

Régisseur du château de la Nerthe à Châteauneuf-du-Pape après avoir longtemps veillé sur Montredon, Christian Vœux découvre depuis peu les vertus de son terroir natal : "Un remarquable potentiel de truit, des fanins formes et fins et une très belle acidité".

Christian Vœux,
le retour aux sources
Christian Vœux est un peu plus bas,
disséminé en 18 parcelles sur les
coteaux d'éboulis. Il a attendu que
son père coopérateur prenne sa
retraite à 81 ans pour remettre le nez
dans les onze hectares familiaux. "J'ai
laissé faire les choses..." Il est d'abord
parti très loin, à Sonoma, puis en
Australie, à une époque où ce n'était
pas si commun. "Je voulais une vision

d'ailleurs, plus générale. Il y a trente ans, on ne pouvait pas goûter ces vins-là en France." Puis il s'en est retourné prodige vinifier du prestige : 23 ans maître de chai à Montredon en Châteauneuf et désormais à la tête de La Nerthe. "l'ai tourné autour de Séguret pour y revenir, le redécouvrir, le réapprends la densité des sols marneux, araileux, et il faut encore qu'on aille voir en dessous, parce que nos sous-sols sont très particuliers. Il y a à Séguret un remarquable potentiel de fruit, des tanins à la fois fermes et fins (très différents des tanins crémeux que j'ai à Châteauneuf ou à Lirac) et, toujours, une fraîcheur remarquable, une très belle acidité." Christian Vœux parle bien rouge et met l'accent sur les blancs. "Le profil est là et cette couleur m'a toujours passionné.

Montredon est le plus blanc des Châteauneuf... Et mon père m'a suivi : il a planté des grenaches, des clairettes et des viogniers à tel point qu'on a le potentiel du plus gros producteur de l'appellation : 28%." Vendangés "quand personne n'y pense", coupés au matin et vite rentrés, ils tranchent déjà droit dans le Rhône.

