



CHÂTEAU LA NERTHE CHARTRE DE COMMUNICATION





SOMMAIRE

I – LE TERROIR	3
<u>I-I LES SOLS : Histoire. Géologie</u>	
<u>I-II LE CLIMAT</u>	
II- L’HISTOIRE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ET DU CHATEAU LA NERTHE	4
<u>II-I HISTOIRE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE</u>	
<u>II-II HISTOIRE DU CHATEAU LA NERTHE</u>	
III- LA PHILOSOPHIE DU CHATEAU LA NERTHE ET DE SON DIRIGEANT	10
<u>III-I LE DIRIGEANT</u>	
<u>III-II PHILOSOPHIE DU CHATEAU LA NERTHE</u>	
IV- LA PRODUCTION	11
<u>IV-I LE VIGNOBLE</u>	
<u>IV-II LA VITICULTURE</u>	
<u>IV-III LES VENDANGES</u>	
<u>IV-IV LA CAVE</u>	
V LA VINIFICATION	13
<u>V-I VINIFICATION EN ROUGE</u>	
<u>V-II VINIFICATION EN BLANC</u>	
<u>V- III L’ELEVAGE DU VIN</u>	
<u>V-IV L’ASSEMBLAGE ET LA GAMME</u>	
<u>V-V MISE EN BOUTEILLE ET STOCKAGE</u>	

Château La Nerthe
Route de Sorgues-BP 43
84230 Châteauneuf-du-Pape cedex
Tel.00 33 (0)4.90.83.70.11 -Fax.00 33 (0)4 90 83 79 69
alaindugas@chateaulanerthe.fr www.chateaulanerthe.fr



PREFACE

La charte de communication, rédigée dans le souci d'un discours exact et univoque de tous les représentants du Château La Nerthe auprès de leurs interlocuteurs, est un document interne d'information.

Elle présente en quelques pages l'histoire du Château La Nerthe, son terroir, son savoir-faire et ses vins.

Fondée sur une étroite collaboration entre les hommes qui font le vin et ceux qui le font connaître, elle révèle à ces derniers la part de rêve contenue dans chaque bouteille et leur donne des atouts supplémentaires pour l'accomplissement de leur mission.



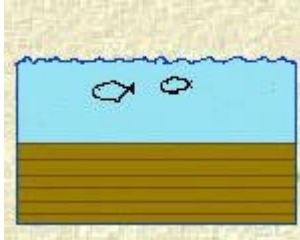
Alain DUGAS

Directeur

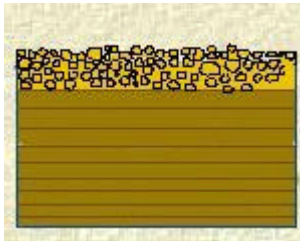


I-LE TERROIR

I-1 LES SOLS : HISTOIRE GEOLOGIQUE

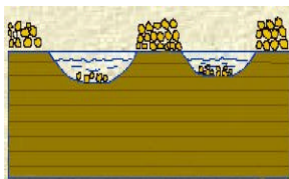


Au tertiaire, une mer peu profonde recouvrait la région. Cette mer est responsable de la formation, par sédimentation, de roches mères locales et en particulier d'une roche gréseuse peu compacte : le safre. Le safre est formé par agrégation de sédiments sableux, mais aussi de bancs d'argile et de calcaire.



Lors des périodes glaciaires du quaternaire, des cours d'eau d'une importance et d'une puissance énorme résultant de la fonte des glaciers alpins, commencèrent par creuser la roche sédimentaire (formant ainsi la vallée du Rhône et ses affluents).

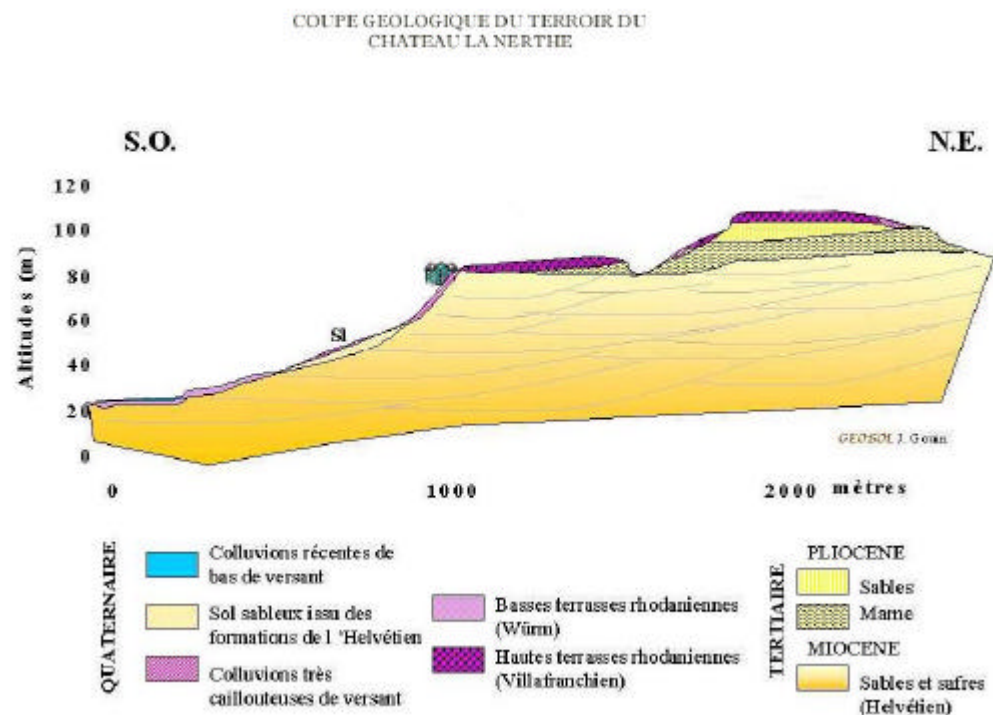
Puis ils charrièrent des cailloux, ou quartzites, arrachés aux Alpes, qu'ils roulèrent et usèrent jusqu'à en faire des galets. Plus bas, alors que la pente devient plus faible et que le fleuve s'élargit, le débit amoindri, autorisera la sédimentation des cailloux roulés. Ainsi se constitua, sur la roche mère, une couche de galets.



