

## Les Costières de Nîmes :

# Une jeune aoc qui commence à se valoriser...

Textes et photos : Bernard Sirot



Galets roulés et soleil s'associent aux abords de Nîmes afin de concrétiser une production régionale qui, petit à petit, sort de l'ornière. Rebaptisée « Costières de Nîmes » en 1989, l'appellation « Costières du Gard » créée en 1986 est désormais une des forces vives reconnues du vignoble de la Vallée du Rhône.

Son terroir et son type de production plaident d'ailleurs à cette appartenance légitime et heureuse.

De là-haut, Philippe Lamour, père de l'appellation, peut être fier du chemin parcouru...

Au nord de la Camargue, approximativement entre Arles et Nîmes, l'appellation la plus sudiste de la Vallée du Rhône, provient de vignobles situés sur les pentes et plateaux ensoleillés constitués de sols caillouteux et de galets siliceux roulés par les eaux tumultueuses du Rhône.

Concurrencée dans de nombreux endroits par les cultures maraîchères et surtout fruitières, notamment sur quelques magnifiques coteaux des meilleurs terroirs de l'appellation, une véritable absurdité au demeurant, la vigne occupe une vaste

zone allongée délimitée par les communes de Meynes au nord, Vauvert, St. Gilles et Beaucaire au sud-est.

A proximité immédiate, la petite Camargue, ses manades, ses taureaux et son art de vivre créent un climat d'une authenticité réelle qu'il faut découvrir pour comprendre l'environnement social et culturel de l'appellation.

Loin d'être une aventure dangereuse, se promener sur les routes du vignoble de Gallician à Vauvert en passant par les hauteurs du Caillar à la recherche des valeureux taureaux qui broutent l'herbe grasse en cette fin du mois d'avril reste un des moments les plus palpitants du séjour nîmois.

Mais si la capitale du vignoble et les communes environnantes vivent une bonne partie de l'année au rythme des corridas, férias et autres fêtes votives, la région est également truffée de repères historiques.

Entre Nîmes la romaine et ses prestigieuses arènes, l'abbaye de St-Gilles, Beaucaire et Tarascon, Arles et sa vieille ville, et aux alentours, Ste-Marie de la Mer, capitale de la Camargue éternelle, le Pont du Gard, le duché d'Uzès, Aigues Mortes et un peu plus loin les Baux de Provence et les Cévennes, la région est incontestablement un haut lieu touristique dont profite l'ensemble des acteurs économiques régionaux et en particulier les vignerons.

## Querelle d'écoles ou de cultures...

Balayée par le mistral, « La Costière » est constituée d'alluvions caillouteuses du Rhône qui ont créé une zone exceptionnelle sur la rive droite du fleuve.

Ces galets villafranchiens (gress) accumulés au fil des temps résultent de périodes alternées de réchauffement et de glaciations à l'ère quaternaire. Souvent enveloppés par une épaisseur qui peut atteindre 15 mètres dans un sable dont la couleur varie du jaune clair au rouge foncé ou dans des sols d'argile rouge appelés « gapan », ils jouent un rôle primordial en restituant la nuit comme à Châteauneuf du Pape d'ailleurs, la chaleur du soleil emmagasinée le jour.

Le terroir des Costières est donc bien entendu riche et varié en fonction de la teneur en galets mais aussi des variations de sols qui donnent des vins de structures et d'aptitudes différentes. Une intelligente étude hydrique et géologique diligentée par le syndicat d'appellation a d'ailleurs permis d'établir une cartographie précise des terroirs de l'aoc.

Une diversité toute rhodanienne que vient encore accentuer l'encépagement classique de l'aoc.





Costières de Nîmes

## Un encépagement traditionnel concurrencé parfois par des transfuges...

Pour les blancs qui progressent en qualité, la traditionnelle clairette des Costières tend à être remplacée par les roussanne, marsanne, rolle, voire viognier qui viennent s'associer au grenache blanc.

Pour les rosés et les rouges, aux côtés des carignans de moins en moins considérés heureusement comme hérétiques, les grenache, cinsault, syrah et mourvèdre sur certains secteurs apportent leurs qualités unanimement reconnues. Parfois, le convoité cabernet sauvignon, peut jouer le rôle de l'intrus anonyme, absent de tout commentaire.

