rapidement pour limiter l'oxydation :

- L'éraflage : séparation des baies du raisin de la rafle. Certains vigneron préfèrent la conserver, car son acidité contribue à apporter un peu de fraîcheur à des raisins souvent très mûrs et, de ce fait, peu acides. La rafle facilite la fermentation. Les baies de raisins sont écrasées pour séparer la peau et la pulpe, puis sont encuvées.

- Le pressurage, direct pour les vins blancs, après macération pour les vins rouges. Les raisins sont introduits dans le pressoir pendant environ trois heures. Le jus est ensuite récupéré dans une cuve pour le débourage (vins blancs) ou assemblé avec d'autres vins (vins rouges).

- La fermentation selon plusieurs méthodes :

- le remontage : le moût en cours de fermentation accumulé dans le bas de la cuve est récupéré pour être reversé sur le chapeau de marc qui flotte à la surface.

- le délestage : le moût au bas de la cuve est transvasé dans une seconde cuve. Il est alors renvoyé sur le chapeau de marc qui se trouve désormais au fond de la cuve initiale et qui va peu à peu remonter à la surface en se gorgeant de couleur et de tanins.

- Le pigeage : le chapeau de marc est enfoncé dans le jus en fermentation et émietté afin de favoriser l'extraction de couleur et d'arômes.

Deux étapes sont déterminantes pour la qualité des vins :

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- la fermentation alcoolique permet une transformation progressive du sucre en alcool sous l'effet des levures indigènes ou apportées. Cette étape produit un fort dégagement de CO₂ et une élévation de température dans la cuve qui doit être maîtrisée. La fermentation alcoolique peut être rapide ou durer plusieurs jours, elle est suivie d'une phase de macération de trois à quatre semaines.

- La fermentation malolactique suit la fermentation alcoolique avec, comme effet, la transformation de l'acide malique en acide lactique, pour que le vin soit moins acide et n'évolue plus, une fois en bouteille. Elle est réalisée dans une autre cuve. Des acides gras sont produits, qui apportent de la rondeur au vin. Elle peut durer plusieurs semaines.

L'élevage

Selon les résultats recherchés, 10 à 18 mois d'élevage, soit en cuves en inox ou en béton, contenant neutres, soit en fûts tronconiques, en barriques ou foudres de chêne, qui apportent des notes boisées et vanillées, sont nécessaires pour arrondir les vins.

L'assemblage

Le vigneron réalise ses assemblages à différents moments du processus d'élaboration, soit avant élevage et après la fermentation, ou sur des vins nouveaux, juste après la fermentation, ou plus fréquemment après l'élevage, selon la nature des cépages et son expérience. Chaque terroir, chaque cépage, chaque millésime confèrent au vin de Châteauneuf-du-Pape des équilibres et des typicités spécifiques. Ils sont le résultat d'une combinaison de différents cépages, le plus souvent à dominante de grenache, qui apporte la puissance des fruits rouges, relevée par les caractéristiques et notes aromatiques des autres cépages, à l'instar de la syrah et de ses notes d'épices, de truffe et de fruits noirs.

La mise en bouteilles

Les vins sont mis délicatement en bouteilles après une filtration légère puis stockés en caves pendant au moins un an avant la vente. Elle a lieu généralement de février à avril. Les bouteilles armoriées sont fournies par les verriers et distributeurs agréés par le Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape. Les bouchons de liège sont achetés le plus souvent au Portugal, mais aussi en Sardaigne.

Les qualités organoleptiques du Châteauneuf-du-Pape

L'harmonie des 18 cépages définit le vin de l'appellation, de caractère, à forte empreinte patrimoniale par la diversité de ses terroirs et sa complexité aromatique, intense et équilibré. Chacun des cépages apporte des qualités qui lui sont propres : par exemple, la syrah apporte l'épicé ; la clairette, l'aromatique ; le bouboulenc, la fraîcheur. Chaque terroir apporte des tonalités particulières : fruits rouges ou fruits noirs, épices ou réglisse, finesse ou rudesse, velouté ou intensité. Une couleur rubis éclatante, ou jaune brillant pour les vins blancs, une fraîcheur, des arômes fruités et truffés expriment le caractère des terroirs d'une appellation reconnue pour sa grande diversité de styles. D'un point de vue culinaire, les vins rouges se marient particulièrement bien avec les viandes, les gibiers, les poissons travaillés et la gastronomie asiatique. Les vins blancs accompagnent à merveille crustacés, viandes blanches, poissons grillés et fromages affinés.