Les cours d'eau entrèrent ensuite dans une période d'érosion et s'enfoncèrent à nouveau dans leur lit. Les quartzites se retrouvèrent ainsi au sommet des plateaux épargnés par l'érosion.

Quatre autres grandes périodes glaciaires suivies de fontes se succédèrent. Les glaciers arrachaient aux Alpes des éléments grossiers, puis les fleuves périglaciaires résultant de leur fonte, les transportaient dans les vallées. Des périodes d'alluvionnement et d'érosion alternèrent ainsi, entraînant la formation de terrasses alluviales à différentes altitudes.

Le terroir actuel est donc composé de terrasses et de coteaux perchés au-dessus du cours actuel du Rhône, de forte pierrosité, dont le sol est de texture argileuse ou argilo sableuse.





Conséquences pratiques :

- Un terroir fortement caillouteux, **où le travail de la vigne est difficile.**
- Les galets constituent un accumulateur de chaleur qu'ils restituent à la vigne, dans la nuit, la chaleur accumulée pendant la journée, favorisant l'été la maturation des baies.
- L'eau ne reste pas en surface, ce qui limite la prolifération des maladies.

I-II LE CLIMAT

Été chaud et sec donne de bonnes conditions de maturation: beaucoup de chaleur et peu d'eau avec généralement un orage vers le 15 août (qui prévient une sécheresse excessive, qui bloquerait la maturation). Les précipitations au printemps et à l'automne permettent au sol de constituer des réserves importantes pour aider la vigne à lutter contre la sécheresse estivale.

Un ensoleillement très important, plus de 200 jours par an de ciel clair, favorise la maturation des **cépages**, très tardifs.

Les précipitations représentent 650 à 750 mm par an.

Le vent du Nord : Le Mistral (120 jours par an de vent violent)

Violent, il risque de casser les jeunes pousses

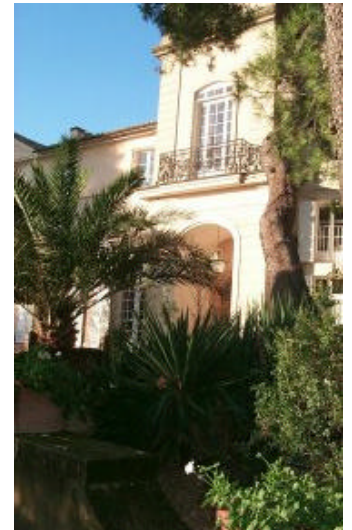
Froid (vent du nord) donc il peut compromettre la fécondation et freiner momentanément la floraison.

Sec (vent du nord, air continental) donc empêche, en survenant après les pluies, la prolifération des champignons et pourritures, et favorise la concentration des baies à l'abord de la maturité.

Le Vent du Sud (25 jours par an)

Il peut amener un bon équilibre hygrométrique

Les courants thermiques Ils sont favorisés par les écarts de température entre le niveau du Rhône et les 110 mètres d'altitude du plateau. Très sensibles en été ils créent des amplitudes thermiques jour/nuit favorables à la coloration de baies.



II - L'HISTOIRE DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ET DE LA NERTHE

II-I HISTOIRE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

La vigne existe dans la région depuis les Gaulois et fut développée par les Romains. De fait, de nombreux cols d'amphores furent retrouvés dans le Clos de Beauvenir, une parcelle de La Nerthe. Ce lieu fut donc très tôt reconnu comme un site privilégié, offrant une bonne exposition au soleil, une élévation par rapport à la plaine et à la source.

1094 - Première mention de « Castro Novo », ou « Nouveau village fortifié », qui donnera le nom de « Châteauneuf ». **Le village date donc du début du deuxième millénaire.**

1157 - Confirmation de la dotation de Châteauneuf et ses environs, à l'évêque d'Avignon par Frédéric BARBEROUSSE, où l'on trouve pour la première fois mention de vignes. La vigne existe donc à Châteauneuf depuis 12^e siècle; mais il y en avait probablement avant, destinée surtout à la consommation locale. Châteauneuf sera la propriété des évêques d'Avignon jusqu'à la Révolution.



1213 - Première mention du nom de «Châteauneuf-Calcernier», ancien nom du village. (Calcernier: chaux tamisée, principale production locale).

