

PHILIPPE CAMBIE

La force tranquille du Rhône méridional

Une entrevue



Serait-il concevable de débattre de la grandeur des vins de Châteauneuf du Pape sans mentionner Philippe Cambie? A Vinifera-Mundi nous sommes convaincus du contraire. Cela reviendrait à parler de Bordeaux sans mentionner le Flying Winemaker le plus médiatique de France. Du sommet de son extrême gentillesse, Philippe répond à toutes nos questions en fin connaisseur des subtilités des grands vins du Rhône et d'autres contrées. Les domaines qu'il conseille, les vins qu'il produit lui-même, partagent tous cette même quête de la perfection. Sans ne jamais toutefois suivre la moindre philosophie réductrice et simpliste. La compréhension in-extenso des cépages et la connaissance infaillible des terroirs permettent l'élaboration de vins à suivre impérativement, indépendamment de leurs appellations.

J.F. Guyard: Tu es originaire du Languedoc où tu as fait tes études et obtenu notamment un diplôme en œnologie (à l'Université de Montpellier). Quel est ton regard aujourd'hui sur cette région viticole?

Philippe Cambie: Je pense que cette région possède toujours un énorme potentiel, il manque un esprit d'entraide entre vigneron, peut être plus en recherche d'expression de terroir sur les vieilles vignes, que de construction de vins à base de syrah en fut et de réduction de rendement artificielle.

Trop peu de gens travaillent les cépages autochtones, trop de gens font des macérations carboniques, et surtout il leur manque en général la culture des grands vins de garde du sud, nous avons très très peu de visites de vigneron languedocien à Châteauneuf.

Beaucoup de vigneron se réfèrent à Châteauneuf,

Quelques domaines conseillés par Philippe Cambie:

- Domaine les Aphillanthes
- Les Cailloux
- [Le Clos du Caillou](#)
- [Domaine des Escaravailles](#)
- [Domaine Giraud](#)
- [Domaine du Grand Tinel](#)
- [Château de Nages](#)
- [Château Puech-Haut](#)
- Domaine Jean Royer
- Clos Saint Jean
- [Domaine Saint Préfert](#)
- [Tardieu-Laurent](#)
- [Domaine de Villeneuve](#)

mais nous avons très très peu d'échanges, sur l'appellation nous avons beaucoup plus de contact avec le Rhône nord et la Bourgogne; cela m'attriste un peu.

Le Domaine de l'[Oustal Blanc](#), que tu as créé avec ton ami Claude Fonquerle, a été, je crois ton premier domaine en mains propres. Auparavant tu officiais, si je suis correctement informé, comme œnologue de Claude Fonquerle au Château Valcombe, en appellation Côtes du Ventoux. Quelle a été votre motivation avec l'Oustal Blanc et pourquoi dans l'appellation Minervois?

J'étais effectivement l'œnologue conseil de Claude en Ventoux pour Château Valcombe, mais notre histoire c'est plus que cela.

C'est d'abord une histoire d'amitié entre Claude et moi, et de passion commune, passion d'un sport que nous avons pratiqué ensemble, «le rugby», et de notre région de naissance, le Languedoc, et aussi de ses vieux cépages. Dans un premier temps nous avons cherché vers Pézenas, nous recherchions des terroirs intéressants avec un encépagement de vieilles vignes, de grenaches principalement et en gobelet si possible.

Mais un jour, par hasard, Claude était à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault pour obtenir des informations, il rencontre là une personne (l'ancien propriétaire des vignes de la Livinière) qui nous informe de son désir de vendre ses terres.

La visite a généré un coup de foudre, des vignes jamais désherbées (ce qui est pratiquement rare et unique dans le Languedoc), des vieilles vignes, et surtout de très vieux gobelets et un terroir exceptionnel argileux calcaire avec des sols profonds, des vrais terroirs à vignes, pas de terroir rachitique en lequel la plupart des languedociens voient l'avenir, la vigne doit légèrement souffrir mais pas dépérir!!!!

Le stress génère effectivement de la concentration, mais de la concentration de tout, on ne pensera jamais manger un aliment malade.



Une des louables caractéristiques de l'Oustal Blanc a toujours consisté à défendre les cépages authentiques, le grenache gris, le macabeu ou le cinsault. Peux-tu nous parler de ce domaine et de votre philosophie quand tu y travaillais encore?

