Nice-Matin
Var-Matin

Printemps 2023 -Numéro 2

ROSELYNE GAVOTY PREMIER ROLLE

Dans l'arrière-pays varois, à Cabasse, Roselyne Gavoty révèle ce que peut être un grand vin blanc de Provence grâce au vermentino, ici appelé rolle.

Il faut laisser derrière soi l'autoroute A8 et la voie Aurelia qui vit défiler les centuries étincelantes de Rome, pour entrer dans le décor à la Giono du domaine Gavoty, l'une des plus anciennes propriétés de Provence. Au bout d'une route poudreuse, une bastide du XV[e] siècle flanquée de micocouliers centenaires forme avec les bâtiments agricoles, les vestiges d'un ancien hameau. Le vignoble de 50 hectares d'un seul tenant, formé d'îlots de vignes enchâssées dans les bois (110 hectares), s'égaye dans un paysage provençal de chênes verts et blancs colonisé par le pin d'Alep. Le domaine nommé Campdumy (« le champ des vendanges » en provençal), divisé au gré des successions en Grand Campdumy et Petit Campdumy, est resté dans la famille Gavoty sur neuf générations depuis que Philémon, tanneur de son état, l'a acquis en 1806. Dans les années 1940, Pierre hérite du premier ; Bernard, critique musical au Figaro connu sous le nom de plume de Clarendon, reçoit le second mais les deux frères commercialisent leur production sous une même bannière. À l'époque, il s'agit d'une exploitation agricole dont les vignes sont confiées à un régisseur, Nicodème Dotto.

L'ambition du terroir

Mais en 1985, Roselyne Gavoty prend les rênes du Grand Campdumy et transforme la maison de vacances familiale en domaine à part entière. À 23 ans, la jeune femme en charge des vinifications, a trouvé dans les argiles et les calcaires de Cabasse de quoi nourrir une ambition pour le terroir dont elle fera un combat pendant plus de trente ans, bien avant que le domaine n'atteigne la rentabilité financière ! *« Sans cave climatisée à l'époque, je n'avais aucune idée du potentiel d'évolution des vins du domaine. Mais j'avais autour de moi une pépinière de vignerons qui croyaient au potentiel de ce terroir propice à l'épanouissement de grands vins de garde »*, retrace-t-elle, citant Régine Sumeire (Château Barbeyrolles), Françoise Rigord (dite la Dame de Peyrassol), ou Guy Meulnart (domaine de la Bernarde)... d'immenses vignerons. En goûtant les vins des autres, Roselyne Gavoty a donc l'intuition du terroir. Mais la révélation lui est venue par un déclic, en 1985. *« Lors d'un dîner chez Philomène Dotto, je goûte un vin de Pays de notre propre domaine, un 1978 qu'il avait sorti de sa cave personnelle. Je me suis dit que nous étions capables de produire des vins pouvant, après sept ans de vieillissement, se transformer et s'ouvrir sur des arômes secondaires »*, apprécie-t-elle. Dès lors, une cave climatisée est construite en 1986 et commence l'aventure des vieux millésimes, Roselyne s'attachant à conserver chaque année des bouteilles de rouges et de blancs, au potentiel de garde encore réhaussé puisqu'ils sont capables de vieillir entre quinze et trente ans.

Avec la cuvée Clarendon, Roselyne Gavoty rend hommage à son grand oncle, Bernard Gavoty, critique musical au Figaro connu sous le nom de plume de Clarendon.

La prêtresse du rolle

Élément fondateur de la personnalité du domaine, le cépage rolle (le vermentino transalpin) introduit par son père en 1970, qui avait pratiquement disparu de cette région et s'était réfugié sur les hauteurs de Bellet. Roselyne plante huit hectares de ce cépage longtemps noyé dans l'assemblage des Côtes de Provence. La cuvée phare du domaine, Clarendon blanc (ce vin est décliné dans les trois couleurs) en explore tout le potentiel autour d'un fruit juteux, vif dans sa jeunesse, tout en gourmandise. Et quel potentiel de garde ! Quand on le goûte quinze ans après, sa saveur se minéralise et sa bouche s'étoffe, explorant un registre de fruits à chair blanche, ananas, coing, cire d'abeille, où les notes pétrolées rappellent les vieux blancs alsaciens. Aucun maquillage dans cette approche, Roselyne Gavoty refusant tout élevage bois. *« Le rolle naît dans la garrigue en Provence, une terre rude. Elle est belle toute nue la Provence, elle n'a pas besoin d'artifices »*, clame la vigneronne, dont la pratique non interventionniste va de pair avec une très grande exigence à la vigne, cultivée en agriculture biologique depuis 2017. Autre caractéristique, Clarendon blanc gardera ses reflets vert pâle toute sa vie, même sur les très vieux millésimes comme le 2013 actuellement commercialisé (au prix de 42 euros la bouteille). Son petit frère, Premier Rolle dont le domaine signe pour l'instant trois millésimes (les 2016, 2019 et 2022), est un plaidoyer pour la défense des grands vins blancs de Provence. *« Il y a un malentendu sur la Provence, trop connue pour ses rosés. Il y a certes des rosés rares et chers. Moi, je fais ce rolle rare par ses faibles rendements... et donc cher, à 46 euros la bouteille ! »*, brave la vigneronne. Cette sincérité de démarche trouve son public chez les connaisseurs : les vins du domaine sont présents sur les huit tables trois étoiles Michelin de Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Une fierté pour Roselyne Gavoty, partagée aujourd'hui avec son fils Antoine, œnologue, et sa fille Virginie, sommelière, arrivés au domaine il y a un an.

Idelette Fritsch

Classique et vin au domaine Gavoty

C'est l'événement de l'été, le concert classique du domaine Gavoty donné chaque année en hommage à Bernard Gavoty, par l'ensemble Storia, formé par des musiciens de l'orchestre philarmonique de Radio France. Cet été, trois dates sont proposées : le mardi 1er août, le vendredi 4 et le samedi 5 août. Si le programme est à venir, la formule reste inchangée : 36 euros la soirée avec en fin de concert, une dégustation de fromages et des vins du domaine et un buffet le samedi.

www.gavoty.com