



LIRAC

Un Cru grandeur Nature

DOSSIER DE PRESSE



*Un cru historique de
la rive droite*

*Un terroir
particulièrement frais*



*Un cru grandeur
nature*

*Des vins dans l'air du
temps*



Un cru historique de la rive droite

Longtemps les liracois se sont couchés avec ce rêve un peu fou qu'Hannibal avait traversé le Rhône au pied de leur vignoble. C'était avant que les savants ne les empêchent de rêver expliquant que le fémur de mastodonte retrouvé là n'avait rien à voir avec l'épopée onirique de l'empereur. Si chaque village s'est forgé sa légende, le passage en ces terres de populations guerrières ou marchandes : ligures, étrusques, romaines est avéré. Il est d'ailleurs fort probable que les vins partaient à Rome, puisqu'un centurion romain du nom d'Alarius aurait donné son nom au village de Lirac. La preuve est enfouie sous la ligne TGV du Paris-Avignon qui en seulement 3 heures, transporte les voyageurs vers la cité papale. Lors de sa construction sur la portion de Ramières, les ouvriers avaient mis à jour d'anciennes caves du premier siècle.





Depuis Avignon, il suffit de traverser le Rhône au pont de l'Europe pour rejoindre parmi les plus anciens vignobles connus où 4 villages, Roquemaure, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Geniès-de-Comolas se serrent les coudes pour faire valoir la rive gardoise du Rhône et le cru Lirac. Ici, les traces du passé glorieux de la vigne depuis les temps immémoriaux se distillent au gré des méandres du grand fleuve. A Saint-Laurent-des-Arbres, on profite du passé fastueux d'un village gardois où le vin fait office de ressource locale depuis des siècles. En témoignent, les traces d'une vigne dans l'ancienne enclave du diocèse d'Avignon dont l'église romane fut fortifiée par le pape Jean XXII et affublée d'un donjon doté de meurtrières et de solides crénelages. L'enclave servait à protéger la population et produisait suffisamment de vin pour l'envoyer de l'autre côté du fleuve au titre de la dîme :

" cinq vaisseaux de vin rouge, pris à ras de cuve "

En 1737, Roquemaure, du nom de sa roche noire, était le seul port d'où partaient les vins. Les 80 marchands de l'époque prirent conscience de la nécessité de garantir l'origine de cette production afin d'éviter les usurpations. Les 50 tonneliers du port fabriquèrent les barriques dont les jaugeurs - qui laisseront à la postérité la confrérie du cru - mesurèrent le niveau exact. Puis, les magistrats procédèrent à l'authentification des vins du cru de Roquemaure comme de ceux des paroisses voisines, en marquant au fer rouge les fûts des lettres « CDR » signifiant côte du Rhône, les rendant ainsi aptes à la vente et au transport. Sur les chemins de halage, des chevaux à la peine tiraient les bateaux alourdis de tonneaux ainsi marqués. Il n'y avait alors qu'une côte sur la rive droite, « La Coste » du Rhône qui rayonnait sur les tables des cours royales de France et de l'étranger. Mais le phylloxera arriva, et ce fut la désolation, on alla jusqu'à Rome pour ramener les reliques d'un saint prénommé Valentin. Malgré l'accueil, la procession et le panégyrique réservé au bon saint, l'insecte ravageur ne voulut rien entendre.

Une fois le vignoble replanté grâce à des plants venus d'Amérique – comme le phylloxera d'ailleurs ! Le début du XXème, dessine les nouvelles bases du vignoble aussi solides que les fondations du Château de Ségrès, phare de la future appellation. En 1804, le Comte Henri de Régis de Gatimel hérite du château et d'un vignoble peu florissant. En face, son ami de l'autre rive : Pierre Le Roy de Boiseaumarié lance son combat pour la reconnaissance de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Ni une ni deux, le comte de Gatimel reconstitue son vignoble et se lance dans le même combat pour sa propre appellation. L'année 1947 marque la consécration ultime.

