

PÈLERINAGE DANS LES VIGNES

Des randonneurs sur les sentiers de Compostelle traversent la Navarre, ce territoire du nord de l'Espagne dont les terres sont bordées de vignobles. Ils arrivent ici devant le village de Cirauqui.

Le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle a la bonne idée de traverser plusieurs des grandes régions viticoles d'Europe, de la Loire au Bierzo en passant par Bordeaux et la Rioja. De quoi chanter bien des alléluias.



On dit souvent que tous les chemins mènent à Rome, mais on peut presque en dire autant de Compostelle. En effet, pour se rendre dans cette petite ville de Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne, les

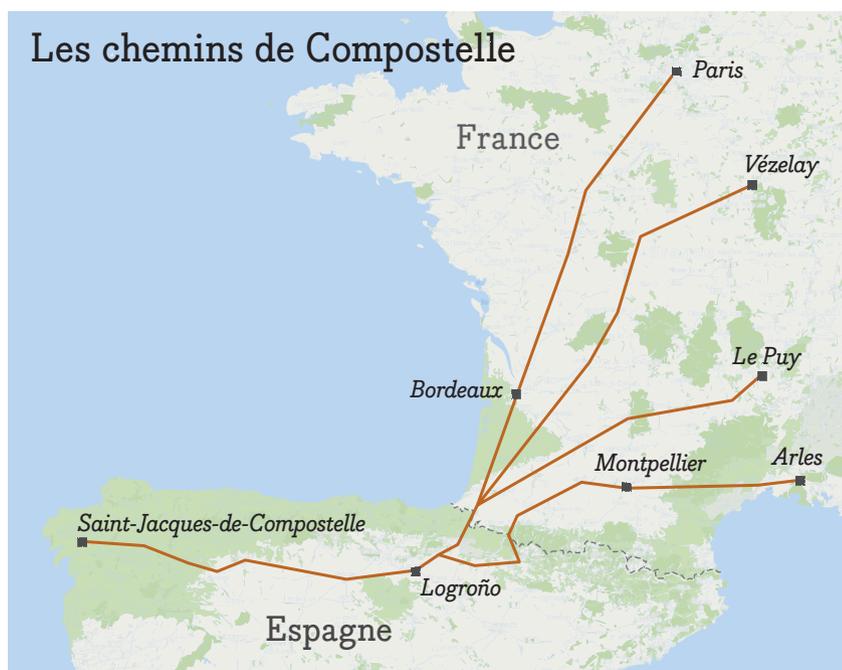
pèlerins partent d'aussi loin que l'Angleterre, l'Allemagne et l'Italie, et se rendent à destination en passant par la Loire, le Languedoc, Bordeaux, le Sud-Ouest, et finalement par la Navarre, la Rioja et le Bierzo.

Faire le pèlerinage vers Saint-Jacques est encore exceptionnellement populaire. En 2013, plus de 200 000 personnes venues de partout dans le monde ont parcouru ces sentiers millénaires. Des « pèlerins » bien différents de ceux du Moyen Âge et qui ne sont plus toujours motivés par la religion. Car, si le chemin se veut un lieu de recueillement, il traverse des vignobles réputés et offre également bien des délices à ceux qui y passent. De nos jours, les associations de vignerons et les bureaux de tourisme, dans des lieux comme Cahors, Gaillac ou la Navarre, pour ne citer que ceux-là, se font un plaisir d'encourager les marcheurs à effectuer un détour par les domaines viticoles qui longent le chemin. Et certains vignerons prennent bien note du phénomène.

DÉDIER LE MEILLEUR

Au Château Mas Neuf, dans les costières-de-nîmes, les bureaux du domaine sont installés dans un ancien relais de poste où s'arrêtaient autrefois ceux qui amorçaient leur chemin vers Compostelle. Mieux encore, le chai a été récemment aménagé dans une ancienne chapelle qui porte sur un de ses murs une coquille Saint-Jacques, symbole par excellence du pèlerinage.