## Une identité à affranchir...

Tantôt languedocienne, comme beaucoup de guides et d'articles le stipulent encore aujourd'hui, tantôt rhodanienne, l'aoc a tranché dans le vif du sujet, non sans mal d'ailleurs, pour rejoindre le vignoble de la Vallée du Rhône et sa capitale légendaire, Avignon.

Afin de souligner néanmoins sa typicité dans la « jungle des bouteilles utilisées », l'aoc essaie désormais de s'affirmer par une présentation originale, la bouteille « nimoise ». Omée du nom de l'appellation et du logo de la ville de Nîmes créée par le célèbre Philippe Starck (un crocodile au pied d'un palmier), la bouteille commence à fleurir dans la région. De plus en plus de vigneron s'utilisent

d'ailleurs pour leurs cuvées sélectionnées. Mais certains hésitent encore pensant que la « bordelaise » classique est un gage absolu de reconnaissance et de qualité. Vaste débat qui agite bien logiquement l'économie viticole locale.

## Les blancs et rosés sur la réserve, les rouges en pleine forme...

Les progrès qualitatifs sont désormais patents dans le vignoble. Une viticulture aujourd'hui orientée vers l'avenir, des rendements maîtrisés en aoc, des équipements de caves enfin modernisés, l'apport indéniable d'œnologues comme Claude Valentin, Alain et Maryse Demaison et surtout la volonté des viticulteurs témoignent bien souvent d'une confiance en leur appellation. De l'aveu même de plusieurs responsables du secteur, il reste cependant quelques irréductibles à convaincre notamment dans le tissu de la coopération.

Comme toujours à cette époque, le 21 mars, les blancs et rosés se sont présentés à notre séance de dégustation à Bruxelles en petite forme. Embouteillage récent, échantillons saisis sur cuve, stress d'un transport la veille de la manifestation, bref nous sommes restés un peu sur notre faim à cause d'une dégustation un peu précoce dans la saison. Par contre, à l'occasion de mon périple dans la région fin du mois d'avril, les vins étaient en pleine possession de leurs moyens. Les blancs, aromatiques et gras, témoignant de l'importance des cépages blancs améliorateurs plantés depuis quelques années dans la région. Les rosés, en



pleine évolution quantitative, se rapprochant désormais beaucoup de la production rhodanienne à l'exception de quelques vins banalisés par des vinifications à basse température qui rendent les vins technologiques et anodins. Quant aux rouges, à Bruxelles ou lors de mes visites, ce fut franchement le bonheur dans la plupart des cas, les 97 sont fruités, longs, chaleureux et généreux à souhait. Incontestablement, le soleil a été de la partie et a renforcé le caractère méditerranéen des vins. Les 96 possèdent beaucoup de personnalité, de l'harmonie et une matière de qualité malgré parfois un manque d'acidité. La majorité d'entre eux sont et seront dans les mois qui viennent au sommet de leur forme.

Merci à Colette Simon, Anne Swyssen, Claudia De Bisschop et Laurence Van Cranenbroek et Messieurs Jean Pijs, Jacques Despert, Johan Stercks, Luc Devos, Jean Simon, Mario Lamoot, Roger Liégeois, Fabrice Hulster, Marc Van Hellefont, Dominique Van De Velde, Alain Bloeykens, Freddy Van Vijve, Raymond Domen, Jacques Hainaut, Roland Gohy et Bernard Gerard qui entouraient Jackie Boyer et Bernard Angelras, les deux co-présidents du syndicat viticole des Costières de Nîmes.

