

VIN DE CASSIS

UNE PARTITION SINGULIÈRE EN PROVENCE



Au cœur du parc national des Calanques, l'appellation Cassis constitue une appellation discrète et atypique. La douzaine de domaines y cultive des vins blancs d'une grande précision, dans le respect d'un environnement majestueux.

Des vins de Cassis, beaucoup connaissent l'écrin naturel: celui du parc national des Calanques. C'est l'unique appellation d'origine contrôlée en France à être ainsi entièrement incluse dans un parc national. Un patrimoine géographique et culturel inestimable, niché entre les Calanques, à l'ouest, et la barrière des falaises Soubeyranes, à l'est, et largement ouvert en son centre sur la Méditerranée.

Le vignoble de Cassis, qui s'étend sur près de 220 hectares, bénéficie bien sûr à plein de l'attrait touristique de la région. Les chiffres parlent d'eux-mêmes. La ville et ses environs accueillent chaque année (les années «normales») pas moins de 1,2 million

de visiteurs, selon l'Office du tourisme de Cassis. C'est plus que le million de bouteilles produit par l'ensemble des domaines de Cassis!

«Cette situation constitue bien sûr une chance pour les producteurs», reconnaît Jonathan Sack, le président de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation depuis 2014 et propriétaire du domaine Clos Sainte Magdeleine. «La part des ventes réalisées localement est sans doute plus importante que pour la plupart des vignobles français. Dans mon cas, presque la moitié de ce que je commercialise en France (soit 55% des ventes, le reste étant exporté, Ndir) est vendu dans la région. Notre autre avantage, c'est que les vins de Cassis sont surtout



représentés sur des marchés bien valorisés, ceux du circuit traditionnel (cavistes et restauration), et très peu en grande distribution.»

En dépit de sa grande exposition aux regards extérieurs, le vignoble est resté essentiellement familial, à l'abri des convoitises financières. «La quasi-totalité des domaines que compte l'appellation sont des domaines familiaux (entre 12 et 55 ha), qui se transmettent de génération en génération», relate Jonathan Sack. La seule exception à ce profil type est le domaine La Dona Tigana, créé ex-nihilo par l'ex-footballeur Jean Tigana à partir de la fin des années 90, à base de vignes en fermage. «Cassis est de ce point de vue un vignoble très incarné et qui



LE VIGNOBLE S'ADAPTE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES

La multiplication des extrêmes climatiques constitue une préoccupation sérieuse pour les vignerons cassisains. Sécheresses, gelées tardives, vendanges précoces... deviennent des éléments récurrents auxquels les domaines s'adaptent. « Cette instabilité nous oblige à travailler avec beaucoup de précision et être à l'écoute de la vigne », estime Jonathan Sack. Les acteurs du vignoble disposent pour cela de quelques outils, comme d'enherber les sols pour retenir l'eau, de moins rogner les vignes pour limiter les excès d'ensoleillement, de développer les ombres portées ou encore d'avoir recours à l'irrigation. « Elle est autorisée jusqu'au 15 mai et interdite ensuite sauf dérogation de l'INAO », précise le président de l'ODG. Une dispense à laquelle l'appellation a eu recours à deux reprises ces dernières années. Le vignoble a été relativement épargné par le gel parfois catastrophique qui a frappé des nombreuses régions en avril dernier. « Environ 10% du vignoble a été touché, principalement sur le plateau, mais ce n'est pas catastrophique. Le potentiel de production devrait être préservé. »

**SÉLECTION
DE CUVÉES**
CLOS D'ALBIZZI
2020

Le plus vieux domaine de Cassis propose deux belles cuvées dont la principale est un blanc très équilibré, frais et gourmand, avec une touche saline. Le Clos d'Albizzi est un assemblage de marsanne, clairette et ugni à la robe claire et brillante, à la bouche ample et ronde avec des touches de miel et d'iode.

Prix indicatif: 14,5€.



peut s'appuyer sur l'implication de ses acteurs. On est concurrents mais on se retrouve sur l'essentiel», juge le président des vignerons. Une évolution très différente de celle qui a prévalu dans d'autres vignobles provençaux, où les investisseurs se bousculent.

