

DOMAINE LA BARROCHE

Les observateurs et les connaisseurs accordent un brillant avenir au jeune et talentueux vigneron du domaine, Julien Barrot.

Il les soulève en douceur comme s'il portait une femme dans ses bras. Les souches des vieux grenaches des Terres Blanches quelquefois se couchent sur la terre, alors Julien Barrot doucement les relève, noue un ruban bleu nuit au piquet et la belle soulagée le remercie de ses fruits à l'automne : "Elles sont vieilles mais tellement vivantes, je les aime plus que tout !" Le jeune homme de 34 ans, boucles blondes, élégante silhouette à fréquenter assidûment la maîtrise papale, toujours sur le fil du mot d'esprit, protégé derrière le bouclier de l'humour, a repris le domaine paternel en 2003. À l'époque le vin filait en vrac au négoce et l'activité avait à son arrivée besoin d'un nom. C'est au prix de séances autour de la table de cuisine familiale où l'on se torturait les méninges que l'on inventa le signifiant "barroche", dont l'étymologie prend sa source dans le patronyme des propriétaires et la roche contre laquelle la cave fut jadis adossée, dans le passage du Hurlevent où le mistral s'engouffre 200 jours par an au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape.

Avant Julien, Christian son père avait commencé le métier sur un vignoble minuscule de 2 hectares planté par son grand-père Gabriel né un 23 mai, comme Julien, mais l'aïeul avait vu le jour en 1848. Après ce début triomphant, Christian raconte que "Marcel, [son] père, était tombé amoureux d'une belle épicière de Monteux, Marie-Thérèse, qui donnait aussi dans l'expédition. Du coup il a mis le chapeau et la cravate pour aller à la ville car il fallait un homme pour tenir la maison aux portes d'Avignon". Quand il eut 20 ans, Christian s'entendit dire qu'avec des vignes et une maison à Châteauneuf, il valait mieux abandonner la banque pour se faire paysan : "Je travaillais le matin dans mes vignes avec mes oncles qui ne rechignaient pas à la tâche et le faisaient savoir... L'après-midi, je filais défoncer la terre des autres ; j'y ai gagné une connaissance cer-



LA BARROCHE SIGNATURE 2011

"C'est l'illustration de notre philosophie, un assemblage de cépages qui forment une alliance idéale avec la complexité des personnalités géologiques de notre terroir, une forme de création associée aux gestes du vigneron."

taine des terroirs de l'appellation." Quand il est arrivé la pièce de vrac valait 3 500 francs ! L'année d'après, elle culminait à 1 000 francs ... Nelly l'épousa quand même, l'amour se fout des affaires d'argent. Lætitia est née, et puis Julien a débarqué pour animer de ses saillies rigolardes les repas familiaux.

En 1973, Christian Barrot prit ses cliques et ses claques, laissant là ses oncles forçats pour tracer son chemin tout seul : "On travaillait à la main pour le plaisir, à la picole, l'outil à déchausser ; on souffrait à l'espousette, un panier en osier avec au fond un bas de femme pour tamiser la poudre." Jamais le sol ne vit le moindre intrant chimique. Julien a hérité d'un sol "propre", de vignes saines et belles : "Ce sont des terres en haute altitude, sur des coteaux quittant les galets roulés, sur des pentes de sables, de grès roux et jaunes, des argiles."

Avec le vent, la chaleur, une pluviométrie limitée, "on est a priori, précise Julien, aux portes du déséquilibre, à l'extrême de l'alcool, au plus bas de l'acidité et pourtant c'est sublime à cause de cette incroyable salinité minérale née d'un sous-sol du Miocène." La Barroche, ce sont 14,5 hectares tenus en bio comme un jardin, avec bientôt une nouvelle cave creusée aux pieds des mourvèdres, près du stade de rugby d'où Julien peut les surveiller quand le ballon ovale tarde à venir sur son aile.

Au chai sont privilégiés les élevages en foudre peu à peu renouvelés. Ces vins irradiant la poitrine d'un doux soleil généreux, les tanins sont soyeux avec Signature et Pure, un pléonasme : "Le Graal, ça n'est pas d'avoir du fruit, chez nous il vient tout seul. Il faut accéder à des arômes floraux jusqu'à la déclinaison de la gamme des fleurs blanches", glisse Julien. Lætitia ajoute : "Avec la polymorphie de nos sols, on atteint une polyphonie gustative." <-

JEAN-LUC BARDE



Julien Barrot et sa sœur Lætitia.