Pas étonnant que les meilleures cuvées du domaine, en blanc comme en rouge, aient pris le nom de Compostelle. Le blanc, à dominante de roussanne, est



Ces chemins demeurent populaires. Depuis plus de 1000 ans, des marcheurs de toute l'Europe se rendent à Saint-Jacques-de-Compostelle. En France, quatre grandes routes convergent vers les Pyrénées et l'Espagne, où tous les marcheurs se retrouvent sur un seul chemin.

même vinifié dans d'anciennes barriques du château Yquem. « Ça me permet d'avoir des barriques en très bel état », souligne le vigneron, du Mas Neuf, Luc Baudet. Il était bien normal que ses cuvées de luxe prennent ce nom, explique-t-il : « Pour nous, la notion de terroir passe par l'histoire des lieux. Le vin est un produit qui a une origine, une identité. Nous étions un arrêt sur le chemin de Compostelle, alors la cuvée a tout simplement pris ce nom. Je trouvais ça sympa. »

Au Château Côte Montpezat, dans l'appellation bordelaise castillon-côtes-de-bordeaux, il existe



Les chemins de Compostelle, qui passent par la Haute-Loire, traversent le joli village de Puy-en-Velay, sous l'œil bienveillant de la cathédrale de Notre-Dame-de-l'Annonciation.

également une cuvée Compostelle, pour des raisons similaires. Là aussi, on retrouve au milieu des vignes du domaine un ancien relais de poste qui servait aux pèlerins. L'œnologue du château, Jean-François Lalle, précise par ailleurs que la ville de Castillon offrait un passage à gué sur la Dordogne, ce qui permettait aux marcheurs de traverser la rivière sans avoir à payer un passeur ou un péage.

« Le propriétaire, Dominique Bessineau, a acheté le domaine en 1989 et a donné un élan pour marquer la qualité du terroir, raconte Lalle. Une bonne partie de nos vignes sont sur un plateau calcaire – le même terroir qu'à Saint-Émilion ! Quand est venu le temps de créer une cuvée prestige, l'histoire du relais de poste s'est imposée. » Élevée un an en fût (30 % neuf), cette cuvée à dominante de merlot rassemble les meilleures parcelles et les plus vieilles vignes du domaine. Compostelle, c'est du sérieux !

LES MOINES ET LES VIGNES

Du côté de la Rioja, Rafael Vivanco, de la maison Dinastia Vivanco, est également à la tête d'une fondation et d'un musée créés par sa famille pour mettre en valeur l'histoire du vin. Il explique qu'il a lui aussi un ancien relais de poste dans une de ses vignes – et du coup, un panneau d'information historique à l'intention des passants. Vivanco souligne fièrement que bien des pèlerins font avec plaisir un petit détour vers son musée et son vignoble, à la recherche de l'histoire du vin – et de son présent.

Toutefois, le vigneron passionné d'histoire s'intéresse encore plus aux liens entre l'arrivée des moines bénédictins en Espagne et les cépages qui sont plantés dans le nord de l'Espagne. « Il y a deux ans, l'université de la Rioja a découvert que le cépage tempranillo est un croisement entre un blanc espagnol, l'albillo mayor, et un rouge appelé le benedicto qui est arrivé en Espagne avec les moines bénédictins. »



FRANCE 2020

► **DOMAINE LA PRADE MARI, CONTO DES GARRIGUES 2010, MINERVOIS**

22,35 \$ | 2488488, 750 ML, 14,5 % ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 151

Petit domaine familial de 24 hectares dirigé depuis 1964 par une famille venue de son Algérie natale. C'est aujourd'hui Éric, 3^e génération, qui dirige l'entreprise en culture bio.

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

ARÔMES
FRAMBOISE, RÉGLISSE,
BLEUET, KIRSCH, GARRIGUE,
CHÈNE

ACIDITÉ – PRÉSENTE

SUCRE – SEC

CORPS – MI-CORSÉ

BOUCHE – GÉNÉREUSE

BOIS – ÉQUILIBRÉ



FRANCE 2022

► CHÂTEAU CÔTE MONTEPEZAT, CUVÉE COMPOSTELLE 2010, CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

29,35 \$ I2512003, 750 ML, 14,5 % ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 246

Selon une légende, on pouvait entendre, dans le puits du château, le bruit des pèlerins qui s'y arrêtaient autrefois pour s'abreuver. Cette cuvée est issue d'une rigoureuse sélection parcellaire.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET-SAUVIGNON

ARÔMES

FRUITS NOIRS, CERISE À L'EAU-DE-VIE, CÈDRE, NOTES EMPYREUMATIQUES

ACIDITÉ - PRÉSENTE

SUCRE - SEC

CORPS - MI-CORSÉ

BOUCHE - CHARPENTÉE

BOIS - ÉQUILIBRÉ



VIN À VOLONTÉ... OU PRESQUE

Sur les routes de Compostelle, le vin ne tombe pas du ciel... mais presque ! À Irache, en Navarre, les marcheurs peuvent, en tout cas, s'arrêter à une fontaine assez exceptionnelle. D'un côté, de l'eau bien fraîche, de l'autre... du vin rouge. On se sert à volonté, en passant – mais pas à l'infini, puisqu'on a fixé un approvisionnement maximum d'un tonneau par jour. La tradition du vin, à Irache, remonte au Moyen Âge, mais la fontaine, elle, n'a été installée qu'en 1991. Un bon coup de pub pour les Bodegas Irache, le producteur de ce village historique. Et comment est le vin ? « Simple, unidimensionnel, mais buvable », rapportait à ce propos Liz Behler, journaliste du magazine américain *Wine Enthusiast*, passée par les chemins de Compostelle, en confessant tout de même que depuis, chaque gorgée de garnacha ou de tempranillo lui rappelle le bon souvenir de cette salutaire fontaine.