Les autres productions viticoles locales

Quelques producteurs fabriquent également une eau-de-vie issue des vins ou du marc de Châteauneuf-du-Pape, la « fine », vin distillé à partir de 7 volumes de vins donnant un volume

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

d'alcool, et le marc, issu de la distillation des raisins fermentés.

La commercialisation

76 % des ventes sont réalisées à l'export, soit environ 9,5 millions de bouteilles, et les 24 % restants, en France, en vente directe au caveau, sur les salons, chez les cavistes, dans la distribution et sur internet. Les négociants commercialisent entre 35 et 40 % des volumes produits.

I.6. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

L'aire d'appellation accueille un ensemble de domaines historiques à l'architecture remarquable par ses caves et bâtiments d'habitation, inscrits dans des paysages de coteaux et de terrasses propres aux terroirs du Châteauneuf-du-Pape. Plusieurs domaines se démarquent, tel celui du château de la Nerthe daté de 1560, dont le bâtiment principal a été construit au XVIII^e siècle par l'architecte Jean-Baptiste Franque (Villefranche-lès-Avignon, 1683-Avignon, 1758), connu par ses réalisations en Avignon : il abrite des caves du XVI^e siècle, creusées dans la roche, et du XVIII^e siècle, en voutes d'ogives.

Objets, outils, matériaux supports

Autrefois, les fûts d'élevage fournis par les brasseurs étaient en châtaignier, acacia et cerisier. Ils sont aujourd'hui essentiellement en chêne, pour ses qualités de résistance, de fendage et de cintrage dans sa fabrication, son étanchéité remarquable et sa légère porosité. Le chêne confère aussi aux vins des arômes particuliers plus ou moins intenses selon qu'il soit neuf ou usagé. Le panel de contenants propre à chaque vigneron et à chaque cépage est adapté aux phases d'élaboration des vins, compte tenu des subtilités liées à la nature de chacun, de matériau, de volume et de forme des cuves, des fûts appelés « barriques » ou des foudres. Le vin évolue (oxydation) dans des fûts de chêne qui respirent par l'air qui s'infiltré au travers de ses douelles. Pour préserver le vin d'une forte oxydation, il convient de le mettre dans des cuves en inox ou des fûts de grande capacité. Sont utilisés par exemple, le « foudre » pour le grenache, la « barrique » pour la syrah et le mourvèdre, la « cuve béton » pour le cinsault, etc. :

– les cuves en béton ou en inox sont neutres et gardent la fraîcheur ; elles sont utilisées pour la fermentation/macération et parfois pour l'élevage ;

– les cuves en béton ovoïdes ont une forme qui permet de maintenir les lies en suspension, alors brassées, ce qui apporte de la complexité et du gras ;

– les cuves tronconiques ou les foudres de 50 à 200 hectolitres en chêne ou les demi-muids de 600 litres permettent l'élevage et l'assemblage des vins pour les cépages sensibles à l'oxydation tels le grenache ; ce risque est plus faible dans un grand contenant que dans un petit (rapport volume, surface en contact avec l'extérieur). Les cuves tronconiques ouvertes et debout, permettent des manipulations du vin plus aisées, tel que le pigeage du marc ;

– les fûts ou barriques en chêne de 225 litres (« *Moins il y a de volume, plus le vin peut être marqué par le bois, les des arômes de vanille ou de fumé...* » [témoignage de Didier Negron]) sont fabriqués par les tonneliers de Charente, de l'Allier et des Vosges ;

La bouteille de verre armoriée a été créée en 1937 à l'initiative du Syndicat des propriétaires viticulteurs de l'appellation. Son écusson porté symbolise une tiare papale placée au-dessus des clés de Saint-Pierre, entourée par l'inscription « Châteauneuf-du-Pape contrôlé » en lettres gothiques. Les bouteilles sont aujourd'hui fabriquées dans plusieurs verreries : en Ardèche, à Albi (Tarn) et à Villefranche-sur-Saône (Rhône).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Les anciens pressoirs verticaux ont été remplacés le plus souvent par des pressoirs pneumatiques, dont la membrane enserre le raisin progressivement pour le presser.

