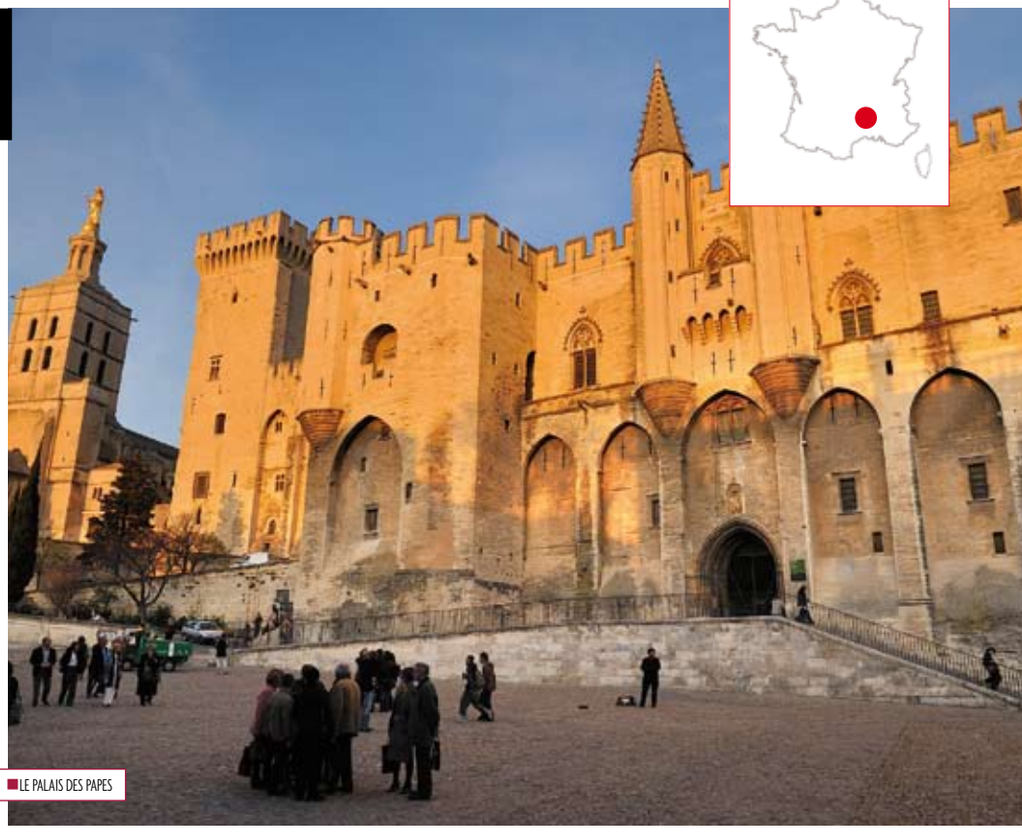
LA FAMILLE VANWIJN EN AVIGNON

Génial, on part pour Avignon, on n'y logera pas, mais papa nous a promis quelques sorties théâtrales dans les rues de la cité médiévale. Ma sœur et moi, on ne sait pas trop comment interpréter «théâtral»...



LE PALAIS DES PAPES

Arrivée nocturne

Partis tôt de nos brumes nordiques, nous arrivâmes la nuit tombée aux portes de la cité papale, c'est bien dit, je suis fier de moi. Entre Rhône et enceinte moyenâgeuse, nous nous faufilons parmi les nombreuses voitures. Le festival a débuté il y a déjà deux bonnes semaines, les festivités battent leur plein. D'ici une bonne demi-heure nous aurons atteint notre chambre d'hôtes.

Intermède délire

«J'imagine le Pont d'Avignon revêtu de rouge, le fleuve coulant dans la même couleur, courant mouvant de vin de Grenache, écrit en grandes lettres d'une arche à l'autre Côtes du Rhône, on trinquerait sur l'ouvrage mutilé, on danserait toute la nuit...». Papa, le feu est vert, on viendra début août pour les Luminessences. Du mardi 12 août au samedi 11 octobre 2014, à raison de deux séances par soirée, la Cour d'Honneur du Palais des Papes s'illumine et place le spectateur au cœur d'images monumentales en haute résolution et séquences 3D. Une scénographie de 35 min, créée par Bruno Seillier.
www.lesluminessences-avignon.com

Installation

Le **Clos Saint-Saourde** est à l'entrée de Beaumes de Venise, un peu difficile à trouver, surtout à la nuit tombée Je ne sais pas comment mon père a découvert cet endroit, mais tout de suite on s'y sent bien. Même Djibou, heureux de cavaler avec ses compères canins. On se partage tout de go le lieu qui regorge d'endroits insolites. Ma sœur et moi, on se la joue troglodyte. Sous le mas, le rez-de-chaussée se creuse en partie dans le grès. Superbement aménagées, ces anciennes écuries et porcheries nous verront dormir du sommeil du juste. Les parents optent pour la cabane. Un peu à l'écart du mas, ils y seront au calme. Demain, piscine pour tout le monde avant les premières visites.
www.leclossaintsaourde.com