Il est baptisé du nom de Lirac, celui du village central de ce terroir unique et couvre 1200 hectares.



Un terroir à la fraîcheur particulière

D'une anomalie géologique, les vigneronns de Lirac ont fait leur force, elle réside dans le génie du lieu et le hasard du temps géologique. Il faut imaginer le Rhône dans sa course vers la mer lorsqu'elle se retire. Le grand fleuve d'alors était sauvage, belliqueux, ombrageux, c'était avant que l'homme ne l'assujettisse. Il faisait là, entre deux failles de relief, une grande courbe, oubliant au passage des sables qui s'amoncellent et durcissent, sculptant un sous-sol miraculeux.



Ces sables sont l'exceptionnalité géologique de Lirac : un génie nommé safres aux grains incurvés, réservoir d'humidité capillaire, marqueur de finesse et d'élégance, imposant une agriculture à faire plonger les racines. Lirac est lié à son fleuve, comme l'Anglore, jeune vierge des Poèmes du Rhône de Frédéric Mistral qui s'offre à son souffle, allongée sur la couche de ces cailloux blonds qui recouvrent par endroit les safres du temps.

Safres, marnes, cailloux, calcaires

La haute terrasse alluviale quaternaire du Rhône, constitue ce terroir de Lirac que les bouleversements géologiques ont contribué à complexifier. Cet ouvrage du temps laissera une expression commune perceptible dans les touchers de bouche des vins qui révèlent bien plus qu'un sol, mais racontent l'histoire de cette terre compressées entre 2 failles : la faille de Nîmes et la faille de Roquemaure. L'une file d'est en ouest et l'autre descend du nord vers le sud. Entre les deux : des vallées, des terrasses et des plateaux construisent le relief morcelé où les sables ocres, les galets jaunes et les calcaires gris du Barrémien dessinent les couleurs du sol de Lirac et la diversité d'expression suivant les villages et les parcelles. Les marnes sableuses et les safres de Roquemaure et de Saint-Laurent des Arbres sont les plus marquants. Sur la commune de Saint Génès de Comolas, le mont Pégueirol n'est qu'une terrasse du Villafranchien jonchée de cailloux déposés sur le socle de safres.



Des terrasses qui sur la commune de Lirac remplissent aussi leurs bons office, drainant et réchauffant les vignes et toujours en sous-sol ces sables stockeurs d'humidité, qui chauffent aussi parfois, comme ailleurs, mais qui ici rafraichissent à toute vitesse. Sur le plateau de Vallongue ; des grès à ciment calcaire et à débris de coquillages du Miocène, et puis par-ci par-là des sables marins et fluviatiles et des colluvions sableuses, plus loin des marnes sableuses bleues marines, celles-là sont venues du Pliocène et de petites mers intérieures qui ont laissé le souvenir de leur passage. C'est en jouant sur les pentes, les expositions au levant, les plateaux, les terrasses et les éboulis de pierres qui roulent que des vigneronns ont accouché de leur talent sur ce socle de safre recouvert des strates du temps et enfiché d'arbres comme nulle part ailleurs.

Un cru grandeur nature

Tout pour la fraîcheur. Ici coule « l'eau verte », celle qui vient des arbres, elle porte le souffle et la lumineuse fraîcheur des vins de Lirac. La nature géologique escarpée et parfois inaccessible de certains endroits et la discrétion de l'appellation n'a pas nuit aux forêts.

Ailleurs l'arbre a été abattu, ici il est respecté.





Les 1200 hectares de l'appellation sont sous la protection bienveillante, le souffle bienfaiteur de 2500 hectares de forêts dont l'haleine salvatrice participe de la nature particulière du cru et rajoute de la fraîcheur à la silhouette élancée des textures. Dans cet écrin protégé, un microclimat dispense ses bienfaits à des vignes souvent exposées au levant compte tenu du relief, ce qui favorise une diminution du temps d'ensoleillement et participe de la fraîcheur des vins.

