



DD

CLUB LES  
DOMAINES

Château Maucoil, Orange, France

# Tradition et biodynamie



## Château Maucoil

La région viticole du Rhône, la plus ancienne de France, jouit d'une longue histoire: le Château Maucoil, qui a vu le jour il y a plus de 400 ans déjà, en est l'exemple. Les minuscules baies issues des plus vieux ceps du domaine, plantés en 1895, produisent un vin exceptionnel. Le domaine n'est qu'à six kilomètres environ de la pittoresque vieille ville d'Orange. Les vignes s'étendent sur 45 ha en tout, 25 ha dans l'appellation Château-neuf-du-Pape et 18 ha dans celle des Côtes-du-Rhône-Villages. Depuis 2014, elles sont cultivées en bio. Bernard Duseigneur, spécialiste de la biodynamie, a racheté le domaine en 2022. Il souhaite contribuer au rayonnement international de la région et de son terroir au travers de ses vins.

Photo: m.a.d.



Les vins de la région de Châteauneuf-du-Pape font battre plus fort le cœur des vinophiles. Le Château Maucoil fait partie des meilleures adresses de la région. Bernard Duseigneur a repris le domaine en 2022 pour écrire le prochain chapitre de cette histoire à succès. **Texte: Nicole Harreisser**

La vallée du Rhône aux multiples appellations est la plus ancienne région viticole de France. Les Romains, voire probablement les Grecs, y pratiquaient déjà la viticulture, posant ainsi les bases des traditions actuelles. Les origines de Maucoil remontent aussi à cette époque. En effet, ce lieu devait son attrait à sa source naturelle et sa proximité avec la route commerciale Via Agrippa. Des siècles plus tard, en 1624, Joseph de La Pise, seigneur de Maucoil et archiviste de la maison d'Orange-Nassau, la famille royale des Pays-Bas, y construit la propriété avec l'autorisation du prince Maurice d'Orange-Naussau et lui donne son nom. Une plaque commémorative rend hommage à cet illustre ancêtre. La viticulture devient alors indissociable de l'histoire du Château Maucoil. Au XVIIe siècle, plusieurs familles de vigneronnes se succèdent, perpétuant cette tradition viticole. Maucoil fait ainsi figure de l'un des plus anciens domaines de la région. Les plus vieux ceps du domaine, exploités aujourd'hui encore, sont plantés en 1895 peu après la crise du phylloxéra.

### La viticulture aujourd'hui

Les vignobles du domaine s'étendent sur les communes de Châteauneuf-du-Pape, d'Orange et de Sorgues dans le département du Vaucluse. Ils couvrent 43 ha à l'heure actuelle: 25 ha dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape et 18 ha dans celle des Côtes-du-Rhône-Villages.

Il s'agit aussi de l'un des rares domaines à cultiver les 13 cépages autorisés à Châteauneuf: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Picpoul, Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Muscardin, Picardan, Counoise, Cinsault, Terret noir et Vaccarèse. Le Grenache se taille la part du lion avec 70% environ, suivi par la Syrah et le Mourvèdre. Les sols sont marqués par trois types de terroir différents: un substrat d'argile rouge qui permet aux ceps de s'enraciner profondément, de la roche calcaire dure sur un sous-sol argileux et des sols sableux en pente à l'est. La région de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses galets roulés dont les sols d'argile rouge sont emplis. Cette diversité des sols se retrouve dans les vins, qui «jouent» avec leur typicité en les combinant ou les mettent en évidence lorsqu'ils sont élevés en monocépage. Les vignes sont cultivées selon les principes biologiques depuis 2014, année à laquelle le domaine a reçu sa certification.

Bernard Duseigneur reprend le domaine en 2022 avec l'ambition d'asseoir la renommée de la région au travers de ses vins uniques. Issu d'une famille de vigneronnes, il est aussi à la tête du Domaine Duseigneur. Il fait d'abord carrière à Londres, avant de se tourner vers le vin. «Je pensais pouvoir échapper à mon destin, mais j'ai échoué!» dit-il en souriant. Il considère cette expérience à l'étranger comme une chance, qui lui a permis d'élargir son horizon et d'ouvrir son esprit avant de retrouver ses ra-



## Les vins de l'offre

### Châteauneuf-du-Pape Privilège 2017 2023 à 2030

Compact, beaucoup d'épices sombres, baies noires, cerises au sirop aussi, olive noire et garrigue. À aérer absolument! Fruit rouge et noir juteux et généreux, notes épicées. Élégant, avec des tanins finement tissés. Grand potentiel malgré son apparente jeunesse.

**Mariage:** sur des plats de fête à base de viande

### Côtes du Rhône Villages 1895 Rouge 2021

2023 à 2030

Dense, avec un fruit rouge, tapenade d'olives noires et chocolat noir aussi. Soyeux et élégant en bouche, griotte juteuse et délicate astringence, structure tannique encore jeune. Frais et vigoureux. Longue finale. S'ouvre en verre.

**Mariage:** plats mijotés avec de la purée

### Côtes du Rhône Villages Blanc 2021 2023 à 2028

Bouquet intense et parfumé aux discrètes notes exotiques, une pointe de fleurs de foin et fines épices. Sensation crémeuse en bouche avec une fine note de citron vert. Frais, s'accompagne d'accents minéraux jusque dans la longue finale.