Neuf Papes se sont succédés à Avignon :

✿ Clément V	1305-1314
✿ Jean XXII	1306-1334
✿ Benoît XII	1334-1342
✿ Clément VI	1342-1352
✿ Innocent VI	1352-1362
✿ Urbain V	1362-1370
✿ Grégoire XI	1370-1378
✿ Clément VII	1378-1394
✿ Benoît XIII	1394-1424

Parmi eux deux jouèrent un rôle très important dans le vignoble local :

Jean XXII, planta de la vigne à Châteauneuf-du-Pape. Il fit construire le Château dont subsistent encore les ruines. Cette forteresse fut détruite par les Huguenots pendant les guerres de religions au XVI^e siècle, puis elle fut longtemps utilisée comme carrière de pierres, et enfin elle fut dynamitée par les Allemands en 1944.

Urbain V- La counoise aurait été introduite dans la région par l'un de ses légats.

MISE EN PLACE PROGRESSIVE DE LA REGLEMENTATION

Dès 1727, François Maurice de GONTERIS archevêque d'Avignon, écrit aux consuls de Châteauneuf pour leur demander d'empêcher la cueillette avant les « criées ordinaires de la vendange », exigeant ainsi une bonne maturité.

En 1801, un arrêt du conseil communal, interdit l'apport de raisins extra communaux pour produire du Châteauneuf : c'est l'apparition de l'appellation d'origine, et la reconnaissance officielle du rôle du terroir dans la typicité du vin. C'est aussi le signe que Châteauneuf, victime de son succès, souffre de nombreuses imitations frauduleuses.

Loi du 1^{er} Août 1905 : réglementation sur l'origine des raisins. Mais il reste des problèmes de délimitation.

Loi du 6 Mai 1919 : la délimitation est confiée au pouvoir judiciaire.



Le Baron LE ROY, juriste et propriétaire de Château Fortia, œuvre alors pour la constitution d'un modèle qui, depuis, a fait école : la réglementation de 1929. Elle deviendra en 1936, après création de l'INAO en 1935, (le premier décret d'AOC: Appellation d'Origine Contrôlée). Il existe aujourd'hui 400 AOC en France ; toutes sont construites selon ce modèle, mais bien peu se montrent aussi exigeantes.

Ce décret contient en substance les dispositions suivantes :

- ✿ La délimitation des terres ayant droit à l'AOC (sur Châteauneuf et quelques communes voisines. Les sols d'alluvions récentes, fertiles sont écartés).



- ❖ **13 Cépages** sont autorisés dans des proportions dont le choix est laissé au vigneron : grenache noir et blanc, syrah, mourvèdre, picpoul (N), terret (N), counoise (N), muscardin (N), vaccarèse (N) (également appelé camarèse), picardan (N), cinsault (N), clairette (B), roussanne (B), bourboulenc (B).

Les principaux cépages utilisés pour les vins rouges sont, en pratique :

Le grenache, est difficile à cultiver. De mauvaises conditions climatiques à la floraison conduisent à « la coulure ». (Avortement des grappes) Il est peu acide et sujet à l'oxydation ; mais il fournit beaucoup de rondeur, de gras et de beaux arômes (cerise, cuir...).

La syrah, qui à bonne maturité donne de la couleur, de très beaux et très abondants tanins, de la longévité et des arômes intenses de violette, mais aussi de petits fruits noirs, de truffe...

Le mourvèdre, qui réclame à la fois du soleil et une humidité raisonnable. Dans les bonnes années, ce cépage tardif apporte de très beaux et abondants tanins, facteurs d'excellente tenue au vieillissement.

Le cinsault, est source de fruité et d'élégance.

Parmi ces quatre cépages, le grenache, la syrah, et le cinsault, ont une maturité à peu près concomitante ; le mourvèdre en revanche, se révèle plus tardif.

Les autres cépages, par leur présence même discrète, sont source de profondeur et de complexité (counoise, poivré...)

Quant aux cépages blancs :

Le grenache blanc est source de gras,

La clairette d'arômes floraux,

Le bourboulenc, de fraîcheur,

La roussanne, d'intensité aromatique.

Une idée importante, dans cette région, est qu'un seul cépage peut difficilement donner un vin équilibré et complexe. C'est pourquoi, nous considérons le Châteauneuf comme un vin d'assemblage, et nous diversifions l'encépagement depuis des siècles.

- ❖ Taille sévère afin de limiter le rendement
- ❖ Irrigation interdite, sauf en cas de sécheresse forte, et au mieux jusqu'au 15 août afin de ne pas freiner la maturation.
- ❖ Degré minimum naturel de 12°5 (225g/l de sucre), enrichissement autorisé seulement en années défavorables.
- ❖ Seuls les vins rouges et blancs secs sont autorisés.
- ❖ Il est obligatoire de trier les raisins verts ou pourris (ce qui est unique en France). La vendange mécanisée est interdite, puisqu'elle détache les raisins des rafles et rend tout tri impossible. Le pourcentage obligatoirement trié varie de 5 à 20 % selon l'année. Il sert à produire le « râpé », qui peut au mieux être vendu comme Vin de Table.
- ❖ Les vignes de moins de quatre ans n'ont pas droit à l'AOC car la qualité de leur maturation est généralement inférieure.
- ❖ Le rendement est limité à 35 hl/ha (le plus sévère en France), sans plafond limite de classement (un moyen, dans d'autres AOC, de dépasser le rendement maximum de 10 à 20 % sans se voir retirer le droit à l'AOC). Il peut être porté à 42 hl/ha, râpé inclus. Principe : produire moins pour produire mieux.

