

ÉDITION 2025

LE BIOTOPE  
LA FAUNE ET LA FLORE  
LES HOMMES



N° 2

LES VRAIES RICHESSES

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

# LE BIOTOPE



01

Inscrits depuis 2019 à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel, les vins de Châteauneuf-du-Pape sont issus d'un vignoble millénaire dont l'originalité est déterminée par un écosystème unique reposant sur un équilibre subtil entre un biotope particulier et les espèces formant la biocénose. Les enjeux environnementaux sont donc forts à l'intérieur et aux abords d'un territoire de 3 200 hectares reconnus en appellation d'origine contrôlée.

# PRÉSERVER L'INTÉGRITÉ DES MILIEUX

VERS UNE GESTION NATURELLE DES SOLS ET DES RISQUES PARASITAIRES

## LA PROBLÉMATIQUE

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, les progrès de la chimie ont permis aux cultivateurs de disposer de solutions pour maîtriser la croissance des herbes folles et les attaques des bioagresseurs. Aujourd'hui, il est cependant établi que les substances utilisées, en dépit de leur efficacité,

provoquent des désordres environnementaux. Aussi, le monde agricole s'efforce de réduire la fréquence des traitements issus de la chimie de synthèse, voire de s'en passer totalement, en privilégiant d'autres solutions.



## LE PROJET

Dans les pas de pionniers tels que le Domaine Pierre André, 35 % des surfaces du vignoble de Châteauneuf-du-Pape sont aujourd'hui cultivées en agriculture biologique ou biodynamique, c'est-à-dire sans intrants issus de la chimie de synthèse. En dix ans, la progression est de 50 %. La conversion à l'agriculture biologique est soutenue au niveau collectif depuis 1991.

Ensemble, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape se mobilisent aussi pour faire évoluer le cahier des charges de l'appellation en l'adaptant aux enjeux environnementaux de notre temps et pour déployer à l'échelle du vignoble des outils de prévention ainsi que des pratiques culturales aussi respectueuses que possible des hommes et de la biodiversité qui les entoure.

## LA DÉMARCHÉ

Concernant l'évolution du cahier des charges, les vignerons ont initié, au sein de l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation, un processus de révision concerté pour intégrer à leurs conditions de production des mesures agro-environnementales visant à réduire la consommation d'herbicides et de pesticides.

En parallèle, l'ODG coordonne depuis de nombreuses années des actions dans le vignoble pour enrayer le développement de la maladie de la Flavescence dorée et de *Scaphoideus titanus*, sa cicadelle vectrice. De la même façon, l'usage des méthodes collectives de lutte biologique (biocontrôle) est amplifié, permettant par exemple de réduire drastiquement les dégâts sur les raisins occasionnés par les vers de la grappe.

**30 % DES SUPERFICIES SONT AUSSI CERTIFIÉES HVE. COUPLÉ À L'ESSOR DES SURFACES EN BIO OU BIODYNAMIE, C'EST DEUX-TIERS DES SURFACES DE L'APPELLATION QUI SONT CONDUITES SOUS UN LABEL ENVIRONNEMENTAL.**

## OÙ ON EN EST

En 2023, deux mesures agro-environnementales ont été retenues par les vignerons. L'une porte sur l'interdiction du désherbage chimique, l'autre sur l'interdiction du recours aux pesticides de synthèse dans la lutte contre les vers de la grappe. La reconnaissance officielle de ces deux dispositions devrait intervenir dans les prochains mois.

Les suivis des populations de cicadelles ainsi qu'une prospection fine du vignoble (à hauteur de 2 000 hectares par an) pour la détection et l'élimination des souches atteintes par la Flavescence dorée, avant qu'elles ne deviennent une source de contamination à leur tour, ont permis de contingenter la maladie, aujourd'hui surtout présente en périphérie de l'aire d'appellation. Ce travail collectif a aussi permis de progressivement réduire le nombre de traitements insecticides contre la cicadelle, qu'ils soient chimiques ou issus de molécules naturelles.