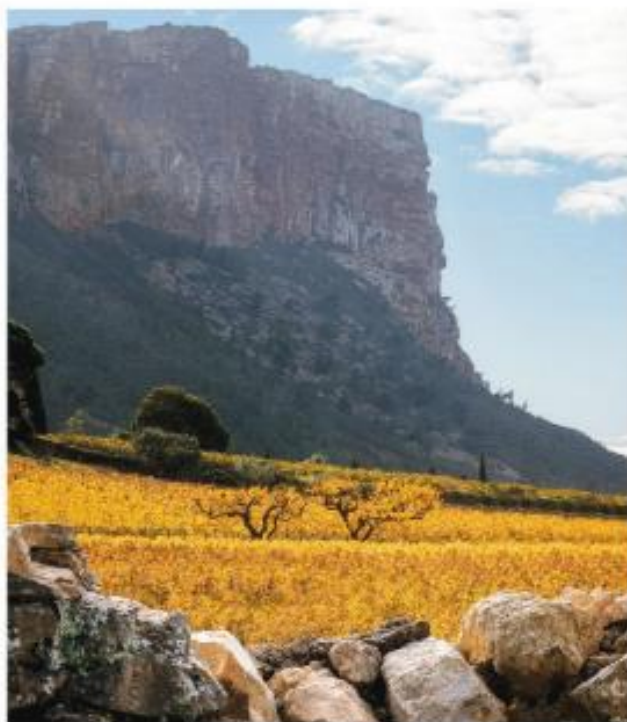
EXCEPTION CULTURELLE

Serait-ce alors la conséquence de cet ancrage patrimonial? En tous cas le vignoble a défendu mordicus son exception culturelle, une dominante de vins blancs, là où nombre de vignobles provençaux se sont massivement laissés séduire par la vague du rosé. Selon les estimations du président de l'ODG, la proportion des vins blancs reste très élevée, avec 78%, très loin devant les rosés (20%), les rouges occupant une place très marginale (2% environ). Cette spécialité «s'explique tout autant par l'adéquation entre les cépages et le terroir singulier de Cassis (la dominante calcaire, les entrées maritimes) que par les habitudes de consommation locales», estiment les auteurs de Vins de Cassis, un livre consacré aux acteurs du vignoble et réalisé avec eux (Uni-Éditions, 2017). «Ce bastion dédié au vin blanc a non seulement

résisté aux modes, mais a savamment entretenu sa différence pour en faire une force, une identité, au sens plein, qui lui permet de jouer une partition originale en Provence.»

La particularité de ces vins tient à un assemblage subtil entre différents cépages: la clairette, le bouboulenc, l'ugni blanc, le pascal, d'origine typiquement méditerranéenne; la marsanne venue du nord de la vallée du Rhône et qui s'est parfaitement adaptée au climat local; et enfin le sauvignon. En 1995, un décret a précisé les règles d'encépagement, pour éviter une trop grande dispersion dans les styles.

Du côté des blancs, les deux cépages principaux (clairette, marsanne) doivent représenter au minimum 60% de l'encépagement, dont 30% minimum pour la marsanne. Parmi les cépages secondaires (dauvillon – alias bouboulenc –, pascal blanc, sauvignon, terref blanc et ugni blanc), il est précisé que le pourcentage de terref blanc est limité à 5%. Ces vins se caractérisent par leur fraîcheur florale et un fruité élégant, compagnons idéaux des produits de la mer.



**LA DOYENNE
DES APPELLATIONS
DE PROVENCE**

L'appellation Cassis est la plus ancienne des appellations provençales. Elle a fait partie des premières appellations reconnues par l'INAO en 1936, en compagnie d'Arbois, Châteauneuf, Tavel et Monbazillac. Probablement présent dès l'Antiquité, le vignoble va connaître une popularité croissante avec l'apparition du tourisme. On date celle-ci de la construction de la ligne Marseille-Toulon et de la création de gare de Cassis, en 1859, qui fait affluer les visiteurs.

SELECTION DE CUVÉES



Domaine du Bagnol Blanc Tradition 2019

Les vignes du Domaine du Bagnol sont travaillées selon les principes de la viticulture biologique et biodynamique. Le Bagnol blanc 2020 présente une belle couleur doré vif. Un assemblage de marsanne, clairette et ugni blanc dévoilant des arômes de fleurs blanches, de verveine citronnée, d'eucalyptus et de fines notes salines.

