



Terres de Solence. Gina Trévier en pleine dégustation.



La ratatouille donne de la couleur au dîner.



Des vins au diapason de la nature

Terres de Solence... Derrière ce nom qui ressemble furieusement à un titre de poème se cache un domaine viticole bio situé à Masan, à proximité de Carpentras. Jean-Luc Isnard a démarré son activité en 1993 sur les 4 hectares hérités de son père. Sa formation d'œnologue est complétée par les connaissances en biochimie d'Anne-Marie, son épouse. "D'emblée, nous avons décidé de ne pas utiliser de pesticides", explique Jean-Luc. "Nous voulons qu'une belle synergie puisse naître entre les vignes et le sol. Les plantes y trouvent tout ce dont elles ont besoin: de l'eau, des minéraux..." En 2000, le viticulteur produisait 110.000 bouteilles. Aujourd'hui, il a néanmoins décidé de privilégier la qualité en diminuant la production de moitié. Le "terroir" varie d'une parcelle à l'autre en passant d'un mélange argile-terre glaise à argile-calcaire ou encore argile-silex. "Cette diversité nous permet d'expérimenter sur base des micro cuvées," explique Anne-Marie. "Ici, nous sommes dans une région spécialisée dans le vin rouge. Le blanc (5 %) et le rosé (15 %) sont plus anecdotiques." L'autre grande caractéristique de la région, c'est la différence de température entre le jour et la nuit. "La qualité des raisins s'en trouve fortement améliorée", estime Jean-Luc. "La saveur fraîche du vin s'explique par le fait que les acides organiques ne sont pas brûlés." En Provence, c'est le soleil et le vent qui font la loi. "Avant, du temps de mes parents, il nous arrivait souvent de faire les vendanges sous la pluie", explique Jean-Luc. "Aujourd'hui, la date

des vendanges a été avancée. Le taux d'alcool est d'ailleurs bien différent."

Au fil des années, les agriculteurs bio sont devenus moins militants. Leur objectif premier est de proposer un produit de qualité. Nous dégustons le Léonides 2007, un côtes du Ventoux blanc qui dégage une note de fenouil sauvage et d'agrumes.

Caillette et fougasse

Lors de mon passage en Provence, j'ai séjourné à la *Maison Trévier*, au cœur de Carpentras. Gina, la maîtresse de maison parisienne, donne aussi des cours de cuisine. Sa passion, c'est de cueillir des herbes fraîches du jardin et d'en parfumer sa ratatouille. "A cette période de l'année, les légumes viennent encore d'Espagne", nous dit-elle. Il est également trop tôt pour pouvoir déjeuner dans son joli jardin de ville. Gina me montre un filet très fin aux trous irréguliers. C'est dans cette *crépine de porc* que la viande hachée parfumée aux herbes sera enveloppée pour façonner une caillette, spécialité provençale.

La *fougasse*, une autre spécialité provençale, se prépare à partir d'un mélange de farine de froment et d'épeautre. Avant d'être enfourné, le pain est d'abord enduit d'huile d'olive. L'idéal est de le déguster frais, garni de tapenade maison. "Dans la région, nous avons des produits tout à fait fantastiques," explique Gina. "L'année démarre avec la truffe. 80 % de la production française est originaire de Provence. De très nombreuses truffes censées venir du Périgord sont, en fait, récoltées

dans le Vaucluse, surtout autour de Carpentras et de Richerenches. Un peu plus tard dans l'année, c'est au tour des asperges, des fraises, des cerises, des tomates, des aubergines, des courgettes, des raisins, du safran, des olives, du vin, de l'agneau et des herbes fraîches."

