

LES GRANGES-GONTARDES Deux ans après sa reprise par l'homme d'affaires montilien Gérard Autajon La nouvelle vie du domaine Escalin

Repris il y a deux ans par Gérard Autajon, le domaine Escalin reprend vie après une longue période de flottement. Présentation des nouvelles ambitions de ce domaine historique.

C'est un domaine emblématique qui reprend vie. Depuis quelques mois, le plateau des vignes des Granges-Gontardes, niché entre la route de Grignan et l'autoroute, retrouve une activité viticole digne de ce nom.

Depuis plusieurs années, la situation du domaine, qui a acquis ses lettres de noblesse sous le nom de domaine Vergobbi, avant de devenir Baron d'Escalin, avait de quoi inquiéter. Il est loin le temps où les vins de Vergobbi faisaient référence. La production du Baron d'Escalin était devenue insignifiante avec une qualité loin de rendre hommage à son prédécesseur.

Mais fin 2022, c'est l'investissement inattendu de l'homme d'affaires Montilien Gérard Autajon, gérant du groupe éponyme, dans le vin qui a insufflé un vent nouveau sur le plateau des vignes. En rachetant le baron d'Escalin, renommé depuis Domaine Escalin, Gérard Autajon se retrouve ainsi à la tête d'un domaine qui s'étend sur 190 hectares exploités via un bail emphytéotique conclu avec la commune, propriétaire des lieux.

Deux ans après, les choses prennent forme petit à petit et il y a quelques jours, le caveau du domaine a officiellement ouvert ses portes. Mais surtout une équipe de 9 salariés, composée d'anciens et de nouveaux, a pris ses marques et se sent aujourd'hui prête à redorer le blason du domaine.

« On se concentre sur les plus belles parcelles du domaine »

Après 10 ans du côté de Châteauneuf-du-Pape, c'est aux Granges-Gontardes que Jimmy Audouard, responsable du domaine, est venu « relever le défi ».

Arrivé en début d'année, celui-ci a mis en œuvre d'entrée plusieurs choix stratégiques. « On se concentre sur les plus belles parcelles du domaine. On est vraiment sur la partie Vergobbi. »

En conséquence, sur les 190 hectares du domaine, 85 sont plantés et seulement 65 hecta-



Le domaine Escalin, emblématique des Granges-Gontardes, retrouve vie. ©Serge Chapuis



res sont exploités. Un choix assumé pour garantir la qualité des vins produits. Côté cépages, on retrouve en rouge Grenache et Syrah et en blanc clairette, Viognier et grenache blanc. Se rajoutent un hectare de roussanne et du cinsault rouge. Un dernier cépage « que l'on pourrait surtout utiliser pour le rosé. Il donne un côté vif, et fruité intense. Sur le rouge, ça peut apporter de la fraîcheur », développe Jimmy Audouard.

De nouveaux cépages

Ce dernier entend mener à bien « un plan de restructuration sur 5 ans avec un arrachage régulier et la plantation d'un ou deux hectares par an. Avec une diversification des cépages ».

Pour y parvenir, le responsable du domaine entend par exemple planter du Mourvèdre, un cépage délicat « mais qui apporte beaucoup de structures au vin, beaucoup de caractère et un côté épicé. C'est très différent de la Syrah. »

Un cépage qui n'est pas inconnu pour le jeune homme puisqu'il est particulièrement travaillé du côté de Gigondas et de Châteauneuf-du-Pape. « Je pense qu'il peut très bien fonctionner ici sur notre terroir », assure-t-il.

À cette restructuration du vignoble, s'ajoute de nouvelles manières de faire. Celles-ci ont été mises à l'œuvre durant les dernières vendanges comme le détaille Jimmy Audouard : « nous avons procédé en deux étapes. Une première ramasse en très légère sous-maturité pour avoir des vins plus frais. C'est quelque chose qui n'avait jamais été fait ici. On a ensuite

fait une pause de 10 jours puis une seconde ramasse sur les parcelles les plus puissantes avec une maturité plus poussée. Ça permettra d'avoir un vin avec plus de matière, de longueur. On retrouvera un peu le Vergobbi d'antan. » Le tout avec l'objectif de démontrer « que l'on peut faire deux styles de vin sur le domaine ».

