

## La route des vins

# La vie en rose du vin noir du Château Callamand

A partir du cépage teinturier Alicante, Nathalie élève un vin d'encre de 16,5 degrés

Lorsqu'elle s'installe comme vigneronne sur la vingtaine d'hectares du Château Grand Callamand à Pertuis en 2004, malgré sa formation à l'université du vin de Suzé-la-Rousse, Nathalie Souzan aurait besoin de quatre mains et de journées beaucoup plus longues. Tant et si bien, que la docteresse reconvertie vigneronne oublie de vendanger une parcelle. Une anecdote qu'elle se plaît aujourd'hui à raconter d'autant qu'elle a donné naissance à une cuvée très spécifique et appréciée du domaine : *"Il s'agit d'une parcelle d'alicante, un cépage teinturier abandonnée dans la vallée du Rhône mais dont nous avons encore 75 ares qui ont été plantés en 1954. Lors de notre première*



Nathalie Souzan a donné naissance à sa très prisée cuvée "vin noir" par hasard, en oubliant tout simplement de ramasser la parcelle.

/ PHOTO JÉRÔME REY

**Un vin hors catégorie à déguster en apéritif, au dessert, ou à goûter, avec du chocolat noir.**

*récolte, nous avons effectivement oublié de les vendanger et nous sommes arrivés dans ce champ planté en gobelet trois semaines en retard. Nous avons vinifié une cuve à part et nous avons découvert un vin qui fait aujourd'hui partie de l'identité de notre domaine. Nous l'avons baptisé "Vin noir" à cause de sa couleur."*

La dizaine d'hectolitres élevés en barrique pendant deux ans, s'arrache par le seul bouche à oreille d'une année sur l'autre. Avec son caractère, sa couleur et ses quasiment dix-sept degrés, il se marie plus avec du chocolat qu'avec des viandes blanches. Il se consom-

me comme une curieuse gourmandise. À ses côtés, sur la poétique gamme maison, il y a le "vin blanc" fait avec de la rousane, puis une conjugaison de vins intitulés : "Je", "Tu" et "Elle" pour les IGP en monocépage et "Nous", "Vous", "Ils" pour la gamme des AOP Luberon. Aux terres et au caveau, en passant par la cave et les trois chambres d'hôte, Nathalie Souzan qui travaille avec un seul permanent sur le domaine est obligée de vendre une grande partie de sa production aux négociants. Mais patiemment - comme l'homme de lettres François de Malherbe qui aurait arpenté ces terres il y a quelques siècles

**Il faut aller voir Nathalie Souzan, le docteur qui, à 15 minutes d'Aix en Provence, soigne avec du vin.**

lorsqu'il a vécu à Aix-en-Provence, avait la réputation de rédiger ses vers - la nouvelle Châtelaine construit sa réputation. Faute de temps, Nicole ne court ni les salons pour faire déguster ses vins, ni les restaurants pour les faire accepter sur les cartes. Alors ce sont essentiellement les vacanciers de passage, pris par le charme du lieu et le sé-

rieux des breuvages qui prennent quelques cartons. Le merveilleux outil de travail ; machine d'embouteillage, groupe de froid, étiqueteuse, cuverie inox... laissé par l'homme d'affaire Suédois dont la passion pour le vin a manqué de patience et à qui la vigneronne a acheté le domaine, prend peu à peu son sens. Des médailles dans les concours gratifient le travail de ces vins créés dans des terres à 200 mètres d'altitude, de galet et de sédiment, à quinze minutes d'Aix-en-Provence. Il faut aller voir Nathalie Souzan, le docteur qui soigne avec du vin.

**Bernard SORBIER**

ous aide à dé-  
naissance des

ncs ?

blanc sont :  
ics de la vallée  
et présentent  
ages de nos ap-  
ndre en comp-  
omaine un vin  
complète-  
oûts et tous les  
ies avec une  
plateau de co-  
ons citronnés.  
ôtes-du-Rhô-  
u Rhône) Les  
entent plus de  
oissons com-  
ême ou même  
ôtes-du-Rhô-  
echerchera les  
r apprécier les  
à l'acidité qui  
jeun. Les vins à  
accompagner la  
rsanne- plus  
plus sophisti-  
consomma-  
s grands crus  
vec toutes les  
vin sublimera  
On a moins  
pourtant, ils  
èvre ou le com-  
russi un facteur  
rteront des