## Costières de Nîmes:

# een jonge AOC in volle groei

*Vroeger waren het vooral kelen en veel zon waar de omgeving van Nîmes mee geassocieerd werd. Tot er een behoorlijke regionale productie op gang kwam die zich beetje bij beetje uit de sleur trok. In 1989 werd de AOC, die in 1986 als "Costières du Gard" het licht zag, omgedoopt tot "Costières de Nîmes". Een herkomstbenaming die tegenwoordig een van de grote krachten is in de Rhônevallei.*

*De terroir en het productietype pleiten alleszins in het voordeel van dit productiegebied. Philippe Lamour, de vader van de appellation, mag fier zijn vanuit de hemel...*

*Ten noorden van de Camargue, ongeveer tussen Arles en Nîmes, ligt deze meest zuidelijke AOC uit de Rhônevallei. De wijngaarden liggen verspreid op de zonnige hellingen en plateaus met kiezel-*

*achtige bodem en keien, afgerond door het onstuimige water van de Rhône.*

*Op veel plaatsen in concurrentie met groente- en vooral fruitteelt, vooral dan op enkele perfect gelegen hellingen met de beste terroirs (wat vrij absurd is!), bezetten de wijngaarden een brede, uitgestrekte strook, begrensd door de gemeente Meynes in het noorden en Vauvert, St. Gilles en Beaucaire in het zuidoosten.*

*Vlakbij ligt de kleine Camargue, met zijn kuddes, zijn stieren en zijn levenskunst. Deze streek heeft een zeer authentieke sfeer, die men moet ontdekken om het sociale en culturele karakter van de appellation te begrijpen.*

*Verre van een gevaarlijk avontuur, is wandelen langs de wijngaarden een mooie tocht. Van de hellingen van Gallician tot aan Vauvert, langs de hellingen van de Caillar, op zoek naar de wilde stieren die zich tegoed doen aan het kruidige gras. Het blijft een mooi moment tijdens een vakantie in Nîmes op het einde van april.*

*In het hart van de wijngaarden en in de omliggende*

*gemeenten leeft men voor het grootste deel van het jaar op het ritme van sieraengevechten en allereerste patroonsfeesten. Maar de streek is ook bezaaid met historische sites. Er is het Romeinse Nîmes zelf, met de prestigieuze arena's, de abdij van St. Gilles, Beaucaire en Tarascon. Er is Arles met zijn oude stad en in de omgeving Sainte Marie de la Mer, de hoofdstad van de eeuwige Camargue. Er is Pont du Gard, het hertogdom van Uzès, Aigues Mortes en een beetje verder Baux de Provence en de Cévennes. Kortom, dit gebied is een toeristische voltreffer, waar de regionale economie en vooral dan de wijnboeren van profiteren.*

## Een twist tussen diverse opleidingen en culturen...

*Voortdurend 'opgeveegd' door de mistralwinden, is "La Costière" samengesteld uit kiezelachtige afzettingen van de Rhône, op een specifieke strook langs de rechteroever van de stroom. Deze kelen*

Quelques indications révélatrices / Enkele relevante gegevens:

Campagne 96-97 (Vol. agréés/Erkende volumes): - Coopération/Coöperaties: 103.124 hl.  
- Particuliers/Particulieren: 93.695 hl.

Répartition par couleurs (Volumes agréés)  
Verdeling per kleur (Erkende volumes)

Année/Jaar	Rouge/Rood		Rosé		Blanc/Wit	
	Hl.	%	Hl.	%	Hl.	%
1990	138.180	75	35.361	19	9.332	5
1991	94.307	70	33.070	24	6.242	6
1992	71.172	64	33.064	29	7.795	7
1993	104.295	73	31.981	22	7.321	5
1994	110.602	70	37.558	24	8.794	6
1995	105.269	62	57.946	34	7.925	4
1996	126.377	64	61.858	32	8.584	4

Bonjour l'envoie des Costières rosés...  
Wat een vooruitgang voor de Costières rosés!

Tableau des rendements (Volumes déclarés)  
Tabel der rendementen

Année/Jaar	Superficie (Ha.)	Rendement Moyen (Ha.Hl.)
	Oppervlakte (Ha.)	Gemiddelde opbrengst (Ha/Hl)
1991	3.278	53
1992	2.574	54
1993	2.770	55
1994	2.900	57
1995	3.040	58
1996	3.641	56

stapelden zich gedurende de eeuwen op, in periodes van afgewisseld opwarming en afkoeling (ijstijden) in het Quaternair, en zijn vaak omhuld door een dikke laag zand die tot vijftien meter dik kan zijn en die een kleur heeft van heldergeel tot donkerrood of een rode kleilaag, ter plaatse "gapan" genoemd. Zij spelen een essentiële rol bij de wijnproductie: net als in Châteauneuf-du-Pape houden ze de warmte die ze overdag opgeslagen hebben 's nachts vast.