Au sein de l'une des réglementations les plus strictes du monde, la Nerthe s'impose un cadre de fonctionnement encore plus strict, notamment en termes de rendements : autour de 25-28 hl/ha.

Le principe est une bouteille de vin par pied de vigne. A titre de comparaison, la moyenne du Bordelais est de 50 à 60, et celle de l'Alsace avoisine 100 hl/ha.



II- II HISTOIRE DU CHÂTEAU LA NERTHE

LA NERTHE ET LES TULLES DE VILLEFRANCHE

Au XVI^e siècle, Châteauneuf produisait du blanc, du rouge et du claret (vin rouge léger).

A cette époque, La Nerthe s'appelait encore « Beauvenir ». Elle appartenait depuis 1560 aux Tulle de Villefranche, une famille de quatre frères originaires du Piémont (Italie). C'est de l'un de ces frères, Pierre, qui était prieur à Notre Dame de la Galline dans le massif de la Nerthe, près de Marseille, que provient le nom actuel du domaine.

La construction du château a commencé en 1694, avec deux tours et une chapelle, mais s'est surtout faite entre 1736 et 1784, sous la houlette de Jean Batiste FRANQUE, architecte avignonnais.

Vers 1750, La Nerthe est un domaine de 50 hectares dont une partie en vignes, et une ébauche du château actuel se dresse depuis 1736. Son vin se vend déjà à Londres, à Moscou, en Amérique, en Angleterre, en Allemagne, en Italie et en Espagne.

En 1784, La Nerthe est déjà mis en bouteille à la propriété ! En 1782, Darluc, dans son « Histoire de Provence », écrit : « Les meilleurs vins se récoltent dans le clos de la Nerthe (...) Ils ont du velouté et de l'agrément, le moment de les boire dans leur parfaite maturité et lorsqu'ils ont trois ou quatre ans ». A cette époque, le Marquis de Tulle de Villefranche, propriétaire de la Nerthe, est l'un des personnages à l'origine de la promotion de Châteauneuf-du-Pape. Il a déjà un réseau de revendeurs à qui il fait parvenir son vin pour qu'ils le fassent connaître.

Au XIX^e siècle, le vin de Châteauneuf se vend déjà 30 % plus cher que celui des villages voisins. En 1822, **Jullien**, dans sa Topographie de tous les vignobles connus, classe la Nerthe comme « vin de première classe », en tête de tous les Châteauneuf. En 1849, **Alexandre Dumas** dans son « Grand Dictionnaire de cuisine » (publié en 1873) cite la Nerthe dans sa catégorie grands vins rouges français. En 1850, **Anselme Mathieu** répertorie les prix de différents producteurs de Châteauneuf : le plus cher est la Nerthe.



En 1860, la description des usages locaux révèle l'éraflage systématique, le foulage et une cuvaison de 15 à 18 jours (pratique toujours en vigueur à la Nerthe). A cette époque, le vin de la Nerthe est décrit ainsi : « Une belle robe, une grande finesse, de la fraîcheur, une saveur légèrement âpre et un bouquet très prononcé ».

Vers 1870, le vignoble est détruit, comme presque tout le vignoble d'Europe, par un puceron, le phylloxéra. Les Tulle de Villefranche vendent la propriété, qui faisait partie des 5 domaines majeurs de Châteauneuf, à un polytechnicien : le commandant Joseph Ducos.



LA NERTHE ET LE COMMANDANT JOSEPH DUCOS

A la fin du 19^e siècle, alors que les autres arrachent la vigne pour planter des arbres fruitiers, Joseph Ducos comprend le premier l'avenir du greffage de la vigne sur des portes greffes résistants au Phylloxera. Il reconstitue très vite le vignoble de la Nerthe, qui obtient en 1891, la médaille d'or de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. D'abord regardé avec étonnement ou dédain par ses voisins, il est ensuite imité avec succès. Il sera cité par le Président LEBRUN comme « l'âme de la reconstitution viticole ».

En 1893, le village est appelé Châteauneuf-du-Pape à l'initiative de Joseph DUCOS, alors maire de Châteauneuf. Il sera également député du Vaucluse, président du premier Syndicat Viticole de Châteauneuf, président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, réalisateur du Canal de Pierrelatte...et poète.

Joseph DUCOS mène une intense recherche sur les cépages, allant jusqu'à tester à la Nerthe dix variétés dont il détermine le rôle gustatif dans l'assemblage et les proportions souhaitables :

- ✿ Le grenache et le cinsault pour « la liqueur, la chaleur et le moelleux » : au maximum 20% de l'encépagement ! Cela fait donc plus d'un siècle qu'il est reconnu que le terroir de la Nerthe s'exprime par une proportion modérée de grenache.
- ✿ Mourvèdre, syrah, muscardin et camarèse ou vaccarèse pour « la solidité, la conserve, la fraîcheur et un goût désaltérant » : 40% de l'encépagement.
- ✿ Cunoise et picpoul pour « la vinosité, l'agrément, la fraîcheur et le bouquet » : 30%.
- ✿ Clairette et bourboulenc, cépages blancs entrant dans la composition du vin rouge à raison de 10% pour la « finesse, le feu et le brillant ».