Enfin, le matériel des vendanges est constitué de tracteurs enjambeurs, de bennes ou caisses à vendanges, de sérateurs et de seaux, soigneusement préparés et nettoyés avant le début de la récolte.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

L'apprentissage des savoir-faire liés à l'élaboration du vin de Châteauneuf-du-Pape relève d'une formation classique de viticulteur ou liée à la viticulture et à l'œnologie, dispensée par les lycées agricoles du territoire.

Les savoir-faire et les techniques liés à l'élaboration, à la typicité, à la valorisation et à la défense du vin de Châteauneuf-du-Pape s'apprennent et se transmettent au sein des domaines viticoles, d'une part, et grâce aux organisations collectives (syndicats et associations), d'autre part.

La transmission ou la reprise des exploitations semble de plus en plus problématique à cause du prix du foncier qui atteint des prix de vente sans précédent. Des groupements fonciers viticoles réservent des parts à des investisseurs qui reçoivent des dividendes versés sous forme de bouteilles de vin en retour. Dans ce contexte, le foncier risque d'échapper aux producteurs locaux, mettant en difficulté la transmission familiale et l'installation des jeunes. Le Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape s'est associé à la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER) pour limiter l'inflation sur le prix des terres, en offrant par ailleurs des opportunités de développement à des vignerons locaux, en particulier aux jeunes agriculteurs en cours d'installation.

II.2. Personnes/organisations impliquées

Le lycée agricole et viticole d'Orange (Pôle de référence sur la viticulture et le commerce des vins et spiritueux) prépare en particulier aux métiers de la vigne et du vin, mais aussi du commerce et de la vente.

Le lycée agricole François-Pétrarque d'Avignon prépare à un Brevet de technicien supérieur (BTS) « Viticulture Œnologie ».

Le lycée agricole Louis-Giraud de Carpentras prépare en un an à un Brevet professionnel agricole (BPA) « Travaux de la vigne et du vin » en formation continue.

La faculté de pharmacie de Montpellier et Montpellier Sup Agro délivrent un diplôme d'œnologue (DNO).

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Bien des évolutions se sont succédées depuis les cornues en bois servant à transporter les vendanges, le foulage aux pieds au profit du fouloir et de l'érafloir pour faire éclater les peaux des grains de raisin etc. Au moment de la fermentation, les manipulations étaient essentiellement manuelles et exigeaient de la main d'œuvre, de plus en plus difficile à trouver, s'agissant de travaux saisonniers : « *Les gars rentraient dans la cuve pour récupérer le marc du fond puis le mettaient dans des caisses en bois pour la presse ; puis ils renversaient le marc restant à terre, l'émiettaient et le mettaient une deuxième fois sous la presse* » [témoignage de Sébastien Cuscusa].

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

L'évolution marquante concerne l'aspect technique de la vinification avec un panel plus large de contenants en bois, en béton ou en inox : « *Un bon en avant au niveau de la vinification avec des cuves thermorégulées* » [témoignage de Sandra Rochel].

Elle concerne également la culture et le travail des sols : « *Le vigneron est attentif aux messages de la vigne* » [témoignage de Victor Coulon]. Le fort vent du mistral, qui souffle du nord est, est un atout : il évite de nombreux traitements, en empêchant le développement de certaines maladies cryptogamiques. La technique de la « confusion sexuelle », pour éviter les attaques d'Eudémis et de Cochylys (ver ou tordeuse de la grappe), est adoptée par un grand nombre de vigneron en lieu et place des insecticides.

La pratique de la biodynamie est en plein essor. Elle se caractérise par l'absence de produits de synthèse et l'utilisation de techniques biologiques s'appuyant sur une démarche philosophique visant à respecter un équilibre le plus naturel possible : « *Par exemple mettre des nichoirs à chauve-souris qui sont des prédateurs de cicadelles vectrices de la flavescence dorée et observer pour voir si les oiseaux reviennent* » [témoignage de Victor Coulon]. Les jeunes vigneron ont également planté des haies dans les parcelles avec vingt espèces endémiques. Aujourd'hui, 30 % du vignoble sont conduits et certifiés en agriculture biologique.

Une autre évolution de la profession est le nombre croissant de femmes et de jeunes vigneron sur le territoire de Châteauneuf-du-Pape.

