



D'excellents Côtes du Rhône Villages sont le fruit du travail et de l'expérience d'un Valaisan, **Jean-Marc Amez-Droz, salué par les critiques...**

Un Valaisan s'illustre... dans les Côtes du Rhône

JEAN BONNARD

Château Signac. Ce domaine des Côtes du Rhône Villages fait depuis quelques années l'objet de commentaires flatteurs des amateurs de vins et figure en bonne place dans des guides de référence. Le plus célèbre et influent des dégustateurs du monde, l'avocat américain Robert Parker a découvert Signac il y a une dizaine d'années: il a décerné 89 points (sur une échelle de 100) au millésime 1998 de la cuvée Terra Amata. Le millésime 2007 allait réaliser un score encore meilleur avec 92 points.

Château Signac a décroché de nombreuses médailles dans les grands concours internationaux et est aussi sélectionné année après année par le Guide Hachette avec notamment deux coups de cœur pour le Combe d'Enfer 2003 et le Terra Amata 2007. «La Revue du vin de France» classe aussi ces crus de même que le célèbre «Grand Guide des vins de France».

LE DOMAINE

Château Signac, c'est une ancienne ferme fortifiée à 25 km d'Avignon, face au Mont-Ventoux et dominant la vallée de la Cèze. Bien avant Jésus-Christ, une tribu romaine plantait les premiers céps sur ce sol graveleux en pentes douces. Les bénédictins prendront la relève, cultivant les vignes jusqu'à la Révolution.

Au XVIII^e siècle, convaincu de l'excellence de ses vins, le village de Chusclan interdira l'entrée sur ses terres de raisins ou de vins d'autres communes moins réputées. Au XIX^e siècle, grâce à ces mesures de protection la réputation du vignoble était bien établie. Pourtant, le domaine resta longtemps modeste: en 1961 Château Signac ne comptait encore que 4 hectares de vignes. Son propriétaire de l'époque, M. Joannet, transforma la propriété pour en faire un superbe vignoble de 38 hectares qui, en 1989, passait en mains valaisannes!

En effet, Château Signac appartient désormais à la famille sédunoise Amez-Droz et c'est Jean-Marc, l'ancien directeur de Provins, qui pilote le domaine.

RECHERCHE D'EXCELLENCE

L'ensemble du domaine de Château Signac jouit de l'appellation «Chusclan», qui est l'une des dix-huit communes des Côtes du Rhône Villages autorisée à faire figurer son nom sur les étiquettes. Orientés au levant, les rangs de vigne profitent des meilleurs rayons du soleil. Si une partie des pieds a été plantée dans les années 1990, d'autres sont riches de plus de cinquante ans d'histoire et même huitante ans pour les plus vieux céps.

Evidemment, c'est le terroir et les céps qui font la

qualité des vins de Château Signac. Mais le terroir seul ne suffit pas. Avec de faibles rendements limités à 25-30 hl/ha, les cépages de grenache, syrah, carignan, cinsault, mourvèdre et counoise produisent des vins de haute expression, aux couleurs profondes, dignes des meilleures appellations. La production du domaine est volontairement limitée à environ 120 000 bouteilles par millésime. De la taille à la récolte, tout est fait à la main.

MAGIE DES ASSEMBLAGES

Adeptes de la vinification par petits lots permettant un travail sur mesure, Jean-Marc Amez-Droz fait récolter chacune des parcelles à parfaite maturité. Chaque cépage est ensuite vinifié séparément avant que l'on procède aux assemblages relativement tard dans l'année, généralement en juillet. Seul dans un premier temps, le Valaisan déguste chaque cuvée avant de confronter ses choix à ceux de spécialistes avec qui il décide de la composition des assemblages. Et ces spécialistes sont des champions, à l'image de Gérard Margeon qui règne depuis quinze ans sur les vins de l'empire Ducasse.

Les cuvées sont élevées patiemment durant douze à vingt-quatre mois en combinant judicieusement l'usage des barriques, foudres en chêne et cuves. Tous les vins sont mis en bouteilles au domaine.

1 Vendanges à la tombée du jour. DR

2 Jean-Marc Amez-Droz: des céps historiques! DR

3 Choix des assemblages avec Gérard Margeon (au centre), responsable des vins chez Ducasse DR

Coup de cœur familial

Cette présence valaisanne dans les Côtes du Rhône mérite explication: «Le Sédunois Otto Kaspar avait laissé à sa fille Claire Amez-Droz un verger situé dans une zone à construire à Sion. La vente du terrain, héritage de ce grand-père amoureux de la nature, devait être investie dans un domaine agricole en souvenir de l'ancêtre. L'idée d'un domaine viticole s'imposa assez rapidement. Après de nombreux voyages dans le sud de la France, le choix se porta sur Signac, qui avait séduit toute la famille dès la première visite. Le paysage et l'environnement intacts, une grande partie de la propriété couverte de forêts en zone nature, donc protégée, correspondaient bien à ce qui était recherché. Mais, le domaine était nettement plus grand que ce que les finances nous permettaient d'acquérir. C'est alors qu'Alain Dugas, gérant du château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape, nous mit en contact avec des partenaires qui cherchaient à placer de l'argent dans un domaine viticole. Notre histoire avec Signac a donc commencé avec la récolte 1990.» JB

Du pinot noir à la counoise et au carignan...