Tous ces cépages seront repris dans la liste des cépages autorisés par le décret d'Appellation Contrôlée paru un demi siècle plus tard, en 1935 ! Certains (le cinsault, la roussanne, et le camarèse) auraient été introduits dans la région par Joseph Ducos.

Dès cette époque, cet encépagement fait la réputation et le succès de la Nerthe. Il est d'ailleurs imité par bien des producteurs. Mais d'autres, nombreux, ne résistent pas à l'appel du marché des « vins médecins », riches en alcool, achetés par les Bourguignons pour améliorer leurs cuvées un peu faibles. Ils plantent du grenache en abondance, produisant des vins alcooleux, lourds et souvent oxydatifs. Cette pratique est dénoncée dès 1939, par le Baron Le Roy lui-même, dans un ouvrage consacré à Châteauneuf-du-Pape. Pourtant, le village avait bien su résister à cette mode au XIX^e siècle, alors que le reste de la région séduit par le grenache depuis son arrivée en 1820, était victime de la surproduction d'un vin « plus épais et moins fin ».

Joseph DUCOS préconisait également de vinifier ensemble différents cépages, ce qui est fait actuellement à la Nerthe.

Pendant la seconde guerre mondiale, La Nerthe fut réquisitionnée par les Allemands qui installèrent un relais radio de l'armée. Des bunkers furent installés sur le parc, des bombardements endommagèrent la construction.

Peu entretenue pendant quelques années, La Nerthe fut rachetée en 1985 par la famille Richard et en confia la direction à Alain Dugas. La Nerthe fut alors entièrement restaurée. Créée en 1892, la maison Richard peut revendiquer aujourd'hui une expérience plus que centenaire des métiers du vin. Cette société familiale produit des vins prestigieux qui lui donnent en effet une compétence rare et inégalée



dans le milieu de la restauration. Ne s'improvisant jamais professionnel du vin elle l'est devenue, après des décennies d'apprentissage au contact de la terre, des vignes et surtout des hommes qui transmettent passion et savoir faire.



En conclusion, Châteauneuf-du-Pape compte aujourd'hui 3250 hectares de vignes et 369 exploitations dont La Nerthe qui représente un domaine de 90 hectares.

La Nerthe a toujours été l'un des vins les plus réputés de Châteauneuf-du-Pape. Elle a toujours été un domaine d'avant-garde, bénéficiant à plusieurs reprises du regard neuf de propriétaires extérieurs à la région. Son avant-gardisme a souvent fait école (variété de l'encépagement, greffage... et plus récemment pigeage, élevage en fûts et cuve bois avec système de pigeage intégré).

Elle privilégie depuis plus d'un siècle un encépagement complexe dans lequel les cépages de garde occupent une place privilégiée.

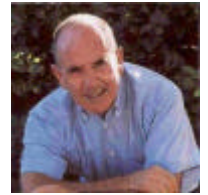
Le Château La Nerthe est fondé sur des bases traditionnelles bien antérieures au Phylloxéra et se veut être un vin élégant et puissant.



III-LA PHILOSOPHIE DU CHATEAU LA NERTHE ET DE SON DIRIGEANT

III-I LE DIRIGEANT : ALAIN DUGAS

Gestionnaire de formation, Alain Dugas travaillait initialement à Paris. Il quitta la capitale pour parcourir la France. Il s'installa finalement en Provence, où il fit ses premières armes en matière de production vinicole au Domaine de la Renjarde. Après quinze ans d'expérience et une excellente connaissance de Châteauneuf-du-Pape, (il fut l'élève du Docteur Dufays, propriétaire du Domaine Nalys et spécialiste des cépages locaux). En 1985 il favorisa la reprise du Château La Nerthe par la famille Richard qui lui demanda d'en prendre la direction.



En adéquation avec sa perception de terroir, les orientations de la production sont le résultat de ses choix.

III-II LA PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU LA NERTHE.



Du château, il suffit d'observer le vaste domaine de la Nerthe pour comprendre tout le parti que l'on peut tirer de ces vignes en plateau, en coteau ou en terre plus profonde. Dès 1985 une nouvelle impulsion à la tradition d'un encépagement multiple, initiée par Joseph Ducos, comprenant une forte proportion de cépages de garde (mourvèdre, syrah) fût donnée par Alain Dugas. C'est en fonction du sol (épaisseur de galets sur le sous sol, potentiel hydrique) et de l'exposition que sera choisi le meilleur porte greffe et le meilleur cépage de garde.

La générosité du terroir devait permettre de garder la puissance d'un Châteauneuf-du-Pape, de le structurer richement tout en gagnant en finesse, élégance et complexité. C'est donc dans le vignoble que commence par se traduire le souci d'équilibre.

