



# ANTOINE PÉTRUS, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DANS LA PEAU

APRÈS UNE BRILLANTE CARRIÈRE PARISIENNE,  
CE DÉGUSTATEUR AVERTI REDONNE TOUT SON LUSTRE  
D'ANTAN AU RESTAURANT LA MÈRE GERMAINE.  
ENTRE DEUX SERVICES, IL RACONTE POURQUOI  
IL AIME L'APPELLATION

PROPOS RECUEILLIS PAR LOUIS-VICTOR CHARVET

**Antoine, on a l'impression que l'appellation a beaucoup changé cette dernière décennie.**

Il y a eu un déclin. Les producteurs se sont rendu compte qu'ils pouvaient faire des vins issus de raisins mûrs, en prônant l'infusion plutôt que l'extraction, ce qui permet d'avoir des matières en bouche suaves et déliées. Ce renversement permet de produire des vins qui vont vers plus de finesse et d'élegance, loin des vins musculeux d'une certaine époque.

**Une époque que l'on peut qualifier d'exceptionnelle ?**

C'est un style qui apparaît à la fin des années 1980, au moment où la plupart des producteurs se mettent à érafler la vendange. En plus de perdre les bienfaits de la rafle, une série de millésimes chauds conduit les degrés d'alcool à augmenter, les vins perdent en nuances. Aujourd'hui, on revient vers un style de vins qui s'appuie sur le raffinement. Les figures de proue de l'appellation qui ont émergé l'ont parfaitement compris, cherchant à faire des vins moins colorés, délicats, construits autour d'un grenache mûr.

**On reproche souvent à Robert Parker d'avoir converti l'appellation à ce style massif.**

Robert Parker n'a jamais forcé un seul vigneron à utiliser du bois neuf. Ce sont les vignerons de l'époque qui l'ont suivi. Lui avait

un goût que je ne critique pas parce que je respecte beaucoup l'homme. Un vigneron doit faire ses propres choix, décider par lui-même. La jeune génération réussit à concilier puissance et finesse. La puissance n'est pas liée à la concentration des raisins ni à une extraction soutenue. Ce qui compte, c'est la maturité du raisin. Quand il est mûr, pas besoin de l'escorter en cave par du bois neuf.

**C'est en fait un retour à ce qui se faisait autrefois ?**

Il faut déguster les vins des années 1930 à 1960. Les vins d'alors ressemblaient beaucoup aux vins d'aujourd'hui. Les dates de vendanges étaient plus tardives, les élevages s'effectuaient dans des contenants larges, l'utilisation des foudres permettait d'avoir des boisés nuancés et discrets. Bref, les anciens ne se trompaient pas. C'est un retour en arrière vers une forme de classicisme stylistique. C'est une bonne chose.

**Ce renouveau est-il du à une meilleure connaissance des terroirs ?**

Il faut garder à l'esprit que le châteauneuf-du-pape est un vin d'assemblage. Cette diversité de provenances lui donne sa complexité. Dans tous les cas, l'identification des parcelles est intéressante et il y a quelques essais de cuvées parcellaires, mais il y a toujours eu de grands terroirs identifiés comme ceux du plateau de la Crau. Aujourd'hui, on prend

conscience qu'on peut faire des vins de qualité aussi bien sur des sables que sur les terroirs du nord, surtout si la vigne est travaillée. La viticulture châteauneuvoise a beaucoup changé, dans le bon sens.

**Cela se traduit comment dans les vignes ?**

La question des pratiques culturelles est essentielle. Les vignerons ont envie d'expérimenter. Certains regardent du côté des cépages un peu oubliés, comme la counoise, le cinsault, le muscardin, le picardan, etc. Le grenache est aussi mieux compris, mieux maîtrisé. Le changement climatique lui est plutôt bénéfique. On a compris qu'il fallait attendre pour ne pas le vendanger en sous-maturité, même si ça demande du sang-froid et de la prudence.