Les méthodes de lutte biologique tendent à se généraliser. La technique de la confusion sexuelle, qui empêche les papillons à l'origine du ver de la grappe de se reproduire en diffusant régulièrement des phéromones dans les vignes (ce qui brouille la communication olfactive entre le mâle et la femelle), protège désormais 70 % des surfaces de l'appellation.

# DÉFENDRE L'ORIGINALITÉ DES TERROIRS

UN COLLECTIF MOBILISÉ

## LA PROBLÉMATIQUE

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape doit ses caractéristiques particulières à son positionnement géographique au sud de la Vallée du Rhône. La structure des sols, la morphologie du relief, l'exposition au vent, le volume de l'ensoleillement, qui concourent à l'originalité de ses terroirs, résultent de cette localisation. Or, celle-ci, au cœur du couloir rhodanien et au croisement de plusieurs axes de communication stratégiques, en fait aussi un territoire à enjeux, confronté au développement d'activités qui menacent de modifier le paysage et par-delà les terroirs et l'environnement.

## LE PROJET

Il s'agit moins d'un projet proprement dit que d'un principe d'action, consubstantiel à la reconnaissance d'une zone délimitée de production en appellation. Aussi, les vigneron·nes de Châteauneuf-du-Pape sont depuis longtemps engagés dans la protection de leur territoire, par essence non reproductible et non délocalisable, face à des installations qui, comme la carrière à ciel ouvert du massif du Lampourdier, située sur le flanc ouest de l'appellation, peuvent porter atteinte à ses propriétés naturelles.

LES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE FURENT À L'INITIATIVE DE LA RECONNAISSANCE DE LA NOTION D'ORIGINE DANS LA LOI FRANÇAISE. ISSUE D'UN LONG COMBAT, CELLE-CI FUT OBTENUE LE 30 JUILLET 1935. ET LE 15 MAI 1936, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DEVINT NATURELLEMENT L'UN DES PREMIERS VIGNOBLES FRANÇAIS RECONNUS EN APPELLATION

## LA DÉMARCHE

Le massif du Lampourdier est un dôme calcaire boisé qui culminait autrefois à une altitude de 110 mètres. Exploité pour ses richesses minérales depuis plus de cinquante ans, d'abord modestement puis plus récemment de façon industrielle, il se présente aujourd'hui sans sommet, celui-ci ayant disparu dans un vaste cratère de 50 mètres de profondeur, couvrant une surface d'une cinquantaine d'hectares. En mars 2021, la décision de la préfecture du Vaucluse d'autoriser, contre l'avis des vigneron·nes et de l'INAO, l'exploitation du site jusqu'en 2046 a poussé les ODG des appellations Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône à saisir la justice pour demander son annulation.

## OÙ ON EN EST

En janvier 2024, un jugement en première instance a été rendu en faveur des exploitants de la carrière. Les vigneron·nes ont toutefois déposé un appel, faisant valoir, au-delà des nuisances en termes d'image et de poussières, l'impact sur leurs terroirs en appellation. En particulier, ils pointent la transformation manifeste du relief, de laquelle découlent en cascade sur la zone l'altération de son microclimat, la modification des flux d'air, de l'hygrométrie et du rayonnement solaire et donc le bouleversement des équilibres biologiques et agronomiques des parcelles de vigne riveraines.

## POUR AGIR



SOUTENEZ LA LUTTE  
POUR LA  
PRÉSERVATION  
DU MASSIF  
DU LAMPOURDIER



# EMPÊCHER LES POLLUTIONS

## 2 AIRES DE REMPLISSAGE ET DE LAVAGE POUR LES PULVÉRISATEURS

### LA PROBLÉMATIQUE

Les opérations de remplissage et de lavage des outils de pulvérisation utilisés en viticulture comportent des risques de pollution des écosystèmes en cas d'incident technique (un débordement au moment du remplissage par exemple) ou de mauvaise gestion des effluents. Diffusés dans le milieu naturel, les produits phytosanitaires échappés des outils de pulvérisation pourraient en effet altérer la biodiversité ou contaminer les eaux souterraines comme de surface.

