

Santé l'artiste!



ŒNOLOGIE A la tête du Château Bel Evêque, Pierre Richard contribue à redorer le blason de l'appellation Corbières.

FRANCE MASSY

Le Languedoc-Roussillon n'a pas attendu Pierre Richard pour faire du vin. Malgré tout, l'acteur a été un déclencheur pour ces vins de pays, lorsqu'en 1986 il tombe sous le charme de la région et acquiert le domaine Bel Evêque. Tout de suite, il endosse le costume de vigneron, s'entoure d'un œnologue réputé et de personnel compétent: Bel Evêque peut renaître, tous les acteurs sont là.

Des 50 hectares de garrigues et de vignes - blottis entre les roches et les étangs, bercés par la Méditerranée - il va restaurer 20 hectares de vignoble. Le succès est au rendez-vous. Dès le premier millésime - 1989 - son Château Bel Evêque rouge remporte des distinctions: Médaille d'Or au Concours des Vins d'Appellation d'Origine du Languedoc-Roussillon, Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France, Prix d'Excellence au Concours « Sélection des logis de France », etc.

Première région viticole française - 1/3 de la production nationale - le Languedoc-Roussillon n'a pourtant pas la reconnaissance du public. Ce qui n'a pas empêché Lionel de Pontbriand - propriétaire de la maison AVEC, importateur en Suisse - de s'y intéresser depuis plus de trente ans. Lassé par l'arrogance et le prix des Bourgognes, il s'est spécialisé dans les vins du Sud, avec un petit faible pour les vins du Languedoc.

Il fut le premier et demeure l'exclusif importateur des vins de Pierre Richard.

«AVEC» de bons millésimes

À l'occasion des 25 ans de leur société « AVEC », Lionel et Cédric de

« J'aimerais faire un vin avec des cépages inconnus. Un vin fantaisiste qui me surprenne »

PIERRE RICHARD



Au fil des ans, la relation commerciale s'est muée en amitié entre Pierre Richard et Lionel de Pontbriand. LE NOUVELLISTE



En compagnie de son œnologue et ami, Marc Dubernet. LE NOUVELLISTE



L'œnologue vaudois Blaise Duboux contrôle la santé

de Pierre Richard, Carlo Crisci en tête.

Le chef du Restaurant du Cerf à Cossy - 18/20 au GaultMillau, 2 étoiles au Michelin - a été l'un des premiers à mettre sur sa carte des vins le Bel Evêque. «Lorsque Lionel de Pontbriand nous a proposé un vin de Pierre Richard, j'ai d'abord été sceptique - comme beaucoup de gens, je pense, on se demande ce qu'un artiste vient faire



Cédric de Pontbriand en pleine dégustation. LE NOUVELLISTE

Pierre Richard donne quelques explications à Dominique Marques du Vieux Manoir à Morat sous l'œil attentif de Manu Quéry du Nouveau Monde à Conthey.

LE NOUVELLISTE



Manu Quéry, Carlo et Christine Crisci en visite sur les terres de Pierre Richard.

LE NOUVELLISTE

dans le monde vinicole - mais à la dégustation, j'ai tout de suite été conquise par ce vin ample et généreux, tout en restant élégant» nous confie Christine, la femme et complice de Carlo Crisci.

Dominique Marques, du Relais et Châteaux Le Vieux Manoir à Morat, est du même avis. «Ces vins sont

surprenants. Ils séduisent par leurs notes de fruits rouges, de réglisse ou de tapenade. Ils ont de beaux tanins et il ne faut pas hésiter à les carafier.»

Manu Quéry, patron du Nouveau Monde à Conthey, était aussi de la partie. «Dans mon restaurant, je fais la part belle aux vins valaisans. Le Bel Evêque de Pierre Richard est l'un des rares étrangers que nous proposons. Je suis ravi de découvrir le vignoble des Corbières. Savoir d'où vient le vin permet de mieux le comprendre, de mieux le conseiller...»

La visite en terre languedocienne se voulait échange. Blaise Duboux, œnologue vaudois réputé, a apporté son savoir. Lui aussi a été conquis. «On sent que quelque chose s'est passé entre Pierre Richard et ce terroir. Quand on goûte ses vins, on devine le respect de la terre, le savoir-faire, la fidélité au terroir.»

La cave de Pierre

Terroir: appellation AOC Corbières Méditerranéen
Sol: argilo-calcaire
Superficie: 20 hectares dont 17,5 en AOC Corbières et 2,5 en vin de pays
Encépagement: carignan, syrah, grenache, mourvèdre, cinsault
Taille: gobelet et palissage
Vendange: récolte manuelle
Rendement: 25 à 30 hectolitres/hectare.



INTERVIEW RECTO-VERSO

Pierre, artiste ou vigneron?

Au moment où vous avez décidé d'acheter le domaine de Bel Evêque, vous vouliez déjà faire un grand vin?

Non, je rêvais juste de faire le mieux possible. J'aurais pu me contenter de livrer le raisin à la coopérative. Par défaut, j'ai décidé de miser sur ce terroir, de le faire parler, de lui demander le meilleur... Vous savez, j'aurais pu m'acheter une belle propriété en Corse, mais j'ai préféré ce coin de pays. Le jour où je me suis décidé, j'ai dit à ma sœur (elle s'occupe de mes affaires): «On va acheter un vignoble». Elle m'a traité de fou: «On n'y connaît rien.» Je lui ai répondu: «On va apprendre!» Mais je dois vous avouer qu'avant de franchir le pas, je m'étais assuré que Marc Dubernet, un des meilleurs œnologues de la région, allait travailler avec moi. En janvier, nous faisons les assemblages ensemble. Autrement, je vis à Paris et je viens sur le domaine tous les trois mois. En été, évidemment, je suis ici. Bel Evêque fait partie de ma vie. J'y suis implanté. J'ai pris souche.

Avez-vous un rêve de vin?

Ouais... J'aimerais faire un vin avec des cépages inconnus. Un vin fantaisiste qui me surprenne, avec un parfum différent, une texture inédite... Mais ce que je souhaite surtout, c'est continuer mon sillon... Je ne ferai jamais un Haut-Brion, soit, mais je veux tendre vers le meilleur, dans quelque catégorie que ce soit. Donner du plaisir avec un Démon de l'Evêque, un Château Bel Evêque ou avec ma Cuvée Cardinal, un vin de prestige.

A part le vôtre, quels vins ont vos faveurs?

J'aime les vins de la vallée du Rhône. J'ai un faible pour la syrah. J'en ai fait une cuvée personnelle d'ailleurs. À base de syrah uniquement, elle n'a pas droit à l'appellation Corbières, mais tant pis, j'adore...

Aujourd'hui, vous vous sentez vigneron ou artiste?

Pourquoi choisir? L'artiste est celui qui «fait» avec talent et passion. Un plat, un vin, une pièce de théâtre... qu'importe. Il y a d'ailleurs bien des points communs entre le spectacle et le vin.

Ah oui, lesquels?

D'abord le partage. Un vin est meilleur lorsqu'on le déguste entre amis. Tout comme une pièce de théâtre ou un film. C'est plus sympa de pouvoir pousser son voisin du coude et de lui dire: «C'est drôle, hein?»