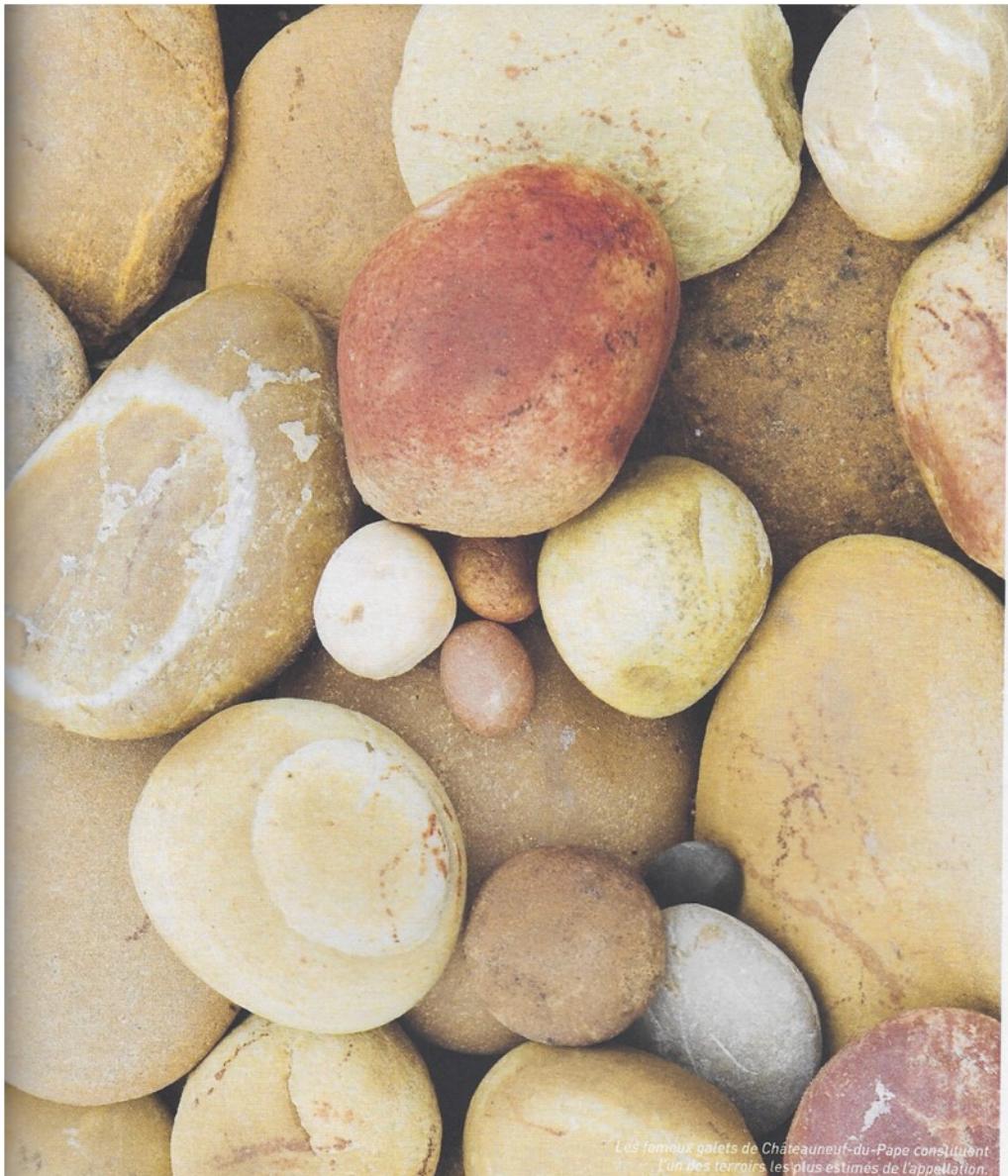
**Alors, les standards d'un grand châteauneuf, c'est quoi ?**

Sans hésiter, son allonge et sa longueur. Pour moi, parmi les grands vins de France, il est potentiellement le plus persistant en bouche. Sur la couleur des vins, on va vers moins d'intensité colorante. Sur le plan des arômes, le nez du grand châteauneuf doit être immédiatement nuancé, floral, avec des notes d'encens, une diversité de parfums qui va vers la framboise, la fraise écrasée, en prenant des notes complexes en vieillissant.

**Et en bouche ?**

J'accorde de l'importance à la suavité. Même quand on fait des vins concentrés, avec des tannins mûrs, on peut avoir un ensemble tendre, avec une prédominance de l'umami, cette cinquième saveur qu'on évoque beaucoup en Asie et qu'on délaissé malheureusement en France. Cette combinaison entre amertume, acidité et légère surosité permet d'atteindre une forme de plénitude. Comme la proportion de la syrah diminue dans les assemblages, les vins ont moins besoin de bois neuf et sont appréciables plus jeunes. Est-ce qu'il faut forcément attendre ? C'est comme pour les accords

276 [LE NOUVEAU BETTANE+DESSAUVE]



Les fameux galets de Châteauneuf-du-Pape constituent l'un des terroirs les plus estimés de l'appellation.

mets et vins. La vérité, c'est celle du client. Personnellement, je pense que châteauneuf est la seule appellation en France qui peut aussi bien vieillir dans les deux couleurs qu'elle produit. Après une vingtaine d'années en cave, c'est souvent grandiose.

**Pour le consommateur, les blancs sont parfois moins faciles à comprendre.**

Je suis convaincu qu'il faut continuer à faire des blancs de chair, consistants et sans lourdeur, élevés intelligemment. Ce sont des vins de gastronomie, séveux comme peuvent l'être les meilleurs hermitages blancs. La clairette doit y jouer un rôle essentiel. Elle apporte de la texture et de

l'ampleur tout en conservant une amertume rafraîchissante.

**Avec ce nouveau style, l'image doit maintenant évoluer. L'effort est timide ?**

C'est d'abord aux vignerons de défendre leur vin. Après, les sommeliers, les cavistes et la presse spécialisée doivent faire attention au vocabulaire employé pour le décrire. Il faut arrêter d'écrire que ce sont des vins massifs et puissants. Cette sémantique n'a pas beaucoup de signification. Il faut expliquer cette rondeur, cette suavité. Concernant le degré d'alcool, souvent incriminé, je ne suis pas sûr qu'un dégustateur, même averti, puisse différencier à l'aveugle un vin entre 14° et 15°.

C'est une question d'harmonie.

**On voit que la nouvelle génération s'approprie l'héritage de l'appellation tout en le remettant en question.**

Il y a du mouvement. Tant mieux. L'avenir de l'appellation appartient à des gens comme Julien Barrot (Domaine de la Barroche), Yannick Féraud (Domaine Eddie Féraud), Florent Lançon (Domaine de la Solitude), Victor Coulon (Domaine de Beaurenard), Caroline et Véronique Maret (Domaine de la Charbonnière), Vincent Estevanin (Domaine de Marcoux). Tous ces gens sont très ouverts dans leur approche et proposent des vins qui vont vers la finesse. ■