L'expression de cet encépagement qualitatif ne se conçoit qu'à travers une très grande concentration du fruit. Il fut également décidé de vinifier ensemble ces différents cépages. Cet assemblage réclame la maturité simultanée de variétés dont les précocités sont en principe différentes. Cela est rendu possible par la diversité de nombreuses parcelles, due aux sols, à leur exposition et à l'altitude variant de 30 à 110 mètres. On peut ainsi obtenir une synergie d'expression des différents cépages, empiriquement reconnue, et initialiser ainsi leur mariage.

La cave de vinification fut conçue en 1986, dans le but d'accueillir toute la vendange dans un délai de 10 jours si nécessaire. Les vendanges requièrent de très nombreux coupeurs (une centaine) afin de ramasser chaque parcelle à maturité optimale (ni trop tôt, ni trop tard).

Pour parfaire l'extraction des cépages de garde, différents procédés de cuvaison furent mis en place : la macération en cuves bois qui permet une extraction prolongée grâce à une lente baisse de la température du vin après fermentation, et autorise, par un échange d'air à travers le bois, un pré élevage des tannins ; le pigeage automatique fût mis en place sur la cuverie bois ou inox.

De plus ces vins réclament un élevage adapté : si le " traditionnel " foudre de 30 à 60 hl est suffisant pour affiner les tannins du grenache, il se révèle inapte à l'élevage du mourvèdre et de la syrah, a fortiori issu de rendements extrêmement faibles. C'est pourquoi les vins les plus riches sont élevés en fûts, le but étant d'affiner au mieux leurs tannins tout en respectant au maximum le fruit. Rappelons que le fût fait également partie de la tradition Châteauneuvoise : dès le XIX^e siècle, le vin était vendu en pièces de 278 litres. Tous ces choix stratégiques se retrouvent dans le verre : le vin est d'une concentration rare (rendements), d'une structure riche (cépages de garde et vinification adaptée) mais





savoureuse (élevage adapté), riche en arômes complexes, fruités, épicés... (Variété de l'encépagement, cueillette à maturité optimale, vinification de cépages assemblés...)

IV-LA PRODUCTION

IV-I LE VIGNOBLE

Le vignoble s'intègre dans un site unique de coteaux vallonnés et de terrasses à l'exposition Sud, Sud-est ou Sud-ouest, au microclimat exceptionnel. Le paysage s'enrichit de nombreux bosquets de pins et de chênes, de haies d'arbustes méridionaux, d'oliviers et d'un grand bois où le ruisseau de la Nerthe prend sa source. Les vignes occupent 90 ha dont 65 autour du Château et 25 quelques centaines de mètres plus au Nord. Elles sont toutes en Appellation d'Origine Contrôlée " Châteauneuf-du-Pape ", aucun autre vin n'est produit sur le domaine.

L'encépagement se répartit, en surface, comme suit :

Cépages rouges : grenache 54% ; syrah 24 % ; mourvèdre 17% ; cinsault 4% ; counoise, muscardin, picpoul, vaccarese 1%

Cépages blancs: roussanne 36% ; grenache blanc 30% ; clairette 21% ; bourboulenc 13%



IV-II LA VITICULTURE

Elle s'inscrit dans le respect de l'environnement de l'exploitation. Tout le travail, de la plantation à la mise en bouteille, a pour but d'exprimer le potentiel du terroir.

L'élimination des adventices, l'aération du sol, la pénétration des eaux de pluies passent par de nombreux travaux de labours superficiels.

Les engrais chimiques **sont proscrits** (un peu de compost animal uniquement), ainsi que les désherbants et les traitements avec des produits chimiques de synthèse.

Le meilleur équilibre biologique possible est ainsi transféré à la vigne. Ces soins permettent aussi le maintien du potentiel qualitatif du terroir.

Le rendement de nos vignes est de 25 à 30 hl/ha sur l'ensemble du domaine. L'objectif étant d'obtenir une bouteille de vin par souche. Notons que le rendement autorisé par décret d' A.O.C est de 35 hl/ha.

La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans. Moins productives, de maturité plus précoce, de qualité plus régulière, les vieilles vignes sont une composante majeure de la richesse du vin.

Les pratiques suivantes sont les garanties d'une bonne maîtrise de la vigueur et de la qualité de la production :

- La Taille : Le gobelet est taillé à 4-5 coursons à deux yeux, à l'exception du mourvèdre (6 coursons à un oeil). Le cordon bilatéral (syrah et cépages blancs) est taillé à 6 porteurs à deux yeux.
- La « Nerthitude », ou relevage sur fils : afin d'optimiser la ventilation des grappes, certaines parcelles sont équipées de fils releveurs le long des rangées. Ces fils permettent de redresser le feuillage au fur et à mesure de la croissance de la végétation, assurant une meilleure ventilation des grappes, donc un meilleur état sanitaire. Ils permettent également de réduire la casse due au Mistral. Cette pratique donne à la végétation un port que nous avons baptisé « Nerthitude ».
- L'ébourgeonnage : Afin d'assurer la longévité des souches, la précocité de la maturité et d'optimiser l'état sanitaire du feuillage, toutes les pousses non fructifères et les pousses fructifères excédentaires sont enlevées au printemps.
- *L'éclaircissage* : Aux environs de la véraison (ou coloration de la baie), une partie de la future récolte est éliminée. Les grappes restantes mûrissent ainsi mieux et plus vite.