Le profil s'affine et la fraîcheur se réinvente grâce à des vendanges plus tardives favorisées par la végétation environnante. La sensation n'est plus celle de l'alcool, elle s'adoucit dans les pH bas du sol, dans des maturités lentes à la faveur d'un juste équilibre entre le sucre et l'acidité des raisins. La biodiversité ici, on l'appelle « nature » et c'est comme ça depuis toujours. Mais Lirac, ne s'en tient pas à cette seule biodiversité préservée et continue à planter des arbres. Une campagne de reboisement est en cours, soutenue par le mécène Pure, entreprise spécialisée dans la décarbonation et le financement de projets environnementaux dans le milieu de l'agriculture. De nouvelles plantations de haies et d'arbres sont envisagées et réalisées avec l'adhésion de toute la population vigneronne. Le but est de planter 5000 arbres en 3 ans.

Afin de préserver tous ces acquis et avec le désir d'aller encore plus loin dans le respect du capital végétal du vignoble, un volet environnemental entérinant les évolutions et développant l'engagement futur des vignerons sera inclus dans le cahier des charges de l'appellation.

« On a su garder nos arbres et nos vieilles vignes », lance l'ancien président de l'appellation Rodolphe de Pins, fier de ce patrimoine végétal historique qui raconte l'attachement de la population à sa nature : aux arbres mais aussi aux vignes dont certains ceps préservés des années 1960 n'ont jamais été clonés et constituent un réservoir de massales capables de produire l'authentique Lirac. Ces plants à la génétique particulière sont devenus des fruits quasi endémiques, épousant la nature originale de cette terre boisée. De très vieilles clairettes aux circonvolutions émouvantes dressent vaillamment leur bois face au Mistral ; des mourvèdres quasi centenaires arrachent au sous-sol un dernier élan de fraîcheur quand le génie préservé des antiques gobelets de grenache donne du style aux assemblages.

Stimulé par cet environnement verdoyant, les vigneron ont converti 53% des parcelles en agriculture biologique et 23% en biodynamie. Les forêts telles celle de Clary, et de la Sainte-Beaume sont les poumons d'un vignoble qui respire la santé. Posé à la lisière de la Sainte-Beaume, une grotte qui servit de refuge aux catholiques pendant les guerres de religion, flanquée d'une chapelle, est devenue un sanctuaire où des ermites se retirèrent pendant des siècles, jusqu'à ce que la mairie de Lirac n'en fasse un emblème de son écosystème préservé. A peine visible dans son écrin végétal l'Ermitage de la Sainte-Beaume inspire la nouvelle identité du cru.





Des vins dans l'air du temps

L'aire telle qu'elle fut délimitée par le décret d'appellation couvre 1200 hectares. A l'intérieur de cette surface, ce sont 1000 hectares revendiqués en Lirac dans les 3 couleurs rouge, blanc et rosé. La progression notable d'année en année, du nombre de parcelles déclarées dans l'appellation, signe la vaillance du cru. Il y eut un temps où il était plus facile de vendre et donc de revendiquer les vignes en côtes du Rhône qu'en Lirac. Cette disgrâce du passé s'est muée en un attrait grandissant pour le cru, et notamment de la part des producteurs de Chateauneuf-du-Pape. Ils sont 32 propriétaires à avoir traversé le Rhône pour tâter du terroir de Lirac, accueillis par les vignerons historiques heureux de la fortune nouvelle de leur vignoble.