Deux styles de vin pour répondre aux attentes du marché

Deux styles pour répondre à un marché en pleine métamorphose. D'un côté du haut de gamme porté sur la garde et la concentration d'épices, de l'autre un vin porté sur la fraîcheur et le fruit avec une durabilité rapide. Une demande ainsi bipolarisée comme le résume Jimmy Audouard « il y a d'un côté une demande sur un vin avec un terroir très marqué et de l'autre un vin avec du fruit, du punch, facile à boire. »

À cela, s'ajoute le défi d'amateurs qui souhaitent des vins avec des degrés d'alcool plus faibles. « C'est un gros challenge. Même si cette année avec moins de chaleur, la météo nous a aidés », explique le responsable du domaine.

Le sans alcool s'invite

Pour profiter de ce filon, le Domaine Escalin a également lancé un vin rosé pétillant sans alcool ! « C'est une volonté de Gérard Autajon, qui lui-même ne boit pas d'alcool », précise Jimmy Audouard qui poursuit « et surtout, ça répond à une tendance grandissante. On apporte vraiment quelque chose de sympa avec ce produit.

On a ainsi un rosé pétillant avec alcool et un sans alcool on peut répondre à toute la demande ». Pour concevoir ces vins, la vinification se fait sur les installations historiques de Vergobbi.

La partie cave se modernise avec la reconstruction du chai avec des barriques de 228 l pour l'élevage de la Syrah et des 600 l pour le grenache.

En parallèle, Jimmy Audouard fait des tests avec « des barriques sans chauffé au feu mais chauffé à la vapeur. Ça doit permettre de conserver la fraîcheur sur les rouges. » De nouvelles techniques sont également en prévision pour les blancs.

Le local d'abord

Si la ligne directrice du domaine est fixée, reste maintenant à faire connaître les vins du domaine Escalin dont la marque ne parle pas forcément et en assurer la commercialisation. Là encore, la feuille de route est déjà toute tracée : « on veut repartir du cœur avec une base solide en locale avant de s'étendre », détaille Jimmy Audouard. Une

Le terroir

Le Domaine Escalin a la spécificité de posséder un terroir à galets roulés et de se situer sur un plateau « où rien n'empêche le vent de circuler. Il y a donc toujours de l'air. On est également planté avec 3,25 m d'espacement contre 2,5 m sur le reste de l'appellation Grignan Sur Adhémar », explique Jimmy Audouard. Une particularité qui offre un rendement plus faible, mais qui est un plus non négligeable au niveau sanitaire avec beaucoup moins de traitements à effectuer sur les vignes.

nouvelle notoriété qui passera par la conquête de marchés chez les restaurateurs et cavistes locaux, mais aussi au niveau des Comités d'entreprise. Une fois cette base assurée, l'équipe du Domaine Escalin entend « aller chercher plus loin en France, puis à l'export, notamment sur les marchés nord-Américains et d'Europe du Nord », avance le responsable du Domaine.

Mais pour réussir cette partie commercialisation, Jimmy Audouard reconnaît que tout un travail d'éducation autour de la marque et pour l'export de l'appellation est à faire. « On va s'atteler à ce travail car c'est important de pouvoir faire rayonner ce terroir et cette appellation à l'international ».

F.O.

Le caveau du Domaine Escalin, 980 Rte des Charrettes, 26 290 Les Granges-Gontardes, est ouvert le lundi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h à 17 h, du mardi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h à 18 h, le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 30. Des horaires susceptibles d'évoluer. Contact : 04 75 98 58 40.

L'œnotourisme

Impossible de penser le développement d'un domaine viticole aujourd'hui sans la partie œnotourisme. Sur le domaine Escalin, un travail a été entrepris sur un parcours pédestre œnotourisme avec des panneaux dans les vignes pour présenter les cépages et le terroir. L'idée est également de proposer des ateliers au caveau avec des initiations à la dégustation ou encore des ateliers création de cocktails.