S'agissant des modes de consommation, enfin, la mode est de nos jours aux vins plus fins, privilégiant le fruit à l'extraction tannique, l'élégance caractéristique des grands grenaches.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Vers l'an 900 furent données à l'évêque d'Avignon des terres de la vallée du Rhône entre Avignon et Orange en passant par Châteauneuf. Mais le nom de Châteauneuf n'apparut que plus tard, laissant supposer que le château fût neuf et qu'il remplaça l'ancien château, ou forteresse de L'Hers, en ruine, construite par les templiers sur un port de passage important sur le Rhône.

Jusqu'au XIV^e siècle, cette terre de vignes depuis l'arrivée des Phocéens à Marseille et Avignon qu'ils créèrent, puis de celle des Romains, dont les ouvriers agricoles continuèrent de cultiver la vigne, la rive droite de la vallée du Rhône entre Orange et Avignon fut consacrée pour son vignoble sous le pontificat de Jean XXII, installé dans sa résidence pontificale d'Avignon et dans sa résidence d'été de Châteauneuf. Amateur de vin, il fit planter des vignobles avec des vigneron de Cahors, qui apportèrent leurs savoir-faire, et développa le commerce du vin, notamment avec l'Italie et l'Espagne catholique, d'où proviennent certains cépages, introduits alors et parfaitement adaptés au terroir et au climat.

La renommée du vignoble devint croissante dans les siècles suivants jusqu'à être servi à la cour du roi Louis XVI. Le vignoble se substitua progressivement à la polyculture, à la culture de la garance et aux vergers de cerisiers très répandus au XIV^e siècle. L'artisanat y était également florissant avec des activités intenses de tonnellerie pour stocker et expédier le vin, de tuileries, de pierre, de chaux et de sel, expressions de la géologie du sol et de la forte présence de calcaire, grâce aussi à la présence du port de commerce de L'Hers, lié au château de l'Hers (classé Monument historique), construit au XII^e siècle sur les bords du Rhône.

L'expansion du vignoble se poursuivit jusqu'à la crise du phylloxéra, en 1866, qui décima le vignoble français et européen à la fin du XIX^e siècle, après la période faste du XVII^e siècle, où le vin de Châteauneuf était commercialisé dans le monde entier. La reconstruction du vignoble est lancée à partir de 1878, à partir de nouveaux cépages greffés par des botanistes avisés sur

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

des porte-greffes américains résistant au phylloxéra. Elle introduit treize cépages, dont les judicieux assemblages n'ont cessé de bonifier ce vin devenu l'une des six premières « appellations d'origine contrôlée » en 1936. Le chiffre actuel de dix-huit cépages tient compte de toutes les couleurs des différentes variétés.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

Depuis 1936, l'appellation connaît un bel élan, jusqu'à la commercialisation actuelle de 12 500 000 bouteilles par an en France et à l'international. La prise en compte de nouvelles problématiques liées à la culture du vignoble et au respect de la biodiversité concerne une proportion significative de vignerons, qui pratiquent une agriculture biologique à hauteur de 30 %. La reconnaissance du patrimoine local, avec ses sites classés Monument historique, et celle du village de Châteauneuf-du-Pape comme Site remarquable du Goût, et le développement de l'œnotourisme participent aussi à l'attrait croissant du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

Menaces et risques

Une des menaces les plus prégnantes pour le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, outre l'augmentation du coût du foncier, serait la mainmise d'investisseurs institutionnels sur le foncier viticole, ce qui modifierait profondément la configuration de l'appellation (exploitations familiales), générant en outre des difficultés pour les reprises familiales ou pour les installations de jeunes vignerons. L'appellation étant située entre les villes d'Orange et d'Avignon, en zone non inondable ni soumise au risque incendie, la pression urbaine en fait par ailleurs un territoire potentiellement constructible rare et cher, donc convoité par les aménageurs et les promoteurs immobiliers.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

• **L'Échansonnerie des papes (depuis 1967)**

La confrérie du vin créée en 1967 par le Dr Dufays a pour but de faire revivre les coutumes de la cour pontificale, où des officiers dits « échansons » étaient chargés de servir le vin et les boissons à des personnages de haut rang. La confrérie intronise des personnalités du monde entier trois fois par an, aux chapîtres de Noël, de la Fleur et du Ban des vendanges. Les nouveaux intronisés deviennent des ambassadeurs des vins de l'AOC.