Direction Tavel

Reposés, nous voilà parti pour une journée «rosé». On a raté de peu la deuxième édition de «Couleur Tavel» et la danse des vignerons et vigneronnes de l'appellation aux sons rythmés de Happy de Purcell Williams.

www.vin-tavel.com/fr/actus-et-presse/actualites/couleur-tavel-fait-son-happy
Les jardins de la Condamine ont retrouvé leur calme. Notre amoureux des cailloux, notre père bien aimé, a décidé de nous montrer les différents terroirs de Tavel. www.vin-tavel.com Il nous propose un jeu : chercher des galets aux angles aigus, paraît-il érodés par des vents antédiluviens, nous rappelle de mettre nos lunettes solaires pour ramasser un échantillon de lauze, ces galettes de calcaires blancs sonnent à chaque pas, c'est marrant… de jouer dans le sable, d'un prélevé une poignée.
Rendez-vous au **Château d'Aquéria**. Il fait chaud, l'ombre du chai de dégustation va nous rafraîchir. Un groupe d'Allemands vient d'en sortir. **Vincent de Bez** nous accueille, propose un verre d'eau bien fraîche avant de passer à la dégustation. J'aime beaucoup ce style de rosés qui gardent de la couleur. Vineux, ils croquent le fruit et les tanins, et offrent une densité onctueuse qui envahit le palais, ça y est je parle comme mon père. Heureux, ce dernier de la dégustation et trésor lapidaire récolté par sa petite smala.
Le Château d'Aqueria s'étend sur 98 ha, dont 66 ha en production regroupés autour du château. Le domaine produit également des Lirac Rouge et Blanc et Côtes du Rhône Rouge et rosé.

C'est dit, on en fait quelques autres

Construit au 16e siècle, le **Château de Manissy** appartient depuis une centaine d'années aux Pères missionnaires de la Sainte Famille. Ce sont eux qui ont créé le vignoble, fournissant de nombreuses paroisses alentours en vins de messe. Les Pères vignerons se sont succédés jusqu'en 2003, année durant laquelle **Florian André** s'est vu confié la gestion du domaine. Les caves recèlent une collection de vieux millésimes dont le plus anciens remonte à 1917. Le **Tavel 2013 Château de Manissy** bien actuel respire la groseille et la framboise épicées de poivre, une feuille de menthe le rafraîchit. Gourmande, la bouche offre un charnu au fruité démonstratif qui mélange baies et agrumes, relevés d'épices, un délice. On pourrait manger-là, voire dormir, mais d'autres projets nous attendent.
Nous, on aimerait rentrer, profiter de la piscine avant le resto, mais le deal passe par le **Domaine du Joncier**. On glisse sur la frontière qui sépare Tavel de Lirac sa voisine. On passe aussi de la conduite biologique à la biodynamie. **Marine Roussel** nous a préparé quelques toasts, tapenade et saucisson. Tout était entendu…, le cachotier. Ces agapes bienvenues accompagnent agréablement le **Lirac blanc 2013** jaune aux reflets dorés, il mélange l'anis et le citron confit, puis se nuance d'amande douce et de pistache grillé. Le **Gourmand 2012** Lirac rouge pète de cerise, un régal, il nous met définitivement de bonne humeur et creuse nos estomacs malgré le petit encas.

On mange au Dolium

Direction Beaumes de Venise, le resto gastro de la cave coop Balma Venitia. Fabrice Martin, le chef, nous concocte quelques écrevisses safranées qu'accompagne avec beaucoup de grâce le **Côtes du Rhône blanc Légende des Toques 2011**. Les pigeonneaux du coin préfèrent le fruité croquant et charnu de la cuvée **Notre Dame d'Aubune 2012 Beaumes de Venise**.
Deux vins de la Cave, *www.cavebalmavenitia.com* comme lins doux qui suivent…
Avant de partir, on se fait une tournée de muscat, chacun le sien, j'opte pour l'envoûtant **Rosé** aux accents de poires et de framboise, assez étonnant, maman prend le **Rougexclusif**, très cerise au marasquin, épicé et légèrement fumé, ma sœur préfère le classique **Carte d'Or**, quelle originalité et papa découvre le **Muscat Paparotier**, on le croirait fait pour lui, élégant aux senteurs florales d'amandier et d'oranger teintées de verveine et de menthe, c'est particulier. *www.dolium-restaurant.com*
Bon, on va se coucher.