Château Signac, une ancienne ferme fortifiée au cœur du vignoble. DR

Passer des vignes du Valais à celles des **Côtes du Rhône** a impliqué la maîtrise de cépages nouveaux.



JEAN BONNARD

La riche expérience acquise par Jean-Marc Amez-Droz dans les vignobles californiens, australiens ou d'Amérique du Sud fut un atout précieux pour réussir ce passage. Jusqu'en 1989, la quasi-totalité de la récolte de Château Signac était vendue en vrac. Dès son arrivée, le nouveau propriétaire afficha clairement son objectif: améliorer les qualités et développer les ventes en bouteilles. Aujourd'hui, les ambassadeurs de Château Signac sont dans l'ordre:

Tradition: le vin de base produit dans la tradition méridionale. Au début, l'ensemble de la production, sans grands efforts d'assemblages, puis avec le temps des vinifications mettant en valeur le fruité des jeunes vignes.

Terra Amata: c'est une sélection destinée à mettre en évidence le potentiel de deux cépages de prestige: la syrah et le grenache. La cuvée Terra Amata, sélection des meilleures cuves et vinification moderne, était née.

Combe d'Enfer: au fil des années, le Valaisan découvre les qualités des cépages typiques de la région, à savoir carignan, mourvèdre, cinsault et counoise.

«Nous avons la chance d'avoir de magnifiques vignes de plus de 50 ans. En cherchant comment valoriser les parcelles de vieux carignan et la counoise de la Combe d'Enfer, l'idée de produire un vin de terroir, fidèle à la tradition d'assemblage des Côtes du Rhône s'impo-

sait...» Une sélection de ces vieilles vignes assemblée avec la syrah et le grenache dans des proportions patiemment recherchées pour laisser le terroir s'exprimer et la cuvée Combe d'Enfer était lancée en 1998. Le Secret: «Mes expériences en Argentine, Californie et Australie m'ont familiarisé avec l'élevage en barriques. J'ai eu envie de tenter une cuvée en barriques neuves, ce que les spécialistes de la région m'ont déconseillé. Le premier essai de vinification se fit donc en toute discrétion. Le résultat fut très concluant et il fallait trouver un nom à cette cuvée. Le Secret est un clin d'œil à mon entêtement à sortir des sentiers battus...»

Dona Clara: le vignoble de Chusclan est réputé pour ses rosés. Les clients de passage en réclamaient. La première vinification en 2007 porta le nom de Dona Clara, nom brésilien de la mère du patron.

Le logo de l'étiquette reprend la ligne de crête de la Dent de Signac (photo du haut). DR



Une vie dans le vin

Jean-Marc Amez-Droz a consacré sa vie au vin. Ingénieur agronome diplômé de l'École polytechnique fédérale de Zurich et diplômé en œnologie et viticulture de l'École supérieure de Changins, il a aussi fréquenté l'Institut d'œnologie de Bordeaux.

A 29 ans, en 1983, il est nommé chef du service des vins de Coop Suisse jusqu'en 1992, date à laquelle il devient directeur général de Provins. C'est sous sa direction que la grande coopérative prend résolument le virage de la qualité avec des œnologues de talent. Madeleine Gay, œnologue, et Luc Sermier, maître caviste, allaient donner à la Coopérative son image d'excellence. Madeleine Gay, vigneronne de l'année au Grand Prix du vin suisse 2008, confie: «Jean-Marc Amez-Droz a joué un rôle important dans ma vie professionnelle: il m'a donné ma chance. Je lui suis reconnaissante de m'avoir fait totalement confiance.»

Par la suite, il dirigera les ventes et le marketing de la maison Schenk S.A. et sera vice-directeur du secteur vin du groupe Hess, sautant d'un vignoble à l'autre, de la Californie à l'Afrique du Sud, de l'Australie à l'Argentine.

Depuis vingt ans, avec son épouse Rolande, québécoise d'origine (elle s'occupe du secteur commercial), il cultive avec passion le domaine de Château Signac dont il est gérant et en partie propriétaire. Responsable de l'administration et du suivi technique, il voue une attention particulière au ré-encépagement, à la vinification et aux assemblages des vins, ainsi qu'à la commercialisation sur les marchés internationaux. Parallèlement à la gestion de Signac, Jean-Marc Amez-Droz s'est récemment mis à son compte comme conseiller indépendant en management d'entreprise vitivinicole et marketing du vin, raison qui l'a incité à rester domicilié à Sion. **JB**