De terroir van de Costières is dus rijk en gevarieerd, in functie van de kleilaag, maar ook van de variaties in de bodem. Die geven wijnen met een verschillende stijl en structuur. Een goed opgevatte studie over de watertoestand en de geologie van de streek, in opdracht van het syndicaat van de appellation, heeft de experts trouwens toegelaten deze rijke verscheidenheid aan terroirs in de AOC in kaart te brengen. Die verscheidenheid typisch voor het Rhônegebied benadrukt alleen maar het gebruik van de klassieke cépages in de AOC.

## Traditionele druivensorten, af en toe bestookt door een indringer...

Voor de witte wijnen, die alsmat toenemen in kwaliteit, wordt de traditionele clairette des Costières stilaan vervangen door de druivensorten roussanne, marsanne, rolle en zelfs viognier. Alle sluiten ze zich aan bij de grenache blanc.

Voor de rode wijnen en de rosé's worden naast de carignans, die gelukkig minder en minder als ketterij beschouwd worden, ook grenache, cinsault, syrah en mourvèdre gebruikt in sommige gebieden. En soms speelt de ambitieuze cabernet sauvignon hier de rol van anonieme indringer, zonder de minste opmerkingen.

## Op naar een onafhankelijke identiteit

Zoals veel gidsen en artikels het vandaag nog bevestigen, behoort de AOC Costières de Nîmes meer tot de Languedoc dan tot het Rhônegebied. Maar daar willen ze verandering in brengen. Niet zonder moeilijkheden hebben ze zich van de Languedoc gedistantieerd en zich aangesloten bij de grote wijngaard van de Rhône en zijn legendarische hoofdstad, Avignon.

Met als doel het willen onderstrepen van hun eigenheid in de "jungle van gebruikte flessen", probeert de appellation de aandacht naar zich toe te trekken door een originele fles, de "Nimaise". Versierd met de naam van de AOC en het logo van de stad Nîmes (een krokodil aan de voet van een

palmboom, ontworpen door de beroemde Philippe Starck), neemt het gebruik van deze fles alsmat toe in de streek. Meer en meer wijnbouwers gebruiken ze voor hun speciale cuvée's. Maar sommigen twijfelen toch nog. Zij zijn nog steeds overtuigd van de zaligmakende Bordeauxfles, alsof enkel die flessenvorm synoniem is voor kwaliteit en erken-



ning. Er worden dus nog hevige discussies gevoerd, die de hele lokale wijnbouw soms in rep en roer zetten...

## Wit en rosé wat op reserve, rood in topvorm...

De kwalitatieve vooruitgang is voortaan duidelijk zichtbaar in de wijngaarden. De wijnbouw is hier vandaag gericht op de toekomst, met beheerste

rendementen, modern vinificatiemateriaal en een enorm belangrijke inbreng van oenologen als Claude Valentin en Alain en Maryse Demalson. Maar vooral de geestdrift van de wijnbouwers is essentieel. Zij kijken met het volste vertrouwen in hun AOC de toekomst tegemoet, alhoewel enkele verantwoordelijken van de sector bekennen dat er nog enkele dwarsliggers overtuigd moeten worden, vooral dan in de structuur van de coöperatieve.

Zoals altijd in deze tijd van het jaar, werden op 21 maart de witte wijnen en de rosé's voorgesteld tijdens een kleine degustatie in Brussel. Een te recente botteling, stalen die eigenlijk nog op cuve zitten, de stress van een te laat transport naar Brussel, kortom deze degustatie die te vroeg in het seizoen werd georganiseerd liet ons eigenlijk wat op onze honger zitten. Tijdens mijn zwerftocht door de streek op het einde van maart was