- ✿ Absence de tout rognage du feuillage pour augmenter la surface foliaire exposée donc la photosynthèse et ainsi favoriser la concentration des baies en sucre, en arômes et en composés phénoliques (anthocyanes, tannins).

Les souches mortes ou malades sont régulièrement remplacés. Les parcelles ayant tendance à la stagnation d'eaux de pluies sont drainés lors de la replantation.

Enfin les parcelles comportant un nombre excessif de plants manquants sont arrachées et replantées. Mais si l'état sanitaire est correct, nous n'arrachons pas les vieilles vignes ; cela permet d'augmenter l'âge moyen du vignoble, produisant ainsi un vin en moindre quantité mais de meilleure qualité.

Nous utilisons, pour la protection phytosanitaire des vignes, des corps simples (cuivre, soufre...). Le vignoble du Château La Nerthe est en culture biologique (certification ECOCERT).

Le potentiel qualitatif du terroir réside dans sa très faible fertilité (le fruit mûrit mieux lorsque la vigne a du mal à assurer sa croissance herbacée pendant l'été). Nous considérons que les faibles quantités d'azote apportées par les pluies sont amplement suffisantes.

L'aération du sol, et donc des racines, la pénétration des eaux de pluie et l'élimination des adventices par de nombreux travaux de labours superficiels.

IV-III LES VENDANGES

Des prélèvements fréquents sont effectués dans toutes les parcelles à l'approche de la maturité afin de suivre en direct l'évolution de l'acidité, de la teneur en sucre, du pH. Depuis 1993, nous avons ajouté à ces analyses les mesures de la teneur des pellicules en polyphénols extractibles et de leur maturité phénolique ; nous pouvons ainsi adapter au plus juste la date de récolte et le procédé de macération choisi pour améliorer la qualité de la matière colorante et des tannins.

Le ramassage est effectué entièrement à la main, par une centaine de coupeurs, et piloté par les résultats des prélèvements et par l'état sanitaire des parcelles. Selon l'état sanitaire de la parcelle, les vendangeurs peuvent réaliser un premier tri dès la cueillette.

IV-IV LA CAVE

Le quai de réception de la vendange est équipé d'un tapis roulant pour le tri des raisins et d'un érafloir. Le pressoir, pneumatique, se trouve un étage plus bas afin de privilégier les écoulements gravitaires.

La cave de vinification est aménagée de façon à proposer un choix étendu de méthodes de macération : remontages ou pigeages de vendange égrappée et foulée dans une batterie de cuves inox, ou de cuve de bois à pigeage pneumatique. L'ensemble représente une cuverie de vinification de plus de 4000 hl, ce qui est amplement suffisant pour la production annuelle et autorise des cuvaisons aussi longues que nous le souhaitons. Ces équipements datent pour la plupart de 1986.

Le chai d'élevage, lui, est de différentes époques :

- ✿ Une partie, creusée dans le safre, où se trouvent la vithèque et une partie des fûts, date de 1560. On y trouve, en particulier, des cuves de pierre, dont les parois ont 1 m 20 d'épaisseur.
- ✿ Une autre partie date du 18^e siècle ; construite en croisées d'ogives, elle renferme les foudres et les fûts.
- ✿ Enfin le chai de vinification, construit en 1986, qui abrite aussi des fûts.





Le chai de stockage des bouteilles jouxtant le château a été enterré en marge du bois, à flanc de coteaux, afin de bénéficier du tampon thermique de plusieurs mètres de terre. Il peut contenir près de deux millions de bouteilles.

V- LA VINIFICATION

L'art d'élaborer du vin ne demande que du soin. Appliqué à un grand terroir, ce soin donne un grand vin. La vendange est triée sur tapis aussitôt qu'elle arrive en cave afin d'éliminer les baies non mûres ou pourries. Puis elle est orientée en fonction du type de vinification.

V-I VINIFICATION EN ROUGE

La quasi totalité de la vendange est éraflée car les pellicules de raisins issus de petits rendements ont un potentiel tannique absorbant et de meilleure qualité que celui de la rafle. Plus encore que de mélange de cépages à la cuve on peut parler d'assemblage de parcelles amenant à maturité des raisins pouvant à merveille se compléter. La trame de la future gamme est ainsi donnée par le Terroir. La macération est effectuée sous forme de vendange foulée (éclatement de 60 % des grains) en cuve bois ou inox.

Le moût entre en fermentation sous l'action des levures du terroir. Nous considérons en effet que les levures indigènes de la Nerthe sont une composante du Terroir et que l'expression de ce dernier passe par l'action de ses propres levures. L'extraction est adaptée aux différents cépages et parcelles qui sont en cuve et aussi aux spécificités du millésime. La précocité des remontages et des pigeages en particulier doit être quotidiennement adapté à chaque cuve. La fermentation a lieu autour de 28°, avec un pic à 30-35 °vers la fin. La température atteinte permet la dégradation des cellules de la pellicule des raisins, favorisant l'extraction des tannins, anthocyanes et précurseurs d'arômes qu'elle contient. Dès les premiers jours de cuvaison des dégustations fréquentes et des analyses permettent de suivre l'évolution de la cuvée, puis de décider au mieux du moment où il est important de decuver : lorsque le vin a extrait le meilleur du raisin. Le jus de goutte obtenu par saignée de la cuve est transféré, si possible par gravité, vers les contenants où il effectuera sa fermentation malolactique. Pour certains vins il s'agit de cuves en pierres du XVI siècle. Là isolé par 1m20 de pierre, le vin effectue sa fermentation malolactique en restant tiède, ce qui constitue aussi un premier élevage de ses tanins. Pour d'autres vins la fermentation malolactique est effectuée en foudre. Pour d'autres enfin elle a lieu en fûts.