• **Le musée du Vigneron et des Outils de Rasteau (depuis 1982)**

À 5 km de Vaison-la-Romaine, le musée a été créé en 1982 par Paul Coulon, vigneron à Châteauneuf-du-Pape, dans une vieille ferme située sur le domaine, avec la contribution de quarante vignerons. Une partie des objets de ce musée est actuellement exposée au sein de la galerie de la Méditerranée, au Mucem, à Marseille.

• **VINADÉA (depuis 2000)**

Maison des vins de Châteauneuf-du-Pape, créée en juillet 2000 dans une ancienne remise

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

adossée aux remparts de Châteauneuf-du-Pape, Vinadéa a pour vocation première de promouvoir la diversité des vins de Châteauneuf-du-Pape en les commercialisant au prix propriété en boutique et sur internet.

• **Le site de l'Étang salé, labellisé ENS (depuis 2001)**

Labellisé Espace naturel sensible (ENS), l'Étang salé à Courthézon comporte 2 km de sentier de découverte, jalonné de panneaux pédagogiques, et une aire de pique-nique. En plus d'être un réservoir de biodiversité, accueillant une faune nicheuse et reproductrice spécifique, des amphibiens et des espèces animales et végétales associées à la présence d'une zone humide liée aux eaux de ruissellement provenant des coteaux qui la bordent, le site est aussi un conservatoire des cépages sur la partie louée à la Maison Ogier. Son plan de gestion sur 5 ans est confié par délégation au Conservatoire des espaces naturels sensibles de Provence-Alpes-Côte d'Azur (CEN PACA) au titre des zones humides. Le site est classé en « protection de biotope » par arrêté préfectoral. Situé dans une cuvette entourée par le mont Ventoux et les dentelles de Montmirail, l'étang, propriété du prince d'Orange au Moyen Âge, produisait du sel, issu des cônes de sel situés à la verticale de la faille de Nîmes, à 1000 m de profondeur à l'aplomb de la cuvette. L'exploitation du sel s'est développée jusqu'au XVIII^e siècle, puis l'étang a été asséché par la création d'une galerie souterraine en 1810 au profit du maraîchage. L'effondrement en 2001 de cette galerie a conduit à la remise en eau de l'étang, qui a été classé ENS du Vaucluse, autour des critères suivants : préservation de la biodiversité, cohérence avec la viticulture, accueil du public avec animations sur la roselière et la vigne. La Maison Ogier, propriétaire du prieuré adjacent, s'est investie dans la viticulture en respectant l'esprit des lieux et le cahier des charges de l'ENS (respect de l'authenticité du bâtiment et maintien d'une viticulture biodynamique).

• **L'Association des Sites Remarquables du Goût (SRG) (depuis 2006)**

L'appellation Châteauneuf-du-Pape a obtenu l'agrément Site remarquable du Goût en septembre 2006. Elle mène des actions de commercialisation dans les salons des SRG, organisés dans une vingtaine de sites en France et valorise les atouts touristiques et gastronomiques, organise des visites de domaines et soutient le développement de l'œnotourisme, en lien étroit avec le syndicat des producteurs de Châteauneuf-du-Pape et l'office de tourisme intercommunal.

Actions de valorisation à signaler

• **Le salon « Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape » (avril)**

Créé en 2010 à l'initiative de l'association locale des Jeunes Vignerons de l'appellation (CCJA), ce salon des vins est organisé chaque année le premier week-end d'avril. Il regroupe chaque année plus de 90 domaines de l'appellation en un même lieu et permet de rencontrer des producteurs, de déguster leurs vins et de découvrir la grande diversité de l'appellation. Il accueille près de 6000 personnes sur deux jours : particuliers, professionnels, importateurs, etc.

• **La fête de la Saint-Marc (avril)**

La fête des vigneron, célébrée le 25 avril, avait à l'origine une dimension à la fois religieuse, populaire et champêtre. Au cours des siècles derniers, une procession cheminait au lever du jour, à travers les vignes, pour rejoindre les trois oratoires de la commune dédiés à saint Marc. De nos jours, elle prend la forme d'un concours des meilleurs vins de l'appellation. Un jury composé de professionnels du vin déguste à l'aveugle et sélectionne les meilleures cuvées, à l'œil, au nez et au palais.