### LE PROJET

Afin de prévenir tout risque de pollution, le collectif de Châteauneuf-du-Pape a coordonné la construction de deux aires collectives pour le remplissage et le lavage des outils de pulvérisation. Ces aires sécurisées, installées sur les secteurs ouest et est de l'appellation, sont destinées aux vigneronne ne disposant pas d'une installation privée.

**ÉVITER LA POLLUTION DES ÉCOSYSTÈMES EST UNE PRÉOCCUPATION ANCIENNE. DEPUIS PRÈS DE TRENTE ANS, UN PROTOCOLE ENCADRE LA GESTION DES EAUX DE RINÇAGE DES CUVERIES.**

### LA DÉMARCHÉ

L'aménagement de ces deux aires a été pensé à la fois pour empêcher le transfert de résidus phytosanitaires vers le milieu naturel et pour protéger la santé des vigneronne et de leurs équipes en leur permettant de disposer d'installations sécurisées, évitant toute situation de mise en danger des individus.

### OÙ ON EN EST

Les deux aires de remplissage et de lavage ont été inaugurées en 2021. Elles assurent plus de 420 opérations par an. Les effluents sont collectés par gravité et redirigés vers des solutions de traitement agréées. À noter que les eaux pluviales ne se mêlent pas aux eaux noires, un système de vannes les orientant vers un bassin de rétention.





# 02



# LA FAUNE ET LA FLORE

**C**onsciente du rôle précieux mais aussi de la fragilité des écosystèmes, l'appellation Châteauneuf-du-Pape a entrepris un travail de recensement des éléments structurants de son paysage, parmi lesquels les haies ou les bosquets servant de refuge à la biodiversité. Ce projet s'inscrit dans une démarche au long cours, visant à faire de Châteauneuf-du-Pape un vignoble exemplaire en matière de protection et de renforcement de la biocénose, condition du développement d'une véritable agroécologie.

# RENFORCER LES INTERACTIONS DU VIVANT

## 3 TROUPEAUX DANS LES VIGNES

### LA PROBLÉMATIQUE

Dans un contexte de concurrence hydrique qui s'accroît du fait du changement climatique, l'enherbement et la présence d'adventices doivent être maîtrisés. Par ailleurs, des apports en matières organiques dans les sols peuvent être utiles pour fournir à la vigne des éléments nutritifs qui lui seront bénéfiques.

### LE PROJET

Depuis plusieurs années, l'AOC Châteauneuf-du-Pape s'efforce de renouer avec la pratique ancestrale de l'éco-pastoralisme. Celle-ci consiste à laisser paître des espèces animales n'endommageant pas les vignes (on préférera donc les moutons aux chèvres) pendant les mois d'hiver, jusqu'à l'arrivée des premiers bourgeons, afin de maîtriser le couvert végétal.

**RUSTIQUES ET DE PETITE TAILLE, LES MOUTONS DE RACE MÉRINOS SONT PARTICULIÈREMENT ADAPTÉS AUX ÉCOSYSTÈMES VITICOLES**

### LA DÉMARCHE

Trois bergers, éleveurs installés localement sont aujourd'hui impliqués dans le projet. Leurs troupeaux, constituant un cheptel de plus de 2 000 moutons de race mérinos, paissent ainsi tous les ans dans les vignes de Châteauneuf-du-Pape pendant les mois d'hiver. Mais ce n'est qu'un début. Au regard de la superficie du vignoble, l'ODG Châteauneuf-du-Pape est en effet ouvert à des partenariats avec d'autres bergers.

### OÙ ON EN EST

Les trois troupeaux permettent actuellement d'entretenir en moyenne 660 hectares de vignes chaque hiver, la surface pouvant varier d'une année sur l'autre selon la climatologie et le niveau d'enherbement. Le passage des moutons permet aux vignerons de retarder voire d'annuler certaines interventions techniques sur le sol à la fin de l'hiver, tandis que les éleveurs économisent leurs prairies pour la période de l'agnelage.