" Le vin est une triangulation entre l'humain, le sol et le climat qui lorsqu'ils fonctionnent ensemble ont un sens de globalité . C'est ce qu'on retrouve chez nous, dans nos vins, avec des tanins, jamais agressifs et un fil conducteur qui est toujours l'acidité. Nos rouges ont des tanins qui sont comme le sable qui glissent entre les doigts "

Grégory Sergent est l'un des 73 vignerons et partage la présidence du syndicat d'appellation avec l'un des rares négociants de l'appellation François Miquel de la maison Ogier. La coopération, pour sa part, produit 10% de l'appellation répartis en 3 caves. Cette assemblée vigneronne qui a tendance à rajeunir à la faveur de la modernité du cru, se retrouve unie derrière la bouteille écussonnée dont le blason stylisé évoque la couronne du Comte de Ségrès au-dessus de la porte du village de Saint-Laurent des Arbres pour les uns ou l'Ermitage de la Sainte-Beaume pour d'autres... Même si les villages travaillent dans la même direction et les vignerons de conserve, chacun défend son pré carré, c'est la mixité et la variété du terroir qui veut ça, une diversité presque bourguignonne.

"Nos vins profitent de la finesse des sols, ils sont dans l'air du temps avec l'éclat du fruit, libéré du diktat de la puissance pour favoriser leur nature rafraichissante, les découvrir c'est les adopter"

François Miquel, co-président de Lirac. Certes, il y a autant de liracs que de domaines, mais tous les vins sont liés par une dynamique commune sous les bons hospices des expositions au levant, des forêts en surface et des safres en sous-sol. La sincérité des vins qui subissent moins qu'ailleurs les outrages de millésimes chauds se perçoit dans les trois couleurs. Les rosés laissant la place à leurs cousins de Tavel qui se marient à la frontière d'Aquéria avec Lirac, sont peu produits. Les rouges et surtout les blancs sont en revanche portés par un style moderne, tout en restant des vins de lieux qui séduisent de plus en plus de monde. La configuration particulière du terroir s'expose dans le profil de blancs percutants, sapides et vibrants, combinant aussi les caractères de générosité et profondeur, capables d'une belle et bonne garde.



Parfois boisés mais jamais avec luxe, ils profitent du pH bas des sols et de l'influence des forêts pour afficher une justesse souvent zestée, pourvus d'amers sapides proches de l'umami. Le grenache et la clairette donnent le corps et l'acidité, les peaux épaisses apportent les amers et les élevages sur lies fines, les arômes et le gras. Parfois la roussanne se pointe dans l'assemblage, elle favorise la rondeur quand le viognier donne dans l'exotisme.



Bourboulenc, clairette, picpoul, marsanne sont aussi de la fête. Ce sont des blancs d'esprit et sont en forte progression depuis une poignée d'années (+18%)

En matière de rouge, la famille liracoise est dirigée par les as du rouge méridional : grenache noir, syrah, mourvèdre et cinsault.

L'intensité colorante laisse place à la transparence dans des robes de nuance grenat plus évocatrices de souplesse des extractions sur des raisins qui atteignent compte tenu de l'allongement des maturités de bons équilibres naturels. La nature franchement aérienne et la particularité des tanins de Lirac souvent veloutés dès leur jeunesse est un reflet tactile des sols et des expositions au levant. Jamais agressifs, les rouges restent digestes, équilibrés, fins.



Aire de l'appellation

1200 hectares
dont 841 hectares
sont revendiqués Lirac

4 communes

Saint Génès de Comolas
Saint Laurent des Arbres
Roquemaure
Lirac



Les bois

recouvrent
2500 hectares



Vins rouges 86%

Vins blancs 12%

Vins rosés 2%



*56 % des domaines sont en
Bio dont une partie en biodynamie*

73% des surfaces « revendiquées » pour la récolte
2023 sont certifiées/labelisées sous un label ou
une certification environnementale



*78 caves particulières
6 coopératives
21 négociants*





Contacts Presse Inter Rhône

Responsable du Pôle
Relations Presse France
Inter Rhône
6, rue des Trois Faucons,
CS 90513, 84024 Avignon
Tel : +33(0)4 90 27 24 40/16

Contact AOC Lirac

Chargée de promotion
AOC Lirac
Chemin des chênes,
30126 Lirac
Tel : +33(0)4 66 50 25 45
Mail : contact@cru-lirac.com