En vélo jusqu'à l'étape

Mon père n'a rien trouvé de mieux que de nous louer des vélos pour rejoindre l'étape du Tour de France.
Elle passe à Coustellet sur la commune de Cabrières d'Avignon le dimanche 20 juillet vers 15.30, ma sœur en fait tout un pataquès. On lui a dit *OK, mais c'est toi qui t'occupe du trajet jusque-là*. Pas idiote, la Suzette a branché son ordi et nous a concocté un circuit entre vignes et villages, en-dehors des grands axes jusqu'au pied du Luberon, en repiquant des itinéraires sur Provence à Vélo. www.provence-a-velo.fr On s'est pris un pique-nique et au passage, comme on passait par la plaine, on s'est pris deux bouteilles de **Côtes du Rhône Village Gadagne**, une toute nouvelle appellation que papa voulait goûter.
Appellation protégée des Côtes du Rhône méridionales, l'entité se perche sur le plateau de galets roulés du village de Châteauneuf-de-Gadagne à 15 km d'Avignon. Géologiquement, cette très ancienne terrasse du Rhône perchée à 115 mètres correspond à la terrasse Villafranchienne (-1,8 millions d'années) de Châteauneuf-du-Pape ou encore celle des Côtes du Rhône Villages Signargues.
www.gadagne.fr

Le vélo, ça creuse

Rentrés trop tard pour lancer un barbecue, on tente **Coteaux et Fourchettes** sur la route de Cairanne, en plein Plan de Dieu. Situé au croisement de la D975 et de la D8, le restaurant se voit de loin comme un vaisseau au milieu d'une mer de vignes. La carte des vins bien fournie permet des comparaisons sympas, comme prendre le **Vacqueyras** de **Coralie Onde Domaine de la Ganse** et celui d'**Adrien Roustan** du **Domaine d'Ouréa**. De quoi agrémenter avec grâce et caractère la pièce de bœuf commandée. Le premier joue sur l'ampleur gourmande, le charme d'un fruit charnu, il nous fait fondre de plaisir. Le deuxième, plus strict, plus droit, combine ses tanins à l'hémoglobine pour nous rafraîchir les papilles, nous laisser la bouche nette. On virevolte d'un vin à l'autre, c'est ludique, à chaque gorgée de nouvelles émotions s'impriment dans notre mémoire gustative. La cuisine de saison, élé-

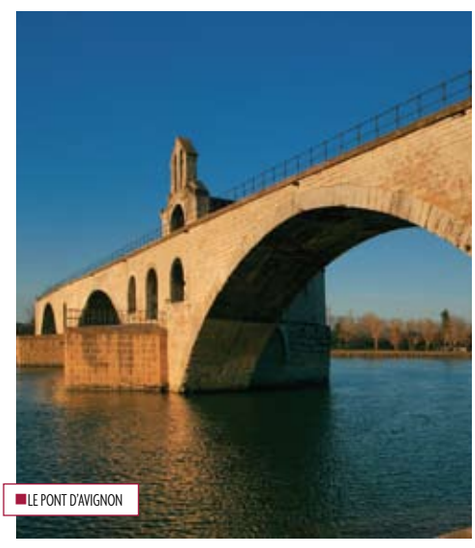
LES 3 TERROIRS DE TAVEL

LE BAR D'INTER RHÔNE

gante et raffinée de Cyril Glémot, se complet dans ce genre d'exercice. Les équilibres des trois acteurs qui jouent avec pertinence leur rôle dans nos assiettes et nos verres. Bien-être d'un bien agréable moment.

Une journée en Avignon

Déambuler dans les rues au moment du festival est une expérience particulière. Partout où l'on va, où l'on s'assoit, quelques comédiens tels des troubadours d'antan viennent présenter leur pièce, leur jeu, vous donnent envie de les suivre à travers la cité. *Sympa cette foule, on se prend un pot et une croûte à l'AOC, le bar à vins près des halles, avant le choc des cultures au Palais des Papes ?* L'exposition Szczesny, ne demandez pas comment on arrive à prononcer ça, offre une rétrospective de l'œuvre du maître. J'aime pas trop, maman reste perplexe, ma sœur adore, on l'aurait parié, papa fait le tri entre coups de cœur et bof, bref, les acryliques et les aquarelles de Stefan S. ne laissent pas indifférentes.