# ACCUEILLIR LA FAUNE AUXILIAIRE

## LE GRAND DÉFI DE PLANTATION DE HAIES

### LA PROBLÉMATIQUE

La mécanisation de l'agriculture a entraîné, au cours de la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle, la raréfaction des haies et plus globalement des boisements au sein des paysages ruraux. La prise de conscience de leur rôle dans la création d'habitats pour la faune locale pousse aujourd'hui à leur restauration, d'autant que l'étendue de leurs services est bien documentée. Les haies et les boisements participent en effet à la structuration des paysages, à la limitation de l'érosion des sols et à la régulation de l'équilibre thermique et hydrique des parcelles.

### LE PROJET

Sous l'impulsion de ses jeunes vignerons, l'ODG Châteauneuf-du-Pape a initié en 2021 un programme de plantation de haies arborées à travers le vignoble, afin notamment de favoriser le développement de la faune auxiliaire. Véritables réservoirs de biodiversité, les haies abritent de nombreuses espèces qui y nichent, s'y nourrissent, s'y reproduisent. Refuges d'auxiliaires, elles permettent de lutter naturellement contre les ravageurs des cultures et aident à la pollinisation.



**PLANTER UN ARBRE EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE. PLUS DE VÉGÉTAUX, C'EST PLUS D'INSECTES, PLUS DE MAMMIFÈRES ET D'OISEAUX. EN TROIS ANS, LES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE EN ONT PLANTÉ 12 000**



### LA DÉMARCHÉ

Elle est désormais collective et ouverte à tous les vignerons de l'appellation pour faciliter leurs projets d'implantation de haies mais aussi d'arbres et d'arbustes. La pépinière Cérès Flore, spécialisée dans la production de plantes sauvages, a ainsi sélectionné une trentaine d'essences indigènes, emblématiques des paysages de Châteauneuf-du-Pape : amandiers, arbres de Judée, peupliers blancs, cormiers, micocouliers, cistes à feuille de sauge, arbres à perruque, baguenaudiers, romarins, églantiers...

### OÙ ON EN EST

En trois ans, le programme a déjà permis la replantation d'une douzaine de kilomètres de haies, soit environ 12 000 arbres et arbustes. À moyen terme, l'ODG souhaite mettre en place des indicateurs permettant de mesurer l'impact des projets à venir sur la biodiversité ainsi que leurs bénéfices collatéraux, les haies contribuant également à améliorer l'infiltration de l'eau dans les sols et à limiter l'érosion.

# SAUVEGARDER LA DIVERSITÉ DES CÉPAGES

UN CONSERVATOIRE POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

## LA PROBLÉMATIQUE

La diversité ampélographique de Châteauneuf-du-Pape est l'une de ses premières richesses. Dans un monde aux variétés standardisées, les vignerons ont à cœur de préserver un modèle fondé sur la diversité génétique des souches, d'autant que le vignoble abrite de respectables ceps centenaires qui ont démontré à la fois leur endurance et leurs capacités de résilience vis-à-vis des événements climatiques du siècle dernier. On peut donc avoir confiance dans la faculté du matériel végétal qui en sera issu à disposer des caractéristiques qui lui permettront, à son tour, de traverser les décennies.

## LE PROJET

Au travers de l'ODG, un important travail de prospection du vignoble de l'appellation a été engagé pour inventaire des souches les plus anciennes et les plus remarquables, puis de prélèvement pour la conservation et la production de greffons. L'objectif : créer à terme un conservatoire permettant de protéger et de transmettre aux générations futures le patrimoine ampélographique de l'appellation, constitué de l'ensemble de ses cépages emblématiques (6 cépages blancs, 3 cépages gris et 9 cépages noirs), dont certains endémiques au vignoble.