Depuis 1991, année où la fontaine à vin rouge a été installée à Irache, des centaines de touristes ont tendu leur verre et posé pour la postérité.

PÈLERINAGE DANS LES VIGNES (SUITE)



Dans la Rioja, impossible de manquer la maison Dinastía Vivanco, également à la tête d'une fondation et d'un musée sur l'histoire du vin.

Pierre Casamayor, œnologue et chroniqueur vin bien connu, voit un lien fort entre la route de Compostelle et l'évolution du vin en Espagne. « Il y avait du vin en Espagne au temps des Romains, bien sûr, mais on voit bien que certains cépages ont suivi les routes avec les moines et les pèlerins dès le Moyen Âge. »

Casamayor s'est passionné pour ces liens au point d'écrire un livre sur le sujet, en collaboration avec l'historien Éric Limousin, *Les vignobles des chemins de Compostelle*, publié en 2003. « Il y a un lien causal important entre le pèlerinage et la réputation des vignobles », souligne-t-il. On le voit dans de nombreuses chroniques que les voyageurs écrivent à leur retour, quand ils précisent : « Ici, il y a du bon vin. »

UNE ROUTE DES VINS ET DES SAVEURS...

Bref, ce n'est pas d'hier que pèlerinage, gastronomie, commerce, vin et spiritualité s'entremêlent, le long du chemin de Saint-Jacques. Le trajet vers la fameuse cathédrale espagnole se confond depuis longtemps avec les routes commerciales, celles du vin en particulier. « Amener des pèlerins anglais à Bordeaux, au Moyen Âge, c'est une façon de rentabiliser le navire, quand on vient de toute manière chercher du vin pour le rapporter en Angleterre », explique Éric Limousin. Une façon de

joindre l'utile à l'agréable, pourrait-on dire.

Rafael Vivanco ajoute à ce propos que ce grand voyage en vient forcément à rejoindre la culture locale, notamment la gastronomie. « La plupart des pèlerins ne sont pas nécessairement des passionnés de vin, mais les paysages qu'ils traversent sont remplis de vignes. Dans les villes où ils s'arrêtent, dans les bars à tapas par exemple, ils voient que les gens boivent toujours du vin en mangeant. Alors, ça fait partie de leur expérience et ils ramènent ça avec eux. »

La route de Compostelle est donc aussi une affaire de saveurs qui traversent les âges. En dégustant les fromages d'Auvergne, de la Loire ou des Pyrénées, le canard du Sud-Ouest, les célèbres charcuteries espagnoles, les fruits de mer de l'Atlantique, voire un *caldo gallego*, cette soupe ancestrale de Galice aux fèves, au porc et aux légumes, ne retrouve-t-on pas des goûts que les voyageurs d'antan appréciaient autant que ceux d'aujourd'hui ?

Comme le souligne bien Luc Baudet, du Mas Neuf, les traditions religieuses et les plaisirs profanes se côtoient fort bien, tel le chai nouveau dans son ancienne chapelle : « On ne déshonore pas cette ancienne église en y faisant du vin. C'est un peu païen de ma part, mais si le vin n'est pas sacré, il est sacrament bon », conclut-il avec un sourire.



ESPAGNE 2021

► ENEDINA 2012, BIERZO

29,25 \$ 12473948, 750 ML,
14,5% ALC./VOL.

NOMBRE DE CAISSES : 300 (6 BT)

Nouveau projet réunissant Raúl Pérez et Pablo Frías (Tilenus), deux étoiles de la région.

Ils nous font ici découvrir tout le potentiel du mencia, principal cépage de cette d.o. de la Vieille Castille.

CÉPAGE : MENCIA

ARÔMES
FRUITS NOIRS, CACAO, NOTES
VÉGÉTALES, TERRE HUMIDE,
VANILLE

ACIDITÉ - PRÉSENTE

SUCRE - SEC

CORPS - CORSE

BOUCHE - GÉNÉREUSE

BOIS - ÉQUILIBRÉ