Prix indicatif : 16€.



Château Barbanau Clos Val Bruyère 2020

Ce vin élevé selon les principes de l'agriculture biologique est un assemblage 30% clairette, 30% marsanne, 30% ugni blanc et 10% sauvignon. La robe est brillante, nuancée de reflets verts, la bouche structurée, soyeuse, évoluant sur la rondeur et la fraîcheur. Garde : 5 ans minimum.

Prix indicatif : 16€.



La Dona Tigana Blanc 2019

Le Blanc de Blanc, assemblage de marsanne, ugni blanc et clairette, possède un profil aromatique marqué par les agrumes et le pamplemousse. Afin de l'apprécier au mieux, ce vin est à déguster entre 10°C et 12°C sur des poissons grillés ou encore à l'apéritif...

Viticulture biologique.
Prix indicatif : 16€.



Domaine de la Ferme Blanche Rouge

Une robe grenat habille ce rouge original dominé par des notes de cerises bigarreau et d'épices douces. La bouche offre une bonne mâche, autour de tanins souples et de qualité, et trouve un bon support dans une élégante fraîcheur saline.

Viticulture biologique.
Prix indicatif : 19€.



Domaine Bodin Blanc Pur Jus de Gouttes 2019

Dans cette cuvée, le premier jus égoutté, non pressé, est vinifié séparément, tandis que le moût est maintenu à basse température. Les vins terminés sont assemblés, puis filtrés durant l'hiver. Ce Jus de Gouttes apporte fraîcheur, rondeur et finesse, avec une belle persistance...

Prix indicatif : 15,50€.



Château de Fontcreuse Blanc Cuvée Pure Intense Bio 2020

Cette cuvée présente une robe gansée d'or, avec un nez mentholé où l'eucalyptus cède progressivement la place à l'amande grillée. La bouche structurée, grasse, généreuse et aromatique se termine sur une finale délicate et fraîche.

Elevée en fût de chêne, elle présente un potentiel de garde de cinq ans. Viticulture biologique.
Prix indicatif : 15€.



Domaine du Paternel Esprit de Famille 2020

La cuvée Esprit de Famille est le Cassis blanc du domaine vinifié et élevé en barriques. Elle est issue des plus vieilles vignes de clairette, de marsanne, d'ugni blanc et de sauvignon. C'est un vin avec plus de corps, de complexité aromatique et de potentiel de garde que la cuvée classique.

Un Cassis blanc sublimé par un bel élevage en barrique.
Prix indicatif : 27€.



Domaine des Quatre Vents AOC Cassis Blanc

Réparties entre bord de mer, coteaux et vallons, les vignes du domaine représentent la diversité de terroir de l'appellation Cassis. Ce vin frais et floral, à la robe vive aux nuances or pâle, offre un bouquet très expressif de notes florale et de senteurs d'agrumes

et, en bouche, des saveurs de fleurs blanches et de garrigue. Viticulture biologique.

Prix indicatif : 14€.



Clos Sainte Magdeleine AOC Cassis Blanc 2020

Cœur de gamme de la production, ce vin blanc représente l'essence même de Cassis, de sa géologie, de ses terroirs et de ses méthodes traditionnelles de vinification. Produit avec des levures indigènes, et mis en bouteille sans collage ni filtration, il exprime pleinement le terroir dont il est issu.

Ce vin d'assemblage offre une bouche ample, fraîche et finement saline.
Prix indicatif : 19€.

Les rosés et rouges de l'appellation ne sont pas pour autant à négliger. Issus principalement des cépages grenache, cinsault et mourvèdre pour les deux couleurs, les rosés sont frais et toniques, mais aussi parfois plus structurés que leurs voisins ; tandis que les rouges se caractérisent par la fraîcheur du fruit et se montrent volontiers exubérants.

RESPECT DE LA NATURE

Partie prenante d'un environnement particulièrement bien préservé, les vigneron de l'appellation sont naturellement engagés dans des démarches de respect de la nature. «Aujourd'hui, 90% des domaines de l'appellation sont en agriculture biologique», souligne Jonathan Sack. Le seul qui ne détienne



pas la certification n'utilise pas de dés-herbant chimique, témoignant que tous tirent dans la même direction. «Notre territoire est resté préservé et les domaines sont conscients de leur responsabilité», insiste le président des vigneron. «La cinquantaine de ruches que je possède sur la propriété sont un bon indicateur de la santé de l'air et du sol. Or je n'y constate aucune mortalité inquiétante.»

Les domaines, dynamisés par une nouvelle génération, ont aussi donné de nouvelles impulsions en cave avec, selon Jonathan Sack, «une volonté de la part des vigneron de sortir de certaines méthodes de vinification stéréotypées pour laisser s'exprimer l'identité de leur terroir.» Une tendance qui se traduit, par exemple, par l'usage de levures indigènes ou encore par l'absence de collage des vins. Les chais de l'appellation accueillent également des contenants d'élevage d'une grande variété en fonction des effets recherchés: cuves inox, béton, ovoïdes, foudres, demi-muid, barriques, jares en grès, etc.

Si les vins blancs de Cassis se boivent traditionnellement sur leur jeunesse, certains vigneron travaillent leurs vins en vue de leur assurer conservation et épanouissement dans le temps, notamment sur des cuvées spécifiques, vieilles vignes, parcelaires, etc. «C'est le choix que j'ai fait car je suis convaincu du potentiel d'évolution de nos vins, tout en gardant leur minéralité et

leur santé», estime Jonathan Sack. La diversité des cuvées constitue un atout auprès des sommeliers, des cavistes, bars à vins et restaurateurs, qui peuvent ainsi varier les accords et les propositions.

L'évolution récente du vignoble rend Jonathan Sack optimiste sur sa pérennité. «Nous nous sommes clairement inscrits depuis dix ans dans une logique de montée en gamme», assure-t-il. «Pour cela, il faut que les bouteilles soient à la hauteur et je crois qu'elles le sont. L'ambition, ce n'est pas de faire plus de chiffre mais de pouvoir transmettre à nos descendants des outils économiquement rentables. Sinon, nous devenons rapidement des cibles pour les investisseurs.»

La bonne résistance des ventes de l'appellation lors de la récente crise est à cet égard un signe favorable. «Notre clientèle traditionnelle de particuliers et de cavistes nous est restée très fidèle et si nous avons perdu les restaurateurs, nous avons développé nos ventes à l'export», analyse le vigneron cassisain. L'épisode récent valide aussi selon lui le choix de la fidélité au vin blanc. «Ces derniers mois, il y a eu une grosse compétition sur le rosé, avec des offres promotionnelles agressives. Nous en sommes restés à l'écart. Et si nous avons des stocks, ils ne sont pas dramatiques. Je pense même que cela peut constituer l'opportunité de décaler les sorties des blancs pour proposer des vins plus évolués», conclut Jonathan Sack. ■

UNE APPELLATION, TROIS TERROIRS

Entièrement située sur le territoire de la commune éponyme, l'appellation Cassis présente une certaine homogénéité géographique et géologique avec une dominante calcaire. Pour autant, trois terroirs sensiblement distincts se dégagent, aussi bien en termes de sols que de microclimats. Le premier terroir, qui s'étend de la Couronne de Charlemagne au Cap Canaille, est constitué de vignes en fortes pentes, le plus souvent aménagées en terrasses, ou restanques. Le sol est caractérisé par un calcaire riche en oxyde de fer qui affleure et une forte influence de la mer. «C'est le terroir de prédilection des cépages méditerranéens (clairette, houboulenc, ugni, grenache et mourvèdre)», expliquent les experts auteurs du livre *Vins de Cassis*. Le second terroir est celui des Janots, moins sensible à l'influence marine avec des sols calcaires mais fertiles et riches en eau. C'est le terroir de prédilection de la marsanne. Enfin, le Plan, partie la plus septentrionale du vignoble constitue un troisième terroir, caractérisé par une forte proportion d'argiles et de marnes, grises ou blanches. Elle accueille tous les cépages de l'appellation. Soulignons que la plupart des domaines possèdent cependant des vignes dans les trois zones et que la plupart des vins sont des assemblages des trois terroirs.