• **La fête de la Véraison (août)**

Organisée chaque année le premier week-end d'août, cette manifestation costumée de dégustation des vins de l'AOC Châteauneuf-du-Pape célèbre la « véraison », période où les grains commencent à prendre la couleur qu'ils auront à maturité, rouge ou jaune translucide.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Elle fait aussi découvrir des métiers et objets de l'artisanat.

• **Le Ban des vendanges (septembre)**

Le premier vendredi de septembre, sur arrêté municipal, est ouvert le début des vendanges, à la demande d'un jeune vigneron lisant le Ban. La cérémonie est suivie d'un des trois chapîtres annuels de l'Échansonnerie des papes et d'un dîner vigneron.

Modes de reconnaissance publique

• **Appellation d'origine contrôlée (AOC) « Châteauneuf-du-Pape »**

Le 15 mai 1936, Châteauneuf-du-Pape fut l'une des six premières AOC viticoles de France (avec Arbois, Cassis, Cognac, Monbazillac et Tavel), reconnaissance obtenue en particulier grâce au baron Leroy, vigneron et juriste, à Joseph Ducos, député maire de Châteauneuf et propriétaire du Château La Nerthe, et aux vignerons regroupés dès 1894 en un Syndicat des propriétaires viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape pour travailler ensemble sur la qualité des vins produits. Grâce à lui se mirent en place dès 1923 des règles de production visant un haut niveau de qualité et de protection du vin, qui servit d'exemple à d'autres régions viticoles pour donner lieu à la création du Comité national des Appellations d'origine.

Un cahier des charges revu a été homologué le 16 novembre 2011 (décret n° 2011-1567 : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024813822>), afin de protéger le vin en élaborant des règles strictes de culture, de vendange et de vinification. Le vignoble, situé dans la vallée du Rhône méridionale, s'étend aujourd'hui sur 3200 hectares répartis entre le village éponyme, Orange, Courthézon, Bédarrides et Sorgues. Sur les galets roulés, sols sablonneux, sols calcaires ou terres graveleuses poussent dix-huit cépages, dont les grenache, syrah, mourvèdre, cinsault ou clairette, tous vendangés à la main. La conduite de la vigne est aussi réglementée : la syrah est conduite sur fils et en taille Guyot ; pour tous les autres cépages de l'appellation vaut la taille en gobelet à deux yeux par courson avec un maximum de quinze yeux francs par cep et, pour certains, le cordon de Royat. Chaque vigneron a la liberté de combiner à sa guise les 18 cépages.

Bibliographie sommaire

- AMORE (Odile), « La viticulture pontificale à Châteauneuf-du-Pape », thèse sous la direction de Pierre Timon-David, 1993.
- CHAPUZET (Jean-Charles), photographies de Christophe Grilhé, *Châteauneuf-du-Pape : la quatrième dimension*, Editions Glénat, 2017.
- LUTUN (Aude), *Châteauneuf-du-Pape*, Paris, Flammarion, 2001 [issu d'une thèse sous la direction de Daniel Albert].
- PORTES (Jean-Claude), *Châteauneuf-du-Pape : première AOC de France*, Châteauneuf-du-Pape, Organisme de défense et de gestion de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, 2016.

Filmographie sommaire

- *Vendanges à Châteauneuf du Pape*, prod. Provence Magazine, 1956, 5 min 10 sec, en ligne dans les archives de l'INA :
<https://www.ina.fr/video/RAF99000261/vendanges-a-chateauneuf-du-pape-video.html>
- *Les vendanges à Châteauneuf du Pape*, prod. Provence Actualités, 1964, 6 min 40 sec, en ligne dans les archives de l'INA :
<https://www.ina.fr/video/RAFo2005233/les-vendanges-a-chateauneuf-du-pape-video.html>
- *Les Princes du Palais*, prod. Zoom au Sud, 1976, 12 min 39 sec, en ligne dans les archives de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

l'INA :

<https://www.ina.fr/video/RACo1007933/les-princes-du-palais-video.html>

• *Châteauneuf-du-Pape*, film de l'appellation, 2014, 4 min, en ligne :

https://www.youtube.com/watch?v=f6yPH_mytcY

Sitographie sommaire

• Association des Sites remarquables du Goût / site de Châteauneuf-du-Pape

<https://sitesremarquablesdugout.com/listing/chateauneuf-du-pape/>

• Musée du vigneron de Rasteau

http://www.beaurenard.fr/pages/6_1musee.htm

• Syndicat des vignerons appellation Châteauneuf-du-Pape

<https://www.chateauneuf.com/>

• VINADEA, Maison des vins de Châteauneuf-du-Pape

<https://www.vinadea.com/>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Véronique AMNOU, chargée de mission Sensibilisation, promotion, gestion et développement durable, Conservatoire des espaces naturels sensibles de Provence-Alpes-Côte d'Azur (CEN PACA)