Pour information je ne suis plus associé avec Claude, je reste propriétaire d'une petite partie des terres et continue à l'aider et le conseiller, même si ma présence est moins constante qu'avant.

Comme indiqué précédemment, notre but revêtait aussi, du moins pour moi, un but éducatif.

Au delà de l'élaboration d'un grand vin de garde en Languedoc, cela permet aussi de justifier le non-arrachage de nos vieux cépages. (A titre d'information la Livinière 2002, à base de grenache de 70 ans, a été dégusté au [Tribeca Grill](#) de New York il y a quelques semaines au milieu de grands Rhône sud, elle a surpris énormément de monde, et

peut encore se conserver plus de 15 ans). Un autre point important, les modes culturels doivent être adaptés, et je pense que la le Languedoc est en peine.

On a pris le parti, à l'Oustal, d'élaborer et de fournir aux consommateurs les vins les plus purs possibles, sans aucun goût végétal, trié grains par grains et en parfaite maîtrise thermique.

C'était un choix partagé par Claude et moi, mais cela ne veut pas dire que je suis un ayatollah de l'éraflage puisque sur certains terroirs et certaines propriétés nous n'éraflons pas.



Table de tri à l'Oustal Blanc [©Oustal Blanc](#)

Tu es passé de l'Oustal Blanc au Domaine des [Escaravailles](#) créé par ton ami d'université, Gilles Ferran, avec ta précieuse collaboration. Alors qu'une partie de la presse française te soupçonne d'inciter les viticulteurs à pousser leurs raisins à l'extrême de leur maturité, vous produisez ensemble des vins fabuleux d'une très grande finesse. Quelles est votre démarche?

Ce n'est pas tout à fait cela, dès 1999 lorsque j'ai commencé mes activités de conseil, j'ai commencé à travailler avec [Gilles Ferran](#) et d'ailleurs c'est à la même date que j'ai commencé avec Claude [Fonquerle, ndlr].

Nous avons créé la première cuvée Ponce en 1999. Ma démarche est toujours tournée sur le terroir. Gilles possède un extraordinaire terroir d'altitude (250 à 300 mètres au dessus de la mer), ce qui est élevé pour des vignobles rhodaniens, bien que cela puisse vous [amateurs suisses, ndlr] paraître peu.

Gilles possède beaucoup de vieilles vignes qui permettent d'atteindre beaucoup de finesse. Ses vins traduisent sa personnalité tout en finesse et en amabilité.

Le secret, c'est de n'avoir aucun secret, seul les terroirs parlent.

Je pense que je ne pousse rien à l'extrême, ou simplement peut être les terroirs, la remarque [de la presse française, ndlr] était liée à une propriété

[[Clos Saint Jean](#), ndlr] qui possède un seul et unique terroir exceptionnel sur la Crau à Châteauneuf et fait des vins exceptionnels sur ce terroir, je n'est rien inventé ,nous revenons sur ce que les vignerons faisaient dans les années soixante¹: ils [Pascal et Vincent Maurel, ndlr] ramassent des raisins mûrs tardivement et à très faible rendement ,sur les terroirs les plus anciens de l'appellation.

Nous sommes revenus à des modes culturels plus près du respect de la nature.

Notre objectif commun est d'élaborer de superbes vins de garde.



Gilles Ferran, ©Domaines des Escaravailles

Ces vins que nous avons dégustés à Zurich frappent par leur très grande race et par leur fruit généreux bien que la trame reste d'une finesse époustouflante. Comment se déroule la vinification par exemple des Antimagnes? Tu évites notamment l'emploi de SO2 durant l'élevage. Pour quelle raison?

Pour les Antimagnes les raisins proviennent des terroirs de Rasteau, mais ils sont déclarés en Côtes du Rhône. Ils sont récoltés manuellement sur les coteaux et sont issus en majorité de grenaches. Le tri s'effectue à la vigne, puis les baies sont transportées au cellier en une petite dizaine de minutes dans de petites bennes de 1000kg. Ils sont ensuite vinifiés dans des cuves à pigeage, un pigeage très doux par jour est effectué pendant 4 à 5 jours. On essaie de faire le minimum de manipulations, ensuite les macérations, typées infusion, se déroulent pendant environ 25 à 30 jours. Les vins en fin de fermentation alcoolique ne contiennent pas du tout de SO2. Ils sont ensuite logés en cuves en béton et attendent de faire la fermentation malolactique. On effectue ensuite un soutirage et la mise en bouteilles, nous ne sulfitions qu'après la fermentation malolactique, pour n'avoir que 30 mg/l de SO2 total maximum par bouteille.