## LA DÉMARCHE

L'objectif est ici de préserver la diversité génétique de notre matériel végétal, de la maintenir disponible pour les producteurs de notre appellation dans les années futures ; et ce pour nos 18 cépages, y compris ceux qui sont les plus rares aujourd'hui, et qui pourraient présenter à l'avenir un intérêt pour l'équilibre de nos vins et de leur potentiel aromatique et alcoolique. Au-delà de son rôle de sauvegarde de la mémoire du vignoble et sa richesse ampélographique, ce conservatoire multi-cépages pourra servir de support à des études plus poussées si nous le souhaitons par la suite. En collaboration avec le Pôle viticulture de la Chambre d'agriculture, un recensement a été commencé en 2019, qui a donné lieu à de premiers repérages et marquages des souches jugées les plus intéressantes et les plus saines. La démarche a été reconduite de 2020 à 2022 de façon plus intensive, permettant la collection de plusieurs centaines d'individus.

## OÙ ON EN EST

Les sarments des ceps sélectionnés ont ainsi pu être prélevés en fin d'année 2023. Ces précieux bois, consciencieusement identifiés selon leur cep d'origine, ont subi des tests pour vérifier leur bon état sanitaire. Seuls les bois sains sont retenus. Ces lauréats, qu'on appelle « accessions », représentent à ce jour environ 150 ceps remarquables issus d'une cinquantaine de parcelles de l'appellation. Greffés par l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), ils ont été mis en pépinière au printemps 2024. Plantés début 2025, ces jeunes plants permettront l'établissement de parcelles reconnues vignes-mères de greffons et ainsi un approvisionnement local en matériel végétal à partir des plus belles souches de notre vignoble.





03

# LES HOMMES

**C**omme leurs ancêtres avant eux, les vignerons d'aujourd'hui s'évertuent à entretenir le grand récit de Châteauneuf-du-Pape. Mais le devoir qui est le leur est aussi vital pour son avenir. S'il leur revient toujours d'explorer et de révéler les facettes d'un vignoble aux subtilités infinies, il leur faut aussi découvrir les voies qui vont permettre de concilier l'activité humaine à un écosystème que l'on sait fragile.

## « ON VA TRAVAILLER AVEC L'HERBE PLUTÔT QUE CONTRE ELLE »

SOPHIE ARMENIER & VINCENT ESTEVENIN, DOMAINE DE MARCOUX

Depuis 1991, le vignoble du Domaine de Marcoux, qui recouvre 17,5 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, est cultivé en agriculture biologique. La famille Armenier, dont les racines châteauneuvoises remontent au XIV<sup>e</sup> siècle au moins, fait ainsi figure de pionnière.

### Comment s'est opérée la conversion à l'agriculture biologique ?

- (Vincent) Par la volonté de mon oncle, Philippe. C'est lui qui a fondé le domaine, en 1980, sur des vignes qui appartenaient à son père, c'est-à-dire mon grand-père. Et très vite, il s'est intéressé à l'agriculture biologique mais aussi à la biodynamie. Il a beaucoup lu, échangé... En 1990, il a converti sept hectares puis tout le domaine un an plus tard. Quand ma mère et ma tante ont repris le domaine en 1995, elles ont continué dans la même voie. Deux femmes au milieu des années 90 qui, dans un monde masculin, cultivaient la vigne en appliquant des préparations biodynamiques à partir de bouse de corne, de silice ou de tisanes : clairement, elles passaient pour des sorcières !

### Les mentalités ont évolué ?

- (Vincent) Oui. Je prends mon exemple. Je suis né en 1991, je n'ai jamais connu le domaine autrement qu'en bio. Avant, on disait qu'il fallait que les vignes soient « propres », sans herbe qui ne dépasse. Aujourd'hui, les choses ont changé. Nous, on va travailler avec l'herbe plutôt que contre elle. Et on n'est pas les seuls, de nombreux vignerons ont fait évoluer leurs pratiques. Dans notre famille, des cousins se sont convertis à des pratiques inspirées de la biodynamie par exemple.

