

VINS : BALADE

Cent cinquante hectares ne font pas peur à Françoise Rigord. Cette Tourangelle, dont l'arrière-grand-père était vigneron à Bourgueil, conduit sans faiblesse un domaine silencieux et imposant, entre Flasans et Le Luc. Les templiers, au XIII^e siècle, ont vinifié la première récolte, puis les chevaliers de l'ordre de Malte, jusqu'à ce que la famille Rigord rachète le domaine, en 1870. Yves, le mari de Françoise, médecin au Luc, passionné d'équitation et amoureux de la vigne, reprend la propriété en 1967. C'est lui qui arrache, replante, rénove, apporte cabernet-sauvignon, syrah et mourvèdre, fait passer progressivement l'exploitation de 45 à 65 ha, aujourd'hui. Qui « invente » la commanderie de Peyrassol.

Françoise, formée aux relations publiques, apporte son sens du contact et des affaires. Il lui manque la connaissance du vin. Après deux ans de formation au lycée agricole d'Hyères et cinq ans d'apprentissage dans les vignes et les chais, elle trouve ses marques et parvient — non sans peine — à se faire accepter du milieu vigneron.

« Rien ne m'était pardonné... une rude épreuve ! », dit-elle.

La « dame de Peyrassol », aujourd'hui encore, n'est pas à l'abri de toute méfiance. Mais elle n'a pas perdu son temps. Alors que l'essentiel de la récolte était, à son arrivée, vendu en vrac (90 % de rosés et, de son aveu, « pas de très bons rouges »), la totalité est, depuis 1977, commercialisée en bouteille, « bordelaises » pour les rouges, dont la cuvée 81 (« Marie-Estelle ») définit bien le charme.

Exploitante en titre de la « Commanderie », c'est elle qui veille à l'assemblage des cuvées.

« Je ne m'occupe pas des vignes, dit-elle, mais j'interviens au niveau de l'élevage des vins. Je contrôle gestion, comptabilité, exportation (60 % de la production en Europe, U.S.A., Australie, Japon). C'est souvent très lourd à assumer ! »

Mais elle assume, en « manager » élégant et sacrément dynamique. Elle est actuellement la seule — et la première — femme admise, depuis trois ans, au conseil d'administration du Syndicat des côtes-de-provence. Elle partage son temps entre la restauration, jamais achevée, de la grande bastide, la constitution, coûteuse, et la gestion du stock, l'accueil à la

« Commanderie » et la présence dans les manifestations professionnelles et les dégustations.

Un emploi du temps de véritable chef d'entreprise qui lui permet tout de même de maîtriser sa vinification. Grenache surtout, puis cinsault et mourvèdre pour ses rosés de saignée, syrah, cabernet et grenache pour ses rouges aux arômes de sous-bois. Elle commercialise une partie de sa récolte en vin de pays (syrah pur) et veut créer, l'an prochain, un « vin nouveau » rosé, mis en bouteille très tôt. Passionnée d'œnologie, elle imprime son goût à des cuvées pourtant fortement inspirées par son mari (« Réserve du Cavalier », « Cuvée Eperon d'or », « Coup de l'Etrier... »). Peyrassol vit désormais, intensément, au féminin.

« J'ai toujours vu une cuve bouillir »

A Gassin, changement de décor. On quitte un domaine immense et secret, comme tapi derrière le massif des Maures, pour un vignoble plus ouvert, plus « tropézien » en somme, dominé par une bastide du XVIII^e siècle, simple et lumineuse. C'est ici, tout près du célèbre château Minuty, que Régine Sumeire s'est installée, il y a sept ans. Au lieu dit Barbeyrolles, devenu depuis le nom de son domaine. Un changement radical, alors, pour cette diplômée de sciences politiques qui préparait une thèse de doctorat en histoire. Elle se remet en cause, mais retrouve ses racines. Les Sumeire, vieille famille de Trets, dans les Bouches-du-Rhône, sont bien connus en Provence dans les milieux de la vigne et du négoce.

« J'ai toujours vu une cuve bouillir », dit cette jeune femme-vigneron.

Mais cela ne suffit pas, bien sûr. Il lui faut remettre beaucoup d'ordre dans ce qui était autrefois le château Saleses, avant de commencer la mise en bouteilles. Cinsault, grenache et carignan dominaient sur les 15 ha de la propriété. Elle reçoit les bons conseils d'Etienne Matton, qui, à Minuty, montre l'exemple, regarde, écoute, apprend beaucoup des « anciens » (« René Ott, le baron Rasque de Laval m'ont vu naître ! ») et puis impose sa personnalité. Aujourd'hui, le carignan s'est effacé au profit de la syrah, du mourvèdre et, depuis l'an

dernier, des cépages blancs (ugni, rolle, semillon).

« Je suis très syrah et mourvèdre », dit Régine Sumeire, avant tout défenseur du rosé.

« Il est tellement difficile à vinifier, dit-elle joliment, que j'ai appris à l'aimer plus. Ce serait extraordinaire de pouvoir tenter des expériences sans tenir compte des réalités économiques. »

Cette fois, c'est la passionnée d'œnologie qui parle. Elle fait des rosés très clairs, pétale de rose (cinsault-grenache) et s'engage, presque avec gourmandise, dans des recherches sur un seul cépage (syrah ou cinsault pur). Sur l'appellation des côtes-de-provence, elle témoigne bien d'une « nouvelle génération », ouverte sur ce qui se passe ailleurs, chez les autres vigneron.

« Ce qui est passionnant, ajoute-t-elle, c'est la remise en cause. »

Commandeur de la confrérie bacchique de l'ordre illustre de Méduse, tout comme Françoise Rigord — elle dit avec force : « Il faut défendre notre image et notre appellation. » « Château Barbeyrolles », commercialisé seulement depuis 1982, s'installe doucement parmi les domaines réputés. Une « famille » au sein de laquelle il ne faut pas faire d'impairs. Régine Sumeire, qui n'en est pas encore à exporter, doit imposer ses choix après avoir réussi à faire renaître un vignoble. Ses rosés de saignée et ses rouges, mâtinés de mourvèdre, ont déjà trouvé leur place sur quelques bonnes tables du golfe. Et l'on sait, aujourd'hui, en milieu vigneron, que ce n'est ni par coûteux caprice, ni pour passer le temps, que cette universitaire bien née a mis autant de passion que de savoir dans ses vignes et dans sa cave.

Jacques GANTIÉ.
(A suivre.)

NICE-MATIN — Mercredi 8 Août 1984

EN PROVENCE



Régine Sumeire à château Barbeyrolles.

(Photo Félix Golas)

Femmes vigneronnes : des cuvées tout en finesse

ON dit volontiers que derrière chaque vin il y a un homme. Le terme de vigneron s'accommode mal du féminin, il est vrai peu élégant, et l'on se sent plus en confiance, dans les caves, sous la conduite d'un beau parleur ou d'un visage buriné. C'est la loi du vignoble et les femmes la subissent. Pourtant, certaines prennent aujourd'hui les commandes d'un domaine et chambardent quelques idées reçues. C'est le cas, dans les Côtes de Provence, de Françoise Rigord (Commanderie de Peyrassol) et de Régine Sumeire (château Barbeyrolles). Connaissance de la vigne, talent commercial, sûreté de dégustation et goût de la recherche : ces « femmes-vignerons » n'élèvent pas des vins futiles. Leurs cuvées sont tout en maîtrise et en tendresse.