de situatie helemaal anders. De wijnen beschikten over al hun capaciteiten. De witte wijnen waren aromatisch en vet en getuigen van het belang van het aandeel van de pas aangeplante kwalitatieve druivensorten. De roséwijnen, in volle kwantitatieve ontwikkeling, beginnen meer en meer aan te leunen bij de Rhônewijnen, met uitzondering van enkele banale exemplaren die door een vinificatie op lage temperatuur een technologisch en onbetekenend karakter

hadden. De rode wijnen hadden meer succes, zowel in Brussel als tijdens mijn bezoek. In het merendeel van de gevallen was de kwaliteit zeer goed. De 1997-ers zijn fruitig, lang, warm en genereus. Zonder twijfel heeft de zon hier zeer lang geschinen en de wijnen een mediterrane karakter gegeven. De 1996-ers hebben meer persoonlijkheid, zijn harmonieus en van een goede kwaliteit, ondanks soms een wat lage aciditeit. Het overgrote deel van de geproefde wijnen zal in de komende maanden in topvorm zijn...

## LÉGENDES DES ICÔNES



-> Terroir



-> Encépagement



-> Embouteillage



-> Superficie



-> Vendange



-> Commercialisation Export



-> Assemblage



-> Macération



-> Dégustation



-> Age de la vigne



-> Elevage

Heureux Bacchus:



récompensent un premier de jury dans son millésime



récompense un troisième de jury dans son millésime



récompensent un deuxième de jury dans son millésime

Ce sont, en tout état de cause, les coups de coeur des jurys de dégustation.

## Cave Coop. de Vauvert

30600 Vauvert • Tél.: 04 66 88 20 31 • Fax: 04 66 88 35 09 • Président: Paul Bassaget • Directeur: Philippe Maurel • Oenologue: depuis cette année: ICV Nîmes

 540 ha, dont 120 en Costières de Nîmes.

 galets roulés, argile rouge et sables.

### • Costières de Nîmes Blanc Non Millésimé.

 50% grenache, 30% clairette et 20% rolle.


 18 ans.

 mécaniques.

• Vinification: écoulage, débouillage à froid et fermentation de 15 jours à 20° maximum.

 4 mois en cuves ciment.

 250000 bouteilles.

 Robe jaune dorée claire. Nez fruité, d'agrumes assez frais. Attaque souple, rapidement chaleureuse cependant. Milieu de bouche et final plus vif à l'acidité bien exprimée.


### • Costières de Nîmes Rosé 1997

 60% grenache et 40% syrah.


 15 ans.

 mécaniques et manuelles.

• Vinification: saignée de 6 heures, débouillage à froid et fermentation de 18 jours à 22° maximum.

 4 mois en cuves ciment.

 130000 bouteilles.


 Robe saumon fluo. Nez un peu technologique, de pâtes de fruits framboisées. Attaque agréable, conviviale, au fruité exquis. Milieu de bouche un peu plus épicé et final fruité d'une grande satisfaction.


### • Dom. de La Miravine Rouge 1997.

 16 ha, dont 8 en rouge.

 60% syrah et 40% grenache.


 28 ans.

 manuelles pour la syrah et mécaniques pour le grenache.

 cuaison de 15 jours à 30° maximum.

 8 mois en cuves ciment.

 6500 bouteilles.

 Robe cerise noire. Nez un peu touffu, de terre humide et d'une pointe végétale. Joli framboisé à l'agitation. Attaque aux notes immédiates de poivron vert. Milieu de bouche plus poivré au potentiel fruité assez présent. Finale de belle facture et au support astringent bienvenu.

 3%: Palmariès: Allemagne et Suisse.

L'appartenance à la Vallée du Rhône est perceptible dans cette cave qui n'a pas hésité à décorer ses locaux avec les magnifiques posters sur la campagne des arômes du vin. Le fait est suffisamment rare pour l'évoquer et surtout en dit long sur l'optique nouvelle de cette cave importante qui veut désormais se démarquer qualitativement. Modernisation des équipements, approche parcellaire, mobilisation accrue des adhérents, rémunération des apports en fonction de la qualité, en bref une vraie révolution de palais et surtout des mentalités... A suivre donc tout autant que l'action du jeune directeur, Philippe Maurel, arrivé en juin 1997 avec en tête une foule de projets...



Philippe Maurel