Guillaume AUFFAN, Office de tourisme Orange-Châteauneuf-du-Pape, 307 avenue de l'Arc de Triomphe, 84100 Orange

Anthony AVON, chargé du patrimoine, Mairie de Châteauneuf-du-Pape, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Claude AVRIL, maire de Châteauneuf-du-Pape, 8 rue Joseph-Ducos, 84230 Châteauneuf-du-Pape cedex

Amélie BARROT, vigneronne au Château des Fines Roches, Château Jas de Bressy, 631 route de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Michel BLANC, vice-président de l'association du Site remarquable du Goût de Châteauneuf-du-Pape, directeur Développement et projets de la Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, 25 avenue Général-de-Gaulle, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Victor COULON, président l'Association des jeunes vignerons de Châteauneuf-du-Pape, vigneron du Domaine de Beaurenard, 10, avenue Pierre de Luxembourg (Route d'Avignon), 84231 Châteauneuf-du-Pape

Sébastien CUSCUSA, président de l'association du Site remarquable du Goût de Châteauneuf du Pape, vigneron au Domaine La Consonnière, 25 rue Joseph-Ducos, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Christine FRESLARD, directrice de l'ODG, Maison des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, 25 avenue Général-de-Gaulle, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Ralph GARCIN, directeur du Domaine de la Nerthe, propriété d'hommes de conviction, les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

marquis Tulle de Villefranche, le commandant Joseph Ducos et la famille Richard, 4213 Route de Sorgues, 84230 Châteauneuf du Pape

Serge GRADASSI, président du Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, vigneron au Domaine des Pères de l'Église, 2 Avenue impériale, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Chantal LE ROY, fille de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, qui reconstruisit le vignoble, abandonné pendant la guerre, selon des règles spécifiques de culture et d'élaboration des vins, posant ainsi les bases de la protection du vin de Châteauneuf-du-Pape, et Pierre PASTRE, propriétaires du Domaine Château Fortia, 10 route de Bédarrides, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Hubert MAILLOT, directeur de l'Office du tourisme d'Orange-Châteauneuf-du-Pape, 307 avenue de l'Arc de Triomphe, 84100 Orange

François MIQUEL, œnologue, directeur général de la Maison Ogier, 10 avenue Louis-Pasteur, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Anna OLEJNIK, responsable administrative et des ventes du Domaine Château Fortia, 10 route de Bédarrides, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Didier NEGRON, vigneron au Domaine Roger Sabon, Avenue impériale, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Alain ROCHEBONNE, maire de Courthézon, Hôtel de ville, Parc Val Seille, 84350 Courthézon

Sandra ROCHEL, ingénieur agronome, responsable du vignoble du Domaine Château Fortia, 10 route de Bédarrides, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Denis et Gilbert SABON, vignerons du Domaine Roger Sabon, 4, Avenue Impériale, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Thierry SABON, Clos du Mont Olivet, Chemin du Bois de la Ville, 84230 Châteauneuf-du-Pape

Amélie SAGNIER, chargée de mission Gestion des milieux aquatiques et la prévention des inondations (GEMAPI), Communauté de Communes du Pays Réuni d'Orange (CCPRO)

Georges TRUC, professeur des universités en géologie retraité, consultant en géologie et géophysique, spécialiste des terroirs de Châteauneuf-du-Pape, 84820 Visan

VI.1. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur de la fiche

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût

catherinevirassami@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

Catherine VIRASSAMY

Architecte spécialisée en patrimoine culturel matériel et immatériel, Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire, pour le compte de la Fédération des Sites remarquables du Goût.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Sorgues et Orange (Vaucluse) (domaines visités : Château Fortia, Château La Nerthe, Domaine Roger Sabon et Maison Ogier), 25-27 février 2019 ; rédaction de la fiche en avril-mai 2019.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

20 septembre 2019

Année d'inclusion à l'inventaire

2019

N° de la fiche

2019_67717_INV_PCI_FRANCE_00440

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2m9</uri>