LE PONT D'AVIGNON

Né à Munich en 1951, Szczesny s'est distingué début 80 en tant qu'acteur du mouvement des Nouveaux Fauves («Neue Wilde»), un groupe de jeunes peintres figuratifs. Il est reconnu pour son style opulent et sensuel qui respire la vie radieuse dans des sujets traditionnels de l'art figuratif. Szczesny est depuis longtemps attiré par la lumière et les paysage de la Côte d'Azur. Il vit et travaille depuis 2001 à Saint-Tropez. ***www.palais-des-papes.com/fr/content/exposition-szczesny***

Prendre l'air sur le Pont Saint-Bénézet, plus connu sous le nom de Pont d'Avignon, s'avère plus dépaysant qu'on ne le croit, on y croise le monde par touristes interposés, oserait-on y danser? Naguère, c'est sous les arches qu'on dansait, devant les guinguettes.

Avant de quitter l'effervescence, on passe à la Maison des Vins. Dans la cour de cet ancien hôtel particulier se tient un bar où l'on peut déguster quelques belles cuvées des Côtes du Rhône. *À chacun une couleur, c'est dit ! Papa, on est quatre !* Le blanc **Per El 2013** des sœurs Saladin, pour maman, ça nous rappelle les vacances passées. Rosé pour nous les enfants, **Chusclan 2013 Domaine de la Romance** agréablement frais et fruité, sans exubérance, élégant et délicat, et **Régulus 2013** du **Domaine Clavel** à Saint Gervais, droit, bien sec, à la fois désaltérant et gourmand. Le rouge **Côtes du Rhône Villages Laudun 2011** de la **Maison Brotte** surprend papa par ses accents de garrigue, sa jolie structure, la saveur du fruit, sa fraîcheur. Un excellent moment passé en dehors de la foule.

La Maison des Vins à Avignon, installée dans l'Hôtel du Marquis de Rochegude, se transforme en juillet en un lieu du Festival, avec notamment une salle d'exposition Avignon, créations photographiques de Stéphane Couturier (de 11h à 18h) et un bar à vins Côtes du Rhône (de 19h à 22h). ***www.vins-rhone.com/planete-rhone/article/festival-des-cotes-du-rhone***

Ce soir La Table de Sorgue nous attend

Sorgue, c'est sur le chemin et puis on nous l'a chaudement recommandé ce restaurant. On n'a pas été déçu. J'ai été frappé par l'accord proposé entre une langoustine rôtie et un **Côtes du Rhône rouge 2013 Clos du Caillou** qui en développait sans sourciller les notes iodées tout en l'enrobant d'un succulent nappage fruité, inattendu. Le chef Jean Paul Lecrocq fait des prouesses gustatives. ***www.latabledesorgues.fr***

Mets de d'huile

Les vacances s'achèvent. En plus du vin, on se fait un petit stock d'huile d'olive. Maman a une préférence pour la force de la «fruité intense» du moulin à huile de Beaumes. Ils font aussi de la «fruité noir», une bouteille suffit, le goût de ces olives plus maturées est particulier, on adore ça sur un carpaccio de bœuf. Le goût d'artichaut cru et de pomme douce de la «fruité mûr» plaît au quatre.
www.labalmeenne.fr

Une dernière nuit dans nos «appartements» et demain direction le Nord. Il reste encore plein d'endroits à voir, de domaines à visiter, de balades à faire. De quoi rêver jusqu'à nos prochains périples...

Marc Vanhellemont

Liste des importateurs

- **Aquéria** - Tgvins/De Clerck/Van DenBussche Van Durme - www.aqueria.com
- Brotte - De Clerck Wijnen- www.brotte.com
- **Cave de Balma Venitia** - Global Wineries Wijnhuis Tom Vermeersch/Magnus www.cavebalmavenitia.com
- **Clavel** - Couleur Vin - www.domaineclavel.com
- **Clos du Caillou** - Rhone Vins*/Vins/Pavans QualityWines/Primavinum/Vinotheek/Vinesse Wijnmakelaarsunie/Courtiers Vinicoles/Jublou Patrick Vino Estoria – Accrovinum/Walter Schmocker Cave de Reverolle/Crelier Importations Vins Passeur de Vin/Gerstl Weinselektionen Badaracco(Ch) Les Genereux/Moolenaar/Goessens/Edouard Mol Aventura/Unique Hollande(Nl) www.closducaillou.com
- **Ganse** - Rabotvins - www.domaine-de-la-ganse.fr
- **Joncier** - Van DenBussche/Vinikus http://domainedujoncier.com
- **Manissy** - PHD Wine/Wijnschuur(Nl) www.chateau-de-manissy.com
- **Ouréa** - Cave des Oblats*/Mostade Maison des Vins Fins - www.domainedourea.fr
- **Romance** - Vin Degrève - www.domainelaromance.com
- **Saladin** - Jacques Delire - www.domaine-saladin.com