

180°C & 12°5

des recettes et des hommes des raisins et des hommes

LES REVUES HÉDONISTES

La Gazette, Portraits & Reportages, Raisins et cætera / 9 novembre 2018

— Par delà le luxe et le raffinement, — l'écolo Jean André Charial carbure — à "l'Affectif"

Par Manu Rodriguez



Petit fils de Raymond Thuillier, fondateur du célèbre Relais et Châteaux L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, qu'il dirige seul depuis le début des années 1990, Jean André Charial est aujourd'hui le PDG d'un groupe de 3 hôtels de luxe, un chef de cuisine doublement étoilé depuis 30 ans à l'Oustau, mais aussi un vigneron passionné, appliquant à ses vins une philosophie de vie simple et respectueuse de l'environnement.

Lui, dont Jean Pierre Bacri emprunta la veste de cuisinier pour partir faire un tour en salle et saluer les clients à sa place... dans un 2 étoiles Michelin tout de même ! Lui qui, organisant le mariage de Jean Réno, vit Aznavour chanter en duo avec Laurent Gerra , « c'était marrant ! » se souvient-il. Lui, à qui Frédéric Dard confia que Baumanière n'était pas une hôtellerie « mais une récompense »... n'a en fait de bling bling que quelques têtes d'affiche dans son carnet d'adresses. « Je suis quelqu'un de simple » aime-t-il à répéter.

En 1987 déjà, l'aventure de la biodynamie

« J'ai toujours voulu faire du vin » nous confie Jean-André Charial. C'est ainsi que l'ami Emile Garcin, mis au parfum, lui présente au milieu des années 80 « un vieux Monsieur qui roulait en DS et se promenait toujours avec un chien ».

« C'est vrai que vous rêvez de faire du vin ? », lui demande le vieil homme qui avait palpé des centaines de millions en bourse à la faveur du raid des *golden papies* sur la Société Générale. « On va monter une affaire, je serai sleeping partner, je vous finance et vous, vous faites le vin ! »

Charial raconte : « On est partis comme ça et en 87, on rachète des terres. Je me retrouve d'un coup totalement novice à la tête de 20 hectares de vignes ! J'étais comme un fou, j'allais les voir tous les jours. Parcé, à Collioure, m'avait aidé pour « sous-soler » et Jacques Puisais, mon mentor, pour l'encépagement. Il m'avait conseillé un expert en biodynamie, je l'ai rencontré et j'ai tout de suite adhéré à ce qui me semblait correspondre à une philosophie. Je me soignais déjà par homéopathie, toutes ces démarches douces et environnementales, ça me parlait bien avant les problèmes de climat.

**“ Il est tout de même plus
intéressant que les plantes
reflètent vraiment les sols et leur
sous-sol... ”**

le terroir en somme. On n'a pas besoin de mettre du NPK ou des nitrates à la surface ! Aux Baux de Provence et ailleurs, je passais pour le chef d'une secte, un doux allumé ».



© 180°C - Photographie Manu Rodriguez

La cathédrale du château Romanin

Toujours est-il qu'Olga Raffault à Chinon conseille sur la vinification, avec Jean Pierre Perrin du Château Beaucastel. En 1990 sonne l'heure de la première récolte, il ne tombe pas une goutte d'eau durant le mois de septembre, la vigne produit des raisins formidables... Château Romanin est né.

Encore faut-il construire une cave, mais Charial ne sait où. Dans son imaginaire d'enfant, il pensait qu'il y aurait un sous-terrain, quelque chose sous le château, mais il n'y a rien. Un jour de balade au Val d'Enfer, à côté de son hôtel, il croise un illuminé qui se prend pour un druide, une espèce de mage. Le type parle aux pierres, lui indique d'antiques sanctuaires, et se balade toujours avec son pendule. Tout à coup il lui dit : « Jean André, vous ne sentez pas les forces, elles sont là les forces, elles sont là ! ». A un endroit sur la falaise, le gars sautait comme un cabri. « J'étais dubitatif mais curieux. J'ai regardé sur une carte le lieu qu'il m'avait indiqué, c'était exactement un nœud de courbes électromagnétiques. On n'avait pas le droit de construire là-bas, mais j'ai quand même décidé de découper la montagne. La Ligue de défense des Alpilles m'a fait arrêter les travaux plusieurs fois, vous auriez vu le chantier. » Finalement, 40 ans après, le chai du château Romanin est toujours là, magnifié par une impressionnante cathédrale souterraine, creusée à même la roche, forte de croisées d'ogives, de colonnes et de chapiteaux. Quand on a le goût de l'architecture, la visite est un must.

L'ovni Romanin est lancé, le vin vite reconnu et la démarche biodynamique, qui suit de très peu celle de Nicolas Joly à la Coulée de Serrant, enfin saluée.

Et puis en 2001, le vieux Monsieur à la DS, propriétaire et grand argentier du domaine, tombe malade et décède. Sa famille s'approprie Romanin, Charial est prié de quitter le navire, le cœur gros. Romanin sera ensuite revendu.

La cuvée *Affectif*, made by Jean-André Charial

Rebondissant visionnaire, Charial se tourne alors vers l'AOC « Baux de Provence ». Il ambitionne – il y a près de 20 ans ! – d'en faire la première appellation viticole totalement biologique de France. Brillante idée sauf que sur 13 vigneron, 12 seulement tombent d'accord. Comme dans un mauvais banquet, le 13^{ème} n'adhère jamais. C'est finalement avec le Domaine de Lauzières que Jean André Charial s'engage,

**“ une terre totalement isolée au milieu des
Alpilles, cultivée 100% en bio et en
biodynamie. ”**

Il y vinifie ses deux cuvées *Affectif* rouge et rosé. L'*Affectif* rouge, dont le millésime 2012 est aujourd'hui éclatant de fruits noirs bien mûrs, de pruneau et de figue, est issu de vieilles vignes de Grenache, de Syrah et de Mourvèdre. A 71 ans, Jean André Charial se fait enfin plaisir avec retenue et discrétion.



Corner oenologie, la cuvée "l'Affectif" - © Photographie

L'inventeur du « Menu légumes »

Lui qui ne mange de viande qu'une fois par semaine. Lui qui a développé le potager de Baumanière créé par son grand-père pour être le premier en France, dès 1987, à proposer un menu gastronomique 100% légumes bio à l'Oustau. Lui, qui impose à son chef étoilé Marc Fontanne, à Avignon, de travailler également un menu végétarien ou encore, qui avoue sans embarras ne se soigner que par phytothérapie et applique à ses vignes les mêmes traitements qu'à lui-même. Monsieur Jean André Charial méritait bien qu'on évoque ici cette histoire et SON VIN.

On parle beaucoup – y compris dans l'excellente revue 180°c – de l'emblématique Chef jardinier Alain Passard. À son sujet, Charial glisse une réflexion malicieuse : « Passard est un cuisinier extraordinaire, probablement beaucoup plus doué que moi ».

Nous faisons partie des admirateurs de Monsieur Passard et de sa cuisine. Mais nous avons aussi un autre inspirateur, moins médiatique sûrement, quelqu'un qui a ouvert la voie, sans filtration et sans sucre ajouté.

Pour goûter au menu tout légume de Jean André Charial, rendez-vous à l'Oustau de Baumanière de Mai à Octobre ou au restaurant le Prieuré à Avignon pendant la même période.



L'Oustau de Baumanière
Mas de Baumanière
13520 Les Baux de Provence

Le Prieuré
7, place du Chapitre
30400 Villeneuve les Avignon

Et pour goûter à la cuvée l'Affectif il suffit de cliquer, [c'est par là](#)