



LA CABOTTE, la passion de la biodynamie

Par Guénael Lemouée / Photos Jérôme Rey

Avec son mari Éric, la Bourguignonne Marie-Pierre Plumet bichonne 27 hectares de vignes dans le massif d'Uchaux certifiés en biodynamie depuis 2007

Cabotte, vous avez dit cabotte ? Le mot semble fleurir bon la garrigue et le mistral. On a pourtant tout faux car le vocable déboule directement de la Côte-d'Or. Là-bas, on appelle cabottes les petites bâtisses de pierres élevées dans les champs pour protéger le viticulteur des intempéries ou remiser ses outils.

Ce joli mot a son importance et pas seulement parce qu'il a baptisé un domaine viticole de Mondragon. Il signe aussi les origines de Marie-Pierre Plumet, née D'Ardhuy, sa créatrice et actuelle vigneronne. Bourguignonne, donc, de la famille propriétaire du célèbre domaine d'Ardhuy, dans la Côte-de-Nuits.

« Mon père, Gabriel, aimait aussi les côtes-du-rhône et c'est lui qui, en 1981, a racheté ici quarante hectares, dont dix de vigne », explique Marie-Pierre Plumet. La Cabotte est depuis passée à 27 hectares dans le massif d'Uchaux plus 1,5 hectare racheté en châteauneuf-du-pape en 2007 et 2014.

Le long chemin vers Demeter

En 1981, Marie-Pierre d'Ardhuy conclut tout juste des études de viticulture et d'œnologie à Beaune. « J'ai tout de suite pris en charge l'exploitation, seule d'abord, puis mon mari, Éric, m'a rejointe en 1985. » Le fils du couple, Etienne, s'est joint à ses parents il y a trois ans.

Voilà pour la première pierre. Mais c'est une autre rencontre qui terminera l'édifice : celle d'un ami champenois de la famille D'Ardhuy, conseiller en biodynamie. Comme souvent, le chemin jusqu'à la certification officielle AB et Demeter,

en 2007, aura été long. Tout un métier à presque réapprendre, un terroir à comprendre. « En 1981, quand je suis sortie de l'école, on était tous dans le conventionnel pur et dur, même l'agriculture bio n'était quasiment pas un sujet », se souvient Marie-Pierre.

Rapidement, pourtant, La Cabotte passe à la lutte raisonnée puis, il y a une vingtaine d'années, à la viticulture bio. Et, donc, il y a eu l'ami champenois et ses conférences sur la biodynamie, avant qu'il n'accompagne pendant trois ans Plumet dans leur changement de pratique. Quelques lectures et surtout les exercices de plein champ ont complété la formation.

De l'aveu même de la vigneronne, la biodynamie n'a pas été un long chemin pavé de roses. Mais Marie-Pierre et Éric n'ont jamais regretté ni remis en question leur choix : « C'est vrai que c'est toute une organisation, toute une intendance, mais on ne se verrait pas y renoncer. En fait, on n'y a même jamais songé. »

Fin octobre, à La Cabotte, on assiste ainsi à un drôle de ballet : trois mille cornes remplies de bouse de vache sont enterrées dans le sol pour être déterrées au printemps, six ou sept mois plus tard. Une vingtaine de domaines de la région se regroupent à Mondragon pour l'opération. Cette bouse dégradée est l'un des quelques ingrédients des préparations biodynamiques qui, comme les autres, sera ensuite diluée et épanchée à doses ho-

méopathiques dans les parcelles.

C'est aussi l'occasion d'échanger entre vigneronnes. « On a la chance d'avoir une grosse colonie de domaines en bio ou en biodynamie dans l'appellation massif d'Uchaux », se réjouit Marie-Pierre Plumet, qui y voit, outre un profil géologique très particulier, l'une des clefs de la tension propre à l'AOP.

Une fraîcheur que l'on retrouve dans la trame de la plupart des cuvées du domaine, des plus simples, comme la Coline, très convaincante dans les trois couleurs, aux plus complexes Sauvageonne blanc ou Gabriel rouge.



DOMAINE DE LA CABOTTE
8035 route de Rochegude
à Mondragon (Vaucluse),
tel. 04 90 40 60 29.
Du lundi au vendredi de 9 h
à 12 h 30 et de 15 h à 18 h ;
le samedi de 9 h 30 à 12 h 30.

Essayez nos
recettes de chefs

NUMÉRO 36
Juin / Août 2019

à table

La gastronomie en Provence

LES MEILLEURS VINS DE L'ÉTÉ

+ de 150
BOUTEILLES
testées

ÉVÈNEMENT

L'Année de
la gastronomie
en Provence

POLÉMIQUE

Paye-t-on
le vin trop cher
au resto ?

GORDES

Jean-François Piège
revisite l'art
de la tarte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La Provence



PHOTO JÉRÔME BEY



7,50 €

Domaine de La Cabotte Colline
AOP côtes-du-rhône rosé 2018

Grenache en pressurage direct, syrah de saignée : Marie-Pierre et Éric Plumet marient ici les techniques pour concocter un rosé vif, aux jolies notes citronnées. La viticulture en biodynamie vient apporter cette note fraîche et équilibrée qui fait le petit plus de la cuvée.

Domaine de la Cabotte, 8035 route de Rochegude à Mondragon (Vaucluse) 04 90 40 60 29.

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h ; le samedi de 9 h 30 à 12 h 30.

62 SÉLECTION DE VINS



8 €

Domaine La Cabotte Colline
AOP côtes-du-rhône rouge 2018

Oh qu'elle gouleye plaisamment, cette petite Colline, au fruit limpide et tendu, sur les notes de fraises et fraises des bois. La Cabotte livre ici un vin de plaisir où plaisir ne veut toutefois pas dire facilité. La cuvée, assemblage de grenache, syrah et carignan, ne manque pas de structure grâce à de petits tanins tout en souplesse.

Domaine de la Cabotte, 8035 route de Rochegude à Mondragon (Vaucluse) 04 90 40 60 29.

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h ; le samedi de 9 h 30 à 12 h 30.