

Ultima Laude 2015 IGP Alpilles

Un voyage dans le temps et dans les splendides paysages des Alpilles, voilà ce qu'inspirent les vins de l'abbaye de Pierredon.



Celle-ci fut bâtie au XIII^e siècle par les moines chalaisiens, ordre proche des cisterciens, au cœur d'un immense site protégé sur les flancs sud des Alpilles, où ils menaient une vie de silence et de prières, en pratiquant l'élevage. A la suite de différents conflits, l'institution monacale disparut et le prieuré fut sécularisé, la chapelle restant ouverte au culte. Vers 1800, l'ensemble des bâtiments fut unifié par une belle façade donnant sur une cour fermée par des grilles majestueuses. Une vaste bergerie fut entretenue. Au XX^e siècle, la propriété, passée entre différentes mains, tomba en déshérence.

Le domaine fut acquis en 2001 par Lorenzo Pellicioli, grand patron de l'édition italienne qui eût le coup de foudre pour cette vaste étendue de 650 ha de garrigues et vallons boisés qu'il trouve dans une déréliction désolée. Il entreprit des travaux colossaux, pour réhabiliter l'ensemble des bâtiments et les terres alentour, et d'emblée se concentra sur la culture des oliviers, et surtout de la vigne qu'il créa ex nihilo, d'abord selon son inclinaison avec des cépages bordelais, puis méridionaux : rolle pour les blancs, grenache, syrah pour les rouges et rosés. Mr Pellicioli, totalement ignorant de la viticulture, sut s'appuyer sur 2 grands professionnels connaissant parfaitement les ressources et les exigences de la région :

Badigh Maaz à la culture et Antoine Dürrbach, fils du grand Eloi propriétaire du célèbre domaine de Trévallon, à la vinification. Le terroir argilo-calcaire se révèle idéal pour la viticulture, l'ensoleillement important et le vent puissant constituent une protection contre les maladies de la vigne, si bien que la culture biologique avec forte inclinaison biodynamique s'est imposée naturellement. Mr Maaz a surgreffé des sélections massales d'un pépiniériste réputé, enherbé un rang sur 2 avec de la luzerne, pratiqué sous-solages, labours et griffages. Les traitements biologiques à base de plantes, appliqués sur les pieds des ceps selon les cycles

lunaires, sont réduits au minimum. Aucun produit de synthèse, ni désherbant ne sont utilisés. Le terrain calcaire et caillouteux assure un bon drainage, la vigne peut ainsi aller chercher en profondeur l'eau abondante grâce à des sources.

Les vendanges manuelles se font à pleine maturité, de nuit pour certains cépages. Les raisins sont triés à la vigne, seules les plus belles grappes conservées et amenées en douceur dans de petites caissettes de 20 kg au chai.

La cuvée blanche Ultima Laude 100 % rolle est obtenue par pressurage doux direct, fermentation lente à basse température en cuve thermorégulée, en levurage naturel pendant 15 jours. L'élevage en cuve inox, sans aucun passage par le bois, dure 4 à 6 mois. Léger collage à l'argile avant mise en bouteille avec une légère filtration, pour préserver tous les arômes.

C'est par un long chemin caillouteux et poussiéreux bordé d'oliviers, de champs de lavande, de cistes, de romarins, de genêts d'or, de pins d'Alep, surmonté d'énormes rochers calcaires éblouissants, paysage d'une beauté à couper le souffle que l'on accède, après avoir admiré en contrebas le clocher roman de l'abbaye, à un long mas parfaitement intégré dans le décor, équipé d'une cuverie gravitaire et d'un chai, où trônent grands foudres et barriques resplendissants. Les parfums odorants de garrigue, le craquètement des cigales participent à la magie des lieux.

Parée d'une robe jaune topaze pâle claire et cristalline, ce vin blanc de Pierredon « Ultima Laude » (dernière prière du soir), dont la belle étiquette évoque les vitraux du Moyen-Age, embaume dès l'ouverture les parfums de fleur blanche, aubépine, iris, jasmin, les agrumes, pamplemousse rosé, citron confit rehaussés par des touches miellées et anisées. L'attaque, en bouche, est vive, gourmande, fruitée et fraîche grâce à des effluves de cailloux mouillés. Progressivement apparaissent des fragrances typiquement provençales : fenouil, lavande, romarin, amande fraîche. Ce vin complexe et expressif au tranchant d'une épée parfumée déroule une longueur en bouche étonnante.

Ce vin délicieux va magnifier la cuisine méditerranéenne ensoleillée. En apéritif, sa vivacité s'accordera avec tapenade, anchoïade, caviar d'aubergine, puis sa richesse aromatique civilisera et flattera la puissance des traditionnelles bouillabaisse, bourride, aioli. Les plats marins : tartare de saumon, brouillade d'oursins, saint-jacques dorées à l'épeautre et mousseline de pomme verte,

daurade au safran, calmars ou encornets farcis à la marseillaise, l'accueilleront avec plaisir, de même que, dans un registre terrien, une viande blanche : côte de veau aux champignons, volaille sautée à la crème. Cette Ultima Laude enrobera agréablement les fromages de chèvre : le local banon, un bouton de culotte ou une bûchette affinée.

N'hésitez pas à visiter ce domaine et à profiter de ses vins promis à un grand avenir à des prix, pour le moment, fort doux.

L'esprit de Pierredon, si prégnant, lorsqu'on découvre ce site extraordinaire, est parfaitement résumé par Antoine Dürrbach : « *respecter la nature, rendre hommage à la beauté des lieux et la retrouver dans nos vins* ».

Ultima Laude 2015 IGP Alpilles

Abbaye Sainte-Marie-de-Pierredon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence