

VIN

PIBARNON, UNE CONSTRUCTION ESTHÉTIQUE

5 DESTINATIONS OLFACTIVES



MARSEILLE PAR ASTIER DE VILLATTE

■ Romarin, lavandin et citron chauffés par le soleil pour une balade aromatique du côté des Calanques. Bougie Marseille, 75 € les 260 g sur astierdevillatte.com



LE CAFÉ DE FLORE PAR KERZON

■ Fragrance cuirée et effluves de cigare... Une ambiance germanopratine époque Gréco, Sartre et Beauvoir. Bougie Saint-Germain-des-Prés, 35 € les 190 g sur kerzon.paris



CONSTANTINOPLE PAR L'ARTISAN PARFUMEUR

■ Narguile, épices du marché, loukoums à la rose, cuir des tanneurs... Les odeurs s'entrechoquent comme dans les ruelles stambouliotes. Bougie Voyage à Constantinople, 65 € les 250 g sur artisanparfumeur.fr



VERSAILLES PAR TRUDON

■ Les vapeurs de bois et d'encens évoquent parquets cirés et torchères dorées de la galerie des Glaces du château de Versailles. Bougie Solis Rex, 80 € les 270 g sur trudon.com



LA VILLA NOAILLES PAR DIPTYQUE

■ Un bouquet de lilas et d'héliotrope comme un écho olfactif à ce lieu hors norme imaginé par Mallet-Stevens, où se déroule le Festival du design du 25 au 27 juin. Bougie Villa Noailles, 65 € les 190 g, à partir du 25 juin sur diptyque.fr



CE VIN DE L'APPELLATION BANDOL, DÉCLINÉ EN TROIS COULEURS, EST L'ÉCHO D'UN DOMAINE QUI SÉDUIT L'ŒIL AVANT DE RAVIR LE PALAIS.

STÉPHANE REYNAUD @sreynaud
ENVOYÉ SPÉCIAL À LA CADIÈRE-D'AZUR

Il pleut des cordes ce jour à La Cadière-d'Azur et le château de Pibarnon, perché sur sa colline, caché par la brume, les arbres secoués par les embruns, prend des allures de manoir écossais. On serait à peine surpris si Éric de Saint-Victor, le propriétaire, sortait de chez lui en kilