

Lirac

des pépites à moins de 10 €

VOISIN DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ET DE TAVEL, LIRAC EST LONGTEMPS RESTÉ DANS L'OMBRE. SES PLUS BEAUX TERROIRS DONNENT POURTANT DES ROUGES ET ROSÉS SAVOUREUX QUI COMMENCENT À FAIRE PARLER D'EUX. À DÉCOUVRIR D'URGENCE AVANT QUE LES PRIX N'AUGMENTENT... *Texte et photos Thomas Bravo-Maza*

Tout commence par l'histoire d'un beau terroir que la nature a eu la méchanceté de blottir tout contre celui du géant Châteauneuf-du-Pape, juste de l'autre côté du Rhône. C'est souvent ainsi : la lumière des feux de la gloire assombrit toujours les voisins de celui que l'on célèbre. Résultat : l'appellation Lirac a longtemps pâti - et souffre encore - d'un vrai complexe d'infériorité sur sa consœur châteauneuvoise. Et pourtant, parmi les 13 crus que compte la Vallée du Rhône, Lirac possède plusieurs atouts majeurs dans son jeu. À commencer par ses fameux plateaux situés sur les terrasses alluviales anciennes du fleuve. Elles sont riches de ces galets de quartz roulés et d'argile rouge... qui ont rendu célèbre le plateau de la Crau, à Châteauneuf-du-Pape.

Rouges forts en gueule

L'analogie avec l'illustre voisin ne s'arrête pas là. À son meilleur niveau, Lirac cultive un même goût pour des vins rouges forts en gueule, assez puissants en bouche, et toujours généreusement parfumés. Autant d'arguments qui ont de quoi séduire les amateurs de vins à forte personnalité.

Quid des liracs rosés (15 % seulement de la production) ? Ils restent assez marginaux. Explication : Lirac est également contigu à Tavel où l'on produit... le vin rosé le plus célèbre de France ! Dès lors, on comprend bien pourquoi l'appellation a tout misé sur les rouges (80 % de la production). Fort heureusement, les rendements de production ont été imposés à la baisse au cours des années quatre-vingt-dix (42 hl/ha). Seulement voilà, 55 % de la production de Lirac écoulée en France part en grande distribution. Rappelons que

le prix moyen d'achat d'une bouteille de vin y est inférieur à 3 €. Pas de quoi parler d'un prix équitable pour des vins de terroir. De trop nombreux vigneron ont longtemps cru que faire « pisser » la vigne à coup de pesticides résoudrait les problèmes d'une concurrence internationale ultra-compétitive. Ces mêmes vigneron se sont alors figurés qu'il suffirait de faire macérer d'autant plus longtemps ce raisin peu qualitatif pour lui donner une personnalité forcée. Mais on ne fait un vin comme on dresserait un chien à coup de bâton. En œuvrant à des macérations outrancières, le vigneron est certain d'obtenir systématiquement un vin dur dont les tanins sont désagréablement âpres au palais. La solution : cacher la misère par un élevage en fûts de chêne. Le goût boisé finirait par arrondir les angles, et le tour serait joué ! Mais le coup de génie n'existe pas en œnologie. Pas de bon vin sans bon raisin.

Sursaut d'orgueil

Parmi les 44 caves particulières, négociants et autres caves coopératives de l'appellation, tous ne se sont pas résignés à subir éternellement les effets de cette trappe à médiocrité. Mieux : depuis le début du siècle, on assiste même à un sursaut d'orgueil qui a immédiatement impacté la qualité des vins. Alain Jaume, qui préside actuellement aux destinées du syndicat Lirac, a de bonnes cartes en mains, malgré la crise, sans compter un enthousiasme communicatif. Sa tâche est loin d'être simple car n'oublions pas que le monde viticole n'apprécie guère les évolutions trop brutales. Seul un fin dosage permet de redonner aux vigneron l'envie d'aller chercher tout le terroir qui donne ce petit « goût de Lirac » que nous aimons tant.