

VILLA BAULIEU

COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE

Sur ce terroir volcanique de 17 millions d'années, une parcelle d'argiles calcaires infusées par le basalte a donné naissance à un vin blanc à la minéralité et à la salinité uniques en Provence.

C'est un nom prédestiné pour une telle propriété. Il ne dit pourtant pas la nature de l'endroit, épicentre d'un volcan sous-marin de 17 millions d'années. La propriété de 300 hectares – dont 170 de vignes, mais aussi une amanderaie, une truffière, un paysage agroforestier reconstitué depuis vingt ans – s'inscrit dans le cratère de 2 kilomètres de diamètre. Sur l'ancienne cheminée du volcan se dresse le château du XVII^e siècle, seul rescapé – car construit sur la masse basaltique – du séisme qui détruisit le village voisin de Rognes en 1909. Ces terres basaltiques atypiques, uniques en Provence, auraient pu obtenir un classement à part entière lors de la création des AOC, à l'image d'un Château Grillet. Baulieu a fait sensation l'an dernier au premier Salon des vins volcaniques à Clermont-Ferrand, où il faisait figure d'ancêtre. Pierre Guénant, propriétaire du domaine depuis 2002, sa fille Bérengère à ses côtés, passionné par son chaudron culminant à 420 mètres, a dû acquérir des compétences de vulcanologue au fil des ans... !

Les sols les plus noirs et les plus acides, sur la coulée à l'est de la propriété, produisent le rosé de Château Beaulieu (avec un e), vin de consommation dans les deux à trois ans. « *C'est un rosé qui ne se fane pas* », explique Michel Fabre. Plus on se dirige vers le nord et plus les terrains se marbrent de blanc. C'est l'une des particularités du volcan, sous-marin durant sa vie éruptive, et donc recouvert d'alluvions argilo-calcaires et marnieuses. Son altitude en est une autre, lui offrant des amplitudes de température propres à ralentir la maturité des baies et conserver leur acidité. Enfin, le monstre s'est couché et vidé sur son flanc nord, sans quoi il ressemblerait sans doute au lac Pavin. Cet effondrement l'a aussi ouvert aux vents froids.

Dès 2009, le consultant Stéphane Derenoncourt a identifié sur cette bordure 8, puis 15 hectares, d'argiles calcaires infusées par l'acidité du basalte, terroir à nul autre pareil pour faire

naître de grands blancs aériens et des rouges tout en finesse. Domaine dans le domaine, Villa Baulieu (sans e) est né en 2011. Que des sélections massales, rolle, semillon, sauvignon pour les blancs, au grain encore plus minéral, presque salin ; syrah, grenache et cabernet sauvignon pour les rouges, aux tanins encore plus soyeux. 6 500 pieds par hectare se disputent le terrain. Pour l'instant, Michel Fabre bride la vigueur des jeunes vignes, plantées à partir de 2012, en leur imposant un faible rendement par des vendanges en vert. Les plus jeunes vont dans le second vin, « Baulieu » tout court. Les sols sont vivifiés, aérés, azotés... par un enherbement de céréales et légumineuses, jusqu'au mois de mai quand elles sont foulées pour contenir l'évaporation du sol durant l'été.

Ce fief de haute couture, avec deux salariés pour 15 hectares, recèle une incroyable veine à blancs sur une terrasse de 2 kilomètres de long et 100 mètres de large, sur le flanc nord-est affaissé du volcan. Dans cet univers de basalte, un temps exploité dans une carrière aux cicatrices noires, la blancheur de Terra Longa saute aux yeux, assise sur des plaques de silex, dont quelques spécimens crayeux et scintillants s'entassent sur le côté de la parcelle. La signature des blancs de Villa Baulieu est fulgurante, dans une minéralité inouïe en Provence, une salinité peut-être héritée des fonds sous-marins, une longueur rectiligne, tendue vers une forme d'élévation, transcendée par une complexe aromatique florale. « *Le résultat est difficile à situer*, sourit Michel Fabre, au souvenir de dégustations à l'aveugle hésitant entre l'Alsace, la Grèce ou l'Allemagne. *En tout cas, très loin de la Provence !* »

C'est l'intuition de ce grand blanc fantasmé qui a guidé Pierre Guénant et Stéphane Derenoncourt depuis 2009. Il a pris corps magnifiquement sur les ruines du volcan : 97/100 au concours *Decanter* DWWA 2020, dans les 50 « Best in show » sur 16 000 vins dégustés. / **LÉA DELPONT**



VILLA BAULIEU BLANC 2016

« À l'aveugle, ce vin longuement vinifié en foudres de 40 hectolitres est très difficile à situer. On l'imagine très loin de la Provence. Et pourtant, il illustre à merveille l'expression unique de notre terroir volcanique de 17 millions d'années, à travers ses cépages en situation d'altitude, avec une intense minéralité et une salinité portée par son acidité. »