Le jus de presse, quant à lui, est écarté ; il ne contribue pas à la cuvée du Château La Nerthe car le meilleur en a déjà été extrait.

V-II LA VINIFICATION EN BLANC

Les raisins peuvent subir une légère macération pelliculaire afin de céder au jus du gras et des arômes, ou bien être directement orientés vers le pressoir. Le pressurage est effectué grâce à un pressoir pneumatique, à basse pression. Le moût ainsi obtenu est débourbé puis il entre en fermentation. Certaines parcelles sont vinifiées en fûts (roussanne, vieilles clairettes) et élevées dans les mêmes fûts. Les autres sont vinifiées et élevées en cuve.

Nos vins blancs ne subissent pas de fermentation malolactique afin de conserver leur équilibre et leur fraîcheur.

V-III L'ELEVAGE DU VIN



Les vins rouges en fûts sont ainsi élevés pendant un an, ce qui représente un cycle naturel d'affinage ; pendant l'hiver qui suit la récolte, le vin se dépouille de ses substances instables, se clarifie, pendant le printemps et l'été de l'année suivante, la légère augmentation de température du chai favorise les associations de molécules qui assouplissent les tannins.

Toute la période de l'élevage est ponctuée de dégustations attentives pour suivre au plus près l'évolution des vins.

V-IV L'ASSEMBLAGE ET LA GAMME



Quand l'évolution du vin nous semble aboutie nous procédons à la dégustation d'assemblage. On détermine ainsi quelles cuvées vont composer le " Château La Nerthe " blanc et rouge puis les " Granières de la Nerthe ", le second vin.

Lorsque la qualité est jugée à la hauteur, nous consacrons une partie du millésime à deux cuvées exceptionnelles : la " Cuvée des Cadettes " et le " Clos de Beauvenir ".



La " Cuvée des Cadettes " et le nom donné à une cuvée du Château La Nerthe par le Commandant Ducos, et repris en 1986. Son nom ne signifie pas second mais rappelle celui d'une très vieille parcelle de la propriété. Entrent dans cette cuvée des grenaches centenaires, des vieux mourvèdres et de vieilles syrah. Vinifiés ensemble en cuve bois à pigeage l'élevage se déroule en fûts neufs exclusivement.



Le " Clos de Beauvenir » est quant à lui le rappel du nom que portait La Nerthe au XVI° siècle. L'assemblage de roussanne et de clairette vinifiées et élevées en fûts présente une richesse et une concentration exceptionnelle. Ces deux cuvées sont les témoins de grands millésimes. Le blanc et le rouge classique " Château La Nerthe " sont donc des vins de terroir et constituent les premiers vins de la Nerthe, alors que la Cuvée des Cadettes et le Clos de Beauvenir sont des vins de millésime, récoltés sur des Terroirs d'exception. Ils ne peuvent être produits que si par ailleurs l'expression du Terroir dans les cuvées classiques est totale.

Enfin La Nerthe a renoué avec une tradition perdue en reprenant le décret d'appellation Réglementée " Eau de vie des Côtes du Rhône ".



Elle produit ainsi une " Fine de Châteauneuf-du-Pape ", eau de vie millésimée résultant de la distillation de vin ayant passé avec succès la dégustation d'agrément de l' AOC Châteauneuf-du-Pape. (Il ne faut pas confondre avec ce qui résulte de la distillation de marc de pressurage) La distillation est séparée en trois phases : la tête, le cœur de chauffe et les queues. Nous ne conservons que le cœur, qui constitue le distillat de meilleure qualité et atteint 70 % d'alcool. Il est ensuite élevé en fûts de chêne du Limousin pendant un minimum de 5 ans. Avec la " part des anges " que constitue la fraction qui s'évapore et les coupages successifs par de petites quantités d'eau distillée, la teneur en alcool s'abaisse progressivement à 40%

vol. Simultanément, le bois cède une superbe couleur chêne clair et une palette complexe d'arômes de raisin sec, de noisette, de porto et de Rhum ; la bouche atteint un bel équilibre et révèle des arômes de chêne, d'épices et de beurre.

VI-V MISE EN BOUTEILLES & STOCKAGE



Lorsque le moment est jugé opportun, au vu de la maturité du vin, tout le millésime (en rouge ou en blanc) est *mis en bouteille en une seule fois*. Ceci est une garantie de régularité d'une bouteille à l'autre, car dans le cas contraire le vin continuerait à évoluer entre deux mises successives. La mise en bouteille est réalisée sous vide au domaine, et les bouteilles sont laissées en position verticale pour laisser au bouchon le temps d'assurer l'herméticité. Puis elles sont couchées et stockées dans un chai enterré.

La production annuelle en blanc est de 40 000 btles/an et de 290 000 btles/an en rouge.