- (Sophie) C'est vrai que ma sœur et moi détonnions dans le milieu. Mais c'était vrai aussi pour mon frère. Toutefois, il n'était pas tout à fait isolé car il était entouré d'autres pionniers comme le conseiller en viticulture François Boucher ou de vignerons comme Nicolas Joly en Val de Loire, Anne-Claude Leflaive en Bourgogne ou Paul Barre à Bordeaux, des Alsaciens aussi. En fait, c'est surtout pour la profession que nous passions pour des farfelus. Les clients, eux, étaient curieux et nous ont toujours suivis et fait confiance.



### Comment a vécu votre engagement dans le temps ? Est-ce qu'il y a eu des moments de faiblesse ? À l'inverse, est-ce qu'il s'est affermi ?

- (Vincent) Pour ma mère et ma tante, les premiers millésimes ont été compliqués car la météo a été ingrate. Mais elles n'ont jamais lâché. Et c'est important car l'impact positif ou négatif d'un modèle de production ne s'observe que dans le temps. Aujourd'hui, nous continuons d'ailleurs dans la voie qui est la nôtre en faisant tout notre possible pour amener le plus de vie possible dans le sol : on a réduit nos labours, on fait paître des moutons en hiver, on a replanté des haies en limite de parcelles. C'est une quête infinie.



**CAHIERS DE PHILIPPE ARMENIER, 1990**  
« Cette année est certainement le début d'une grande aventure et d'un grand changement de mentalité pour nous et pour le domaine. J'ai mis en place... la culture biodynamique. Cela consiste à apporter au sol et à la plante des préparations à base de composts dynamisés, de minéraux, de plantes afin de mettre en étroite relation le sol, la plante et le cosmos... »

## « À PARTIR DU PRINCIPE DE LA FORÊT COMESTIBLE, JE CHERCHE À ÉLABORER UN “VIGNOBLE COMESTIBLE” »

FLORENT LANÇON, DOMAINE DE LA SOLITUDE

Enfoui à la limite ouest du plateau de la Crau, le vallon de la Solitude est un lieu-dit abritant, depuis le 17<sup>e</sup> siècle, 33 hectares de vignes en complantation. Titulaire d'un master en écologie, Florent Lançon, membre de la douzième génération en charge du domaine familial, s'efforce aujourd'hui d'intégrer la monoculture viticole dans un écosystème plus complexe, inspiré du modèle de la forêt comestible qui se caractérise par le mélange d'un grand nombre d'espèces végétales, majoritairement utiles à l'humain. Son intention : créer un système à la fois hautement productif et capable de restaurer la biodiversité.



« Le domaine a été certifié en agriculture biologique en 2020 et en biodynamie en 2023. Je crois qu'un grand vin se crée à la vigne, sans artifices, et qu'il raconte l'histoire du lieu. Je cherche à préserver et améliorer ce que la nature nous a donné et la nature, ce n'est pas la monoculture. Au domaine, nous avons par exemple des ruches. J'ai également introduit des principes d'agroforesterie, en suivant l'exemple d'autres vignobles de Châteauneuf-du-Pape comme le Domaine de Beurenard. J'ai commencé par restaurer des haies, et désormais je me tourne vers une forme de polyculture afin d'enrichir les sols et de créer des microclimats plus frais à l'échelle des parcelles : à partir du principe de la forêt comestible, je cherche à élaborer un “vignoble comestible” ».



« Pour l'instant, deux hectares de vignes sont associés à d'autres cultures. J'y ai planté des oliviers issus de variétés patrimoniales, mais aussi des linéaires avec différentes espèces : des agrumes comme le yuzu, la thomasville ou l'eremorange, des plaqueminières, des abricots-prunes, des genévriers communs et même des poivriers du Sichuan. On superpose différentes strates végétales avec des arbustes, avec des arbres de taille moyenne et avec de grands arbres, créant ainsi des habitats naturels pour la faune locale, tels que les oiseaux et les insectes qui sont des auxiliaires de la vigne. »

« Nous expérimentons de nouvelles associations entre la vigne et d'autres plantes. J'aime à me définir comme paysan, non pas dans le sens d'habitant d'un pays mais dans celui de créateur de “paysage”, en travaillant à l'agriculture de demain. Certaines de ces pratiques trouvent leur origine dans les traditions ancestrales. Par exemple, les “ouillères” ou rangées d'oliviers mêlées à la vigne existaient jusqu'au grand gel de 1956. On sait que les interactions racinaires entre la vigne et l'olivier sont bénéfiques. Avec les agrumes, nous avons moins de recul, mais nous expérimentons et observons pour mettre en place des synergies vertueuses. Nous avons également prévu de créer une distillerie pour produire du gin et des liqueurs à partir des cultures de notre “vignoble comestible”. »

# « ON A INVENTÉ UNE ARCHITECTURE DE TERROIR, SANS COMPROMIS »

CHARLES PERRIN, CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Fondé en 1549 au nord du village de Courthézon, le Château de Beaucastel est l'une des plus anciennes propriétés de Châteauneuf-du-Pape. Son vignoble est un vignoble-mémoire, comptant des dix-huit cépages de l'appellation et cultivé, selon les principes de l'agriculture biologique depuis les années 50 et de la biodynamie depuis les années 70, dans le respect ancestral des écosystèmes naturels. La philosophie de la Famille Perrin, présente à Beaucastel depuis 1909, vise en effet à rechercher la vérité du terroir au plus profond de lui-même, considérant que c'est ainsi qu'il sera à même de livrer son expression la plus pure.



« L'ancien chai, ce sont mes grands-parents qui l'avaient bâti. Les installations n'avaient pas été rénovées depuis les années 60. En 2017, ma famille et moi avons lancé un concours d'architecte. 1 300 dossiers ont été retirés et 386 déposés par des architectes du monde entier, dont cinq prix Pritzker. Au final, nous avons été séduits par la proposition d'un studio indien, le Studio Mumbai, associé à un studio français, le Studio Méditerranée : c'est eux qui nous ont proposé de reconstruire le chai en puisant dans les matériaux de l'ancien chai et dans les ressources disponibles dans la propriété. »



« C'est un chantier unique, au bilan carbone très bas. Très peu de camions sont entrés dans le chantier ou en sont sortis. 80 % des matériaux ont été sourcés sur place, dans le béton concassé de l'ancien chai et dans la terre excavée en creusant un gigantesque trou de 50 mètres de long sur 12 mètres de profondeur. C'est ce qu'on appelle la terre coulée ou le béton de site. C'est une technique ancestrale qui consiste à couler la terre à la façon d'un béton de ciment. »



Cette hypersensibilité à ce qui compose l'essence d'un lieu a abouti à une idée un peu folle, celle de reconstruire l'ancien chai familial en puisant dans la terre même de Beaucastel. Amorcé en 2018, le projet, conçu par le Studio Mumbai (Inde) et le Studio Méditerranée (France) a donné lieu à une épopée de sept ans, soit le temps qu'il aura fallu pour, comme le dit joliment Charles Perrin, issu avec ses frères et cousins de la cinquième génération de la Famille Perrin présente à Beaucastel, « mettre le terroir à la verticale ».



