

SPÉCIAL
L'ÉLITE DE PROVENCE

Ils sont quelques-uns, des entêtés du terroir, à passer outre la dictature du rosé. En un temps où le désir planétaire pour le rosé de Provence ne cesse de croître, des hommes et des femmes ont décidé de prouver que la Provence c'est aussi, et peut-être surtout, des blancs et des rouges complexes et des rosés d'auteur, de gastronomie, loin des bombes technologiques formatées. Cap sur une autre Provence qui défend fièrement toutes ses couleurs.

TEXTES JEAN-LUC BARDE, LÉA DELPONT, CATHERINE GERBOD
PHOTOS FRANÇOIS POINCET



Dans les vignes aux pieds des Alpilles.

SPÉCIAL PROVENCE



C'est une drôle d'affaire que le vin de Provence, un grand voilier de collines amarré en plein vent au bord de la Méditerranée depuis l'Antiquité, des voiles qui claquent au mistral. Elles ont pris depuis une trentaine d'années une teinte rose pâle comme l'aube d'Homère, sauf deux, celles d'artimon, une grande rouge et une plus petite, blanche aux reflets d'or. Ça n'a l'air de rien mais sans elles, fièrement gonflées à l'arrière de la coque effilée, le grand bateau Provence n'irait peut-être pas droit. On voit le beau vaisseau glisser sur tous les océans et aborder les continents lointains. Comme le rappelle Michel Bronzo, vigneron propriétaire de La Bastide Blanche en Bandol et "personne qualifiée" de l'Inao, "du plus loin qu'il m'en souviennne, l'histoire de la Provence est marquée par le rosé". Pourtant "lou bateu" aurait moins fière allure sans ce qui fait une composante de l'identité viticole provençale : quelques rosés de gastronomie mais surtout les grands vins rouges, les grands vins blancs qu'aujourd'hui on ignore et que des vigneron à la conviction forte créent aux côtés des vins rosés, qui constituent 89 % de la production d'un vignoble s'étendant des Alpilles à Nice.

Quand certains vigneron vont jusqu'à élaborer plus de la moitié de leur production en vin rouge alors qu'il serait si confortable de faire exclusivement ou presque du rosé, il y a urgence à tirer son chapeau !

Où sont-ils, ces militants de l'impossible, sur quelle planète isolée du système de la machine économique se tiennent-ils ? Ces Don Quichotte de la loi de l'offre et de la demande agitent leurs grands bras au-dessus de leurs vignes pour dire l'excellence de leurs vins nés de l'exception de leurs terroirs, de leur imagination créatrice et de leur pensée agricole savamment articulée ? Pourquoi font-ils ça quand les vins rosés remplissent, depuis deux décennies, l'escarcelle des domaines avec leurs rosés légers, séduisants, enjôleurs et souvent bien faits ? Si le rosé "c'est l'Amérique", pourquoi se casser la tête ? C'est que sans doute se loge là quelque chose qui échappe à la logique matérielle, quelque chose qui tient des vies autrement qu'avec de gros sacs d'or. et ce quelque chose, c'est l'amour de la beauté que rien ne remplace. Ceux qui ne le croient pas n'ont qu'à se demander ce que les gros investisseurs viennent faire là, puisque à faire de tels vins on ne gagne pas des mille et des cents. Ne parlons pas de ceux qui n'ont pas les moyens et qui pourtant s'obstinent. En revanche, quand on voit les gens les boire, sourire et dire "C'est bon", on est heureux, voilà tout. Car le vin c'est sérieux, ça donne du bonheur aux hommes ... Ne passons

SPÉCIAL PROVENCE

pas ici pour de pitoyables naïfs : à faire de grands vins, on ne court pas à sa ruine et tous font dans le rosé, des choses fines, parfois profondes et que l'on peut même dans certains cas faire vieillir... Le 1993 du domaine de Terrebrune à Bandol en est un éloquent et vibrant témoignage, mais quand certains vigneron vont jusqu'à élaborer plus de la moitié de leur production en vin rouge alors qu'il serait si confortable de faire exclusivement ou presque du rosé, il y a urgence à tirer son chapeau ! Que l'exigence esthétique soit ainsi le vade-mecum de leurs vies, voilà qui a de l'allure.

Ils sont un peu partout en Provence, leurs vins rouges et blancs ne représentent que 5 à 6 % de la production de cette région mais ils sont de haute qualité, voire sublimes et méritent largement qu'on les agrège aux plus grands vins de l'Hexagone. Tenez, partons des Alpilles, passé Arles en allant vers le nord, un massif de farine blanche laissé là par maître Cornille, des pins, des lièvres, des sangliers et du calcaire blanc. On y trouve Eloi Dürrbach à Trévallon et ses rouges libres, de cabernet et de syrah mêlés, des princes élégants mondialement courtisés. Il y a ceux de Dominique Hauvette, des vins nobles, populaires et lumineux qui font venir des mots d'amour.

Filons à la Sainte-Victoire, source de Cézanne, Revelette et Peter Fischer, ses vins bio des Coteaux-d'Aix-en-Provence fermes et généreux, et Palette ses blancs de ciselure du Château Simone qui tous les jours regardent la montagne, ou ses rouges de grenache vénérables, jusqu'à ses rosés d'exigence. À Roquefort-la-Bédoule, Raymond de Villeneuve, rouge encore.

Sautons à Bandol, là c'est une concentration de talents, il faut dire que l'his-



L'avenir de la Provence passe par une mise en avant de ses grands terroirs, calcaire, argile et schiste. Il est temps que ce pays de diversité, dans ses paysages comme dans ses vins, fasse valoir ses terres et ses hommes.

toire de cette appellation née le 11 novembre 1941 est dévouée à la production de grands vins de mourvèdre. Parmi ceux de Bandol qui figurent dans les pages de ce dossier, tous les vignerons affirment produire plus de 50 % de vins rouges, même si les chiffres de l'AOC affichent aujourd'hui 75 % de rosé, 20 % de rouge et 5 % de blanc. La présence de deux coopératives explique largement cette dominante rose pâle : "61 déclarations de récolte pour 300 vignerons", précise Guillaume Tari, président des Vins de Bandol et propriétaire du domaine de la Bégude, membre de l'association "Rouge Provence" qui réunit des vignerons exigeants de tout le territoire. Il a fixé l'objectif de son mandat : "Remonter la production de rouge." Dans un retrait de la Sainte-Baume, Jean-Christophe Comor, du domaine Les Terres Promises, produit des vins rouges palpitants en agriculture biologique. À Pierrefeu-du-Var, Régine Sumeire, sur les schistes argentés, élève la syrah à des sommets d'élégance. Les vins blancs de Bellet, là-bas sur les hauteurs de Nice, charment les amateurs avec le vermentino, mais aussi la folle noire dans les rouges fins et floraux du Clos Saint-Vincent.

Derrière le brillant écran du rosé se cachent les vins d'excellence et l'on entend dans le vignoble provençal dire que "de toute façon nous aurons des soucis avec le rosé, car la surproduction guette", ou encore "communiquer sur une couleur et une seule ouvre la porte aux autres régions"... Il faut commencer à préparer l'avenir. "Il passe par une mise en avant des grands terroirs de la Provence, calcaire, argile et schiste", affirme-t-on. Il est temps que la Provence fasse valoir et ses terres, ses fruits et ses hommes pour qu'elle retrouve toutes ses couleurs. ➤ JEAN-LUC BARDE

DOMAINE DE LA BÉGUDE

C'est dans ce monde végétal, riche, multiple, sauvage et civilisé que les Tari, d'irréductibles vigneron, produisent leurs cuvées d'élite.

Il est un lieu, austère, puissant et beau, qui mène au dépouillement et au raffinement : c'est à pénétrer dans l'ombre des arcades romanes du chai de la Béguide qu'on l'apprend. Le recueillement est ici le prolongement et l'envers à la fois de la folle sauvagerie de dehors, reconquise chaque jour dans une lutte constante menée par Soledad et Guillaume Tari. Sur ces hauteurs, le vent est roi, les sangliers et désormais les loups sont les hospitaliers de la garigue et des vignes : *"Ça n'est peut-être pas si mal que les loups reviennent, les cochons gourmands de nos grappes seront moins nombreux"*, glisse Guillaume en parcourant les chemins qui mènent aux 50 parcelles des 22 hectares civilisés, perdus au milieu des 650 hectares de collines et d'à-pics dégoulinants de fleurs au printemps de Bandol.

Des milliers de petits piquets de bois, au diable la ferraille, une armée plantée sur La Brûlade, Saint-Louis, Vieux Jas, La Verrière, Le Petit Conet, Don Quichotte, Mistral, Prométhée : des noms forts pour se dresser contre les éléments têtus et protéger la pensée vigneronne qui s'exerce ici sur les oliviers et les vignes à force de volonté farouche et de désir lumineux. Cet hiver, Guillaume Tari a planté sur une aire à la limite haute, vers 430 mètres, 120 variétés, 6 000 pieds de mourvèdre qui forment un conservatoire mondial unique : des clones, des sélections massales, greffés en place, en oméga, racinés *"pour voir ce qui marche le mieux. On les interrogera dans cinq ans... À Bandol tout est long et lent, pour le rosé il faut cinq ans avant la première bouteille, et dix pour le rouge"*.

Le comportement agricole est dicté par... le bonheur : *"Ici nous sommes heureux, c'est essentiel, la joie du vigneron c'est de révéler ce terroir. Aujourd'hui on l'embrasse, la mariée est jolie. La Béguide est aussi riche et précise qu'une mosaïque byzantine, une pédologie et des expositions multiples qu'un étrange allié, le feu de l'an 2000, découvrit pour nous dans leur pureté."* On pratique donc une agriculture



L'IRRÉDUCTIBLE 2013

« Ah, le 2013 ! On pourrait s'arrêter là... Mais puisqu'il faut sacrifier aux mots, disons la fraîcheur et l'éclat. C'est un paradoxe que de trouver ces vertus servies par des raisins cueillis dans leur maturité accomplie, des mourvèdres interprètes radieux du terroir. »

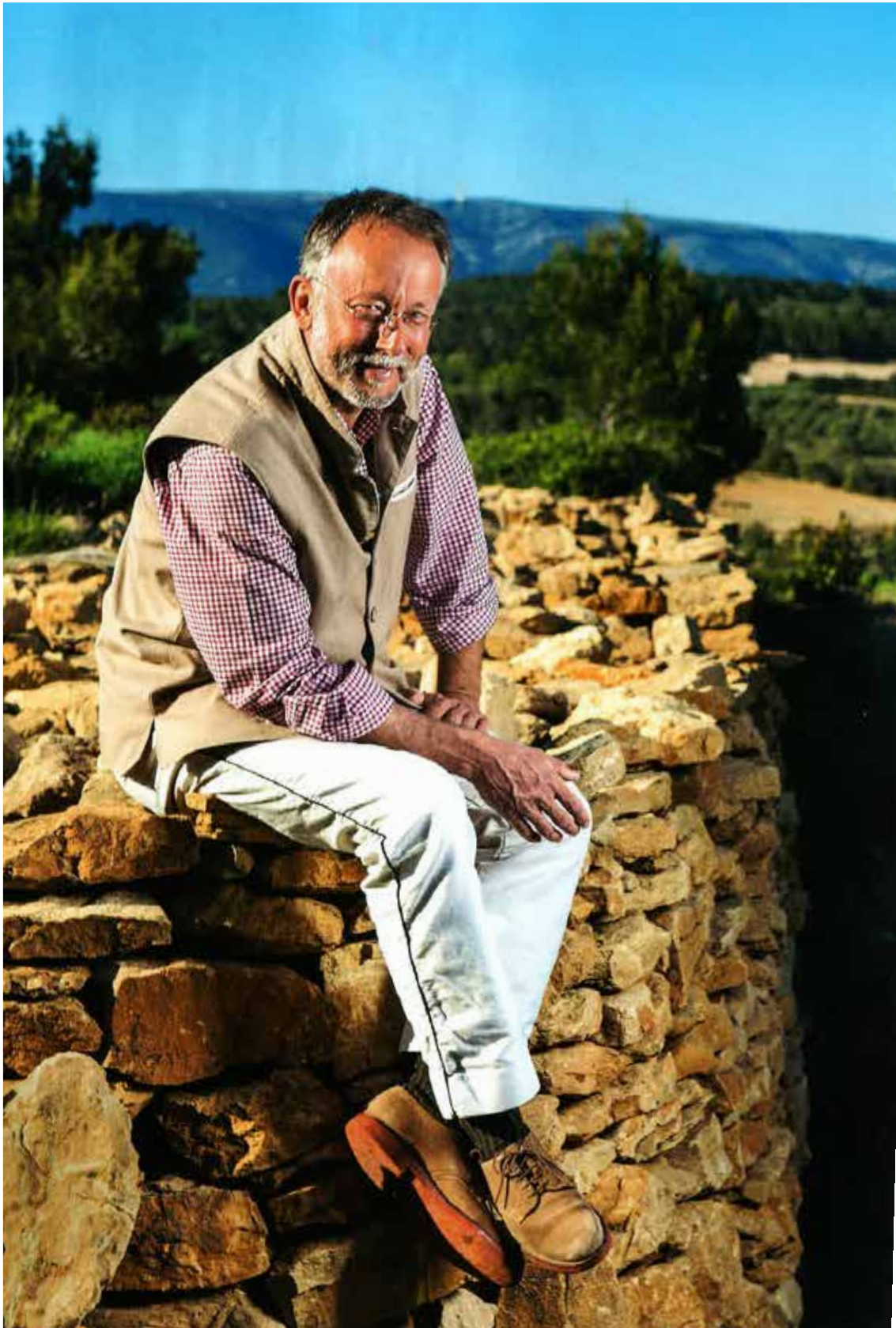
naturelle, expression d'un équilibre respecté, à l'écoute des cycles lunaires, un peu de soufre, à peine de cuivre, à l'hiver des bouses de corne : *"Ça marche très bien, comme ça on n'est pas obligés d'en rajouter..."*

C'est un spectacle démesuré que ces bouts de terre patiemment défrichés qui tous les jours se tiennent dans la beauté du monde de la Méditerranée que l'on voit partout briller, aveuglante vers le sud. Vignoble marin vivant, perché dans l'azur que Paul Valéry eût chanté s'il l'avait rencontré – *"La mer, la mer toujours recommencée ! Ô récompense après une pensée qu'un long regard sur le calme des dieux !"* Ce sont eux que Guillaume Tari convoque : *"L'émotion comme un char porte notre passion et l'interroge : comment être passionné sans plaisir sur la croix ? Être vigneron c'est vivre un mouvement alternatif de souffrance et de joie. La mer réchauffe nos ceps pour que nous puissions cueillir le fruit de la beauté. Chez nous, il n'y a pas une vigne pareille, la seule chose sur laquelle elles se sont entendues, c'est de faire un bon vin dans ce meilleur des mondes possible !"*

Elles sont là dans le flacon transparent de l'Irréductible 2014, le rosé des buveurs de rouge : que du mourvèdre, *"cette coupe de jeunesse"*, l'antichambre des grands rouges de la Béguide, une ferme douceur de lumière orangée comme le ciel du *"Soir de bataille"* de José Maria de Heredia. Et puis, allongés dans leur jeunesse ravie, voici les pourpres sourires qui arrondissent leur joue de feu dans les demi-muids et les foudres alignés sous les voûtes aux pures arcatures du x^e siècle qu'habitèrent les moines de Saint-Victor, là, tout près de la chapelle Notre-Dame de la Miséricorde du Conil à la Béguide, près du village peuplé des fantômes mérovingiens du hameau du Conil – "le lapin" en provençal. Rouge 2014, folie palpitante d'un fruit, message de la nature traduite, interprétée, et La Brûlade 2013, un aria, un éclat, la ciselure des notes d'un clavecin dans le palais des comtes de Provence, au cœur du siècle des Lumières. ➤

JEAN-LUC BARDE

CEUX QUI FONT LE VIN
VIGNERON



Vigneron - Eté 2017