Le principe est de minimiser au maximum le SO2. Malheureusement on ne peut pas l'éliminer com-

plètement actuellement, je préfère sulfiter légèrement et présenter des vins droits et purs, qui représentent exactement leurs terroirs.

Je respecte toutes les philosophies, mais il est aussi important de respecter les consommateurs. Je veux qu'ils retrouvent en bouteille le plaisir qu'ils ont eu à l'achat.

Moi qui ai acheté beaucoup de vins, j'en ai un peu marre de vider de belles bouteilles dans l'évier. C'est dommage de produire un travail d'orfèvre dans les vignes et de tout gâcher. J'aimerais chez certain éviter la loterie, une très grande quille de temps en temps et des relents d'écurie assez souvent.

Par contre les vins à boire, sans soufre, sont souvent des vins de grand plaisir et là j'adhère à 100%. Tout dépend souvent des vignerons et surtout de l'hygiène.

Dans les yeux du grand public, les Côtes du Rhône, qu'ils soient villages ou non, perturbent de nombreux consommateurs. Personne ne semble vraiment savoir ce dont il s'agit. L'attitude quelque peu scissionniste de Rasteau ou de [Lirac](#) ne facilite pas la lisibilité de l'appellation. Comment la perçois-tu personnellement et quelles sont ses chances dans les prochaines années?

La situation est plus compliquée que cela. [Lirac](#) et [Rasteau](#) (2010) sont des crus, au même niveau hiérarchique que [Châteauneuf](#) ou [Gigondas](#). A l'heure actuelle la lisibilité manque mais je pense que Rasteau va exploser dans les années à venir. Outre-Atlantique il possède déjà une très bonne renommée. Tous les deux sont de très grands terroirs, mais je pense qu'il manque de leader sur Lirac, du moins actuellement.

Malheureusement le besoin de s'éloigner d'une communication collective me semble obligatoire, ils ne peuvent être mis dans le même panier que des vins de masse. Je pense qu'une partie des Côtes de Rhône devrait passer en IGT² et ne plus porter le nom d'AOC, non pas parce qu'ils ne seraient pas bons, simplement ce sont de jolis petits vins à boire, mais ils ne suivent pas la même philosophie.



¹ En 1956 nous avons déjà des moyennes de cave à plus de 16°.

² IGT = Indication géographique territoriale.

Ton propre domaine, Calendal, demeure une perle rare à tirage confidentiel. Peux-tu nous le présenter?

| CALENDAL Poème provençal écrit par Frédéric MISTRAL en 1867 | |
|---|---|
| <p>« Calendal n'était qu'un pêcheur; l'amour en fait un héros.</p> <p>Pour gagner le coeur de sa mie, - la belle Estérelle, il entreprend des choses miraculeuses, et les douze travaux d'Hercule ne sont rien à côté des siens</p> <p>Une fois, s'étant mis en tête d'être riche, il a inventé de formidables engins de pêche, et ramène au port tout le poisson de la mer »</p> | <p>Mireille et Calendal sont plus que des prénoms: ce sont l'Iliade et l'Odyssée de la Provence. Deux œuvres que tout provençal digne de ce nom a lu plusieurs fois dans sa vie.</p> <p>Calendau est l'équivalent du prénom français Noël, que l'on donnait autrefois à un enfant né le jour de Noël.</p> |

Calendal, c'est tout d'abord une histoire d'amitié et d'amour. Amitié entre deux hommes, Philippe Cambie et Gilles Ferran, (nous avons fait nos études d'œnologie ensemble il y a maintenant plus de vingt ans) et d'amour; amour des terroirs de Provence sous estime, de cépages adorés, le grenache et le mourvèdre, et surtout des très Vieux ceps...

Nous avons acheté en début d'année 2006 un tout petit domaine sur le [Plan de Dieu](#) de 1.50ha, qui a été agrandi en 2008 à 4.40ha. Celui-ci se situe sur les vastes terrasses alluviales du [Riss](#), surmontées de cailloutis calcaires du quaternaire reposant sur un lit d'argile bleue du [Pliocène](#).