**Mariage:** excellent sur des suprêmes de volaille, des ragoûts de poisson et un fromage crémeux au lait de vache.

cines. Le fait d'avoir vécu et travaillé dans un autre pays constitue un avantage, en particulier dans le cadre de l'exportation des vins et des échanges avec la clientèle étrangère. En rachetant Maucoil, ce représentant de la cinquième génération de vigneron a acquis un autre domaine prestigieux de la région de Châteauneuf-du-Pape. Son objectif est de mettre en avant ses vins et la région de Châteauneuf-du-Pape, et de les rendre accessibles à un public encore plus large. Il souhaite raviver l'éclat de Maucoil et en faire une destination incontournable pour tout vinophile. Le château, qui date du début du XVII<sup>e</sup> siècle, doit être rénové et la cave modernisée.

L'œnotourisme joue un rôle clé à ses yeux, c'est pourquoi un restaurant et un hôtel de 30 chambres doivent voir le jour. Un parcours découverte dédié à la biodynamie et à la biodiversité est aussi prévu. Des activités doivent, en outre, être consacrées aux accords mets-vins. Cet ambitieux projet touristique devrait prendre forme en 2025 ou 2026. «Il s'agit d'un investissement dans l'avenir, l'objectif étant de faire découvrir nos vins et notre cuisine à nos clients sur place.» Une chose en amenant une autre, ce projet unira homme et nature pour offrir une expérience globale. Il est indispensable de regarder devant soi et d'avancer, car devenir vigneron ne s'apprend pas dans les livres, mais en vigne et en cave, jour après jour, année après année. On ne naît pas vigneron, on le devient.

Bernard Duseigneur compte parmi les pionniers de la viticulture biodynamique. «La façon dont nous travaillons la vigne au quotidien s'inspire de la nature.» Certifié bio depuis 2014, le domaine sera bientôt converti à la biodynamie. À cette fin, il peut tirer parti de son

expérience au domaine familial Duseigneur. Il prône une intervention minimale en vigne. Il utilise des engrais naturels, comme du fumier de mouton et de cheval, ainsi que des algues. Les vendanges sont réalisées aux heures les plus fraîches du matin pour un encuvage en douceur et une meilleure préservation de la fraîcheur du fruit. La récolte se déroule exclusivement à la main dans de petites caisses de 15 kg. Selon le cépage, le raisin est trié à plusieurs

reprises pour ne conserver que les toutes meilleures baies. La récolte est ensuite vinifiée ensemble ou séparément. Bernard Duseigneur n'hésite pas non plus à emprunter de nouvelles voies dans l'élaboration des vins. Il va

bientôt mettre l'accent sur les vins monocépages, un séisme dans la région de Châteauneuf-du-Pape, qui est surtout connue et reconnue pour ses assemblages. «La diversité de nos sols offre les conditions idéales pour sélectionner le terroir adapté à chaque cépage. Je tiens aussi à rendre compte de leur caractère unique au travers de mes vins en choisissant la parcelle idéale.»

#### Pour l'avenir

Avec l'acquisition du Château Maucoil, Bernard Duseigneur a franchi une étape importante pour l'avenir. Situées dans le nord-ouest de Châteauneuf, ses vignes prennent racine dans des sols plus frais. Ces derniers sont très prisés actuellement. Ils ne se composent pas uniquement de calcaire, que la vigne privilégie dans bien des endroits, mais surtout des fameux galets roulés, emblématiques du terroir de Châteauneuf-du-Pape. Cet apport de fraîcheur représente un atout de taille à l'heure du réchauffement climatique.

**«Je pensais pouvoir échapper à mon destin, mais j'ai échoué.»**



## Profitez de nos découvertes!

Et adhérez dès maintenant au Club les Domaines. Nous, les rédacteurs de VINUM, sommes toujours sur les routes. Nous partons à la découverte de régions et de domaines viticoles, où nous dégustons des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs pour vous préparer six fois par an un coffret de trois grands vins que vous, en tant que membre du club, recevrez directement chez vous. Nous rédigeons aussi pour vous des articles sur les pays visités et leurs habitants et vous dévoilons les meilleurs bons plans. Vous aurez ainsi tout le loisir d'organiser votre prochain voyage un verre de vin à la main ou de vous laisser transporter par la pensée avec délectation dans les plus belles régions viticoles à travers le monde. Vous en avez l'eau à la bouche? Alors, laissez-nous vous ouvrir les portes des meilleurs domaines au monde et commandez un coffret découverte à l'adresse suivante: [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)


## **Bon plan**

### **Marché des Halles, Avignon**

**[www.avignon-leshalles.com](http://www.avignon-leshalles.com)**

La visite du marché des halles d'Avignon est un grand classique. Dès l'entrée, les halles construites en 1864 exhalent une odeur envoûtante. Les innombrables étals sont garnis de spécialités culinaires, comme du fromage, du poisson, des fruits de mer ou du pain parfumé. Ce ne sont pas non plus les vins qui manquent pour accompagner ces victuailles.

**Plus de bons plans dans l'offre du club.**



**Les vendanges se déroulent exclusivement à la main dans de petits contenants.**