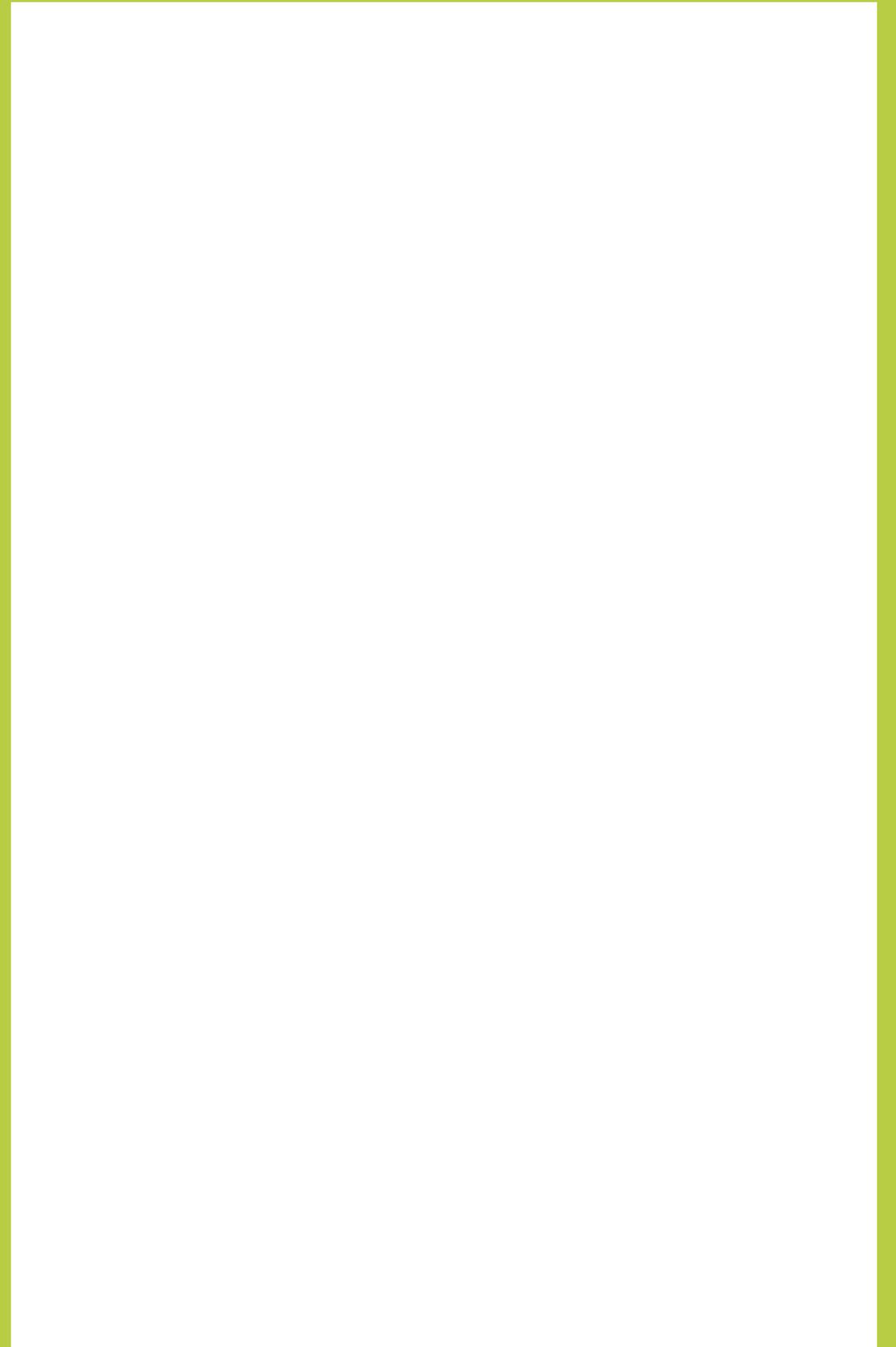
« Ce fut un long chantier car il n'y avait pas de précédent. Il a fallu trouver des entreprises et former les artisans dans un esprit de compagnonnage. On a inventé une architecture de terroir, sans compromis, fondée sur le réemploi (alors que 80 % des déchets dans le monde sont produits par le secteur du bâtiment), les circuits de proximité et des procédés naturels. »



« Le chai dissimule d'énormes bassins permettant de stocker 2 000 m<sup>3</sup> d'eau de pluie à 12 mètres de profondeur à une température naturelle comprise entre 10 et 14 °C. Grâce à un système de puits de ventilation, ces bassins rafraîchissent la température de la cave tout en couvrant nos différents besoins. Dans une région soumise au stress hydrique, nous sommes ainsi autonomes dans notre consommation. »

DÉCOUVREZ PLUS D'INITIATIVES  
DE NOS VIGNERONS...







CHÂTEAUNEUF DU PAPE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Join the Gang !*



@chateauneufdupapewines

### Contacts

Maison des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape  
25 avenue Général de Gaulle - BP 12 - 84231 Châteauneuf-du-Pape  
communication@chateauneuf.com  
chateauneuf.com