Nous appliquons des modes cultureux en total

respect du sol et de l'environnement et utilisons de vieux mourvèdre à 50% et de vieux grenaches. Les parcelles sont plantées en vieux gobelets.

Les vinifications se font dans de petites cuves cylindriques de 50 hl ouvertes avec des pigeages réguliers pour respecter les raisins au maximum. La production est de 14000 bouteilles et quelques magnums.

Calendal est élevé de 12 à 14 mois en futs d'un vin.

J'espère que l'amour qui lui a été porté en fera peut être pas un héros [comme Calendal de Frédéric Mistral] mais un très joli vin, un vin aussi désiré qu'Estelle puisqu'il cultivera la rareté.



Comment se présente 2009 sur ces différents vins portant ta signature?

Le millésime 2009 a été très long et éprouvant, ce sera un grand millésime de vigneron. Pour moi on peut rapprocher ce millésime d'un mix entre 1989 et 1990.

Les vins porteront surtout les signatures des vignerons.

Certains notamment aux Etats-Unis semblent croire que tu tires ta philosophie de l'enseignement de Michel Rolland : Le premier obstacle sur le chemin du succès face aux vins du Nouveau Monde résulterait du manque de confiance des viticulteurs, voire parfois d'un certain amateurisme, lors de l'élaboration du vin. Qu'en est-il exactement?

Je ne connais pas Michel Rolland. Je respecte en tout point son travail et le réveil de conscience qu'il a pu susciter dans sa région natale, le Bordelais. Moi je suis un homme de la Méditerranée, je crois fermement à l'identité de nos vins, aux vins des bassins méditerranéens, à leurs terroirs et surtout à leur diversité.

Il se peut quelque part que le côté «soutien psychologique» soit important. Dans toute entreprise, pour initialiser des réussites il faut se sentir soutenu.

Effectivement, c'est peut-être le point qui me rapproche de Michel Rolland. Mais pour moi, il est difficile de parler de personnes qui me sont inconnues. Par contre je ne ressens pas d'amateurisme chez les vignerons, je retrouve surtout de la perfection, de la passion et un grand professionnalisme, avec de grands vécus.

Penses-tu, comme Rolland, qu'il soit possible de produire en tout endroit, tant au niveau français qu'international, un excellent vin?

Non! Là nous sommes malheureusement en opposition. Je ne suis pas David Copperfield, on ne peut pas faire de grands vins, sans terroir, sans vignerons, sans climat, et surtout sans passion. Le problème est que les œnologues en général pensent tout savoir, tout détenir, mais la culture s'acquiert tout au long non seulement de sa propre vie mais aussi de la vie des générations futures. Le vin n'est pas un aliment, mais une page culturelle de notre

civilisation et notre histoire.

Tu jouis, tout au moins sur Châteauneuf, d'une réputation fort enviable. Que l'on s'entretienne avec Sylvie Vacheron ([Clos du Caillou](#)) on d'autres encore, tous semblent t'admirer pour cette approche psychologique de leur travail. Tu ne leur dis pas au pied de la lettre ce qu'ils doivent entreprendre pour améliorer leurs vins mais tu les rasures sur leur œuvre. Certains m'ont indiqué au fil du temps que tu agissais plutôt comme un excellent psychologue que comme le détenteur de la clé du succès. Comment intervient-tu précisément auprès des domaines?

Mon travail est simplement de guider et d'accompagner les vignerons sur leur propre chemin.

Tu es un fervent amateur de rugby. En quoi ton travail se rapproche-t-il de celui d'un entraîneur?

Comme toute fonction, le poste d'entraîneur peut être interprété de plusieurs manières. Pour moi la meilleure solution consiste à faire confiance au potentiel des différents joueurs, de leur permettre de valoriser leurs qualités et de les exprimer au maximum.

Un entraîneur ne joue jamais les matchs, seuls les joueurs sont sur le terrain, trop d'œnologie ne semblent pas comprendre cela.

Merci beaucoup Philippe pour cet entretien.



©Domaine de Calendal

Ce texte est exclusivement destiné à une publication sur www.vinifera-mundi.ch. Philippe Cambie dispose également des droits d'utilisation du document présent. Toute autre utilisation doit être négociée au préalable avec Vinifera-Mundi, détenteur des droits d'auteur.

¹ L'entretien entre Philippe Cambie et Jean François Guyard a eu lieu entre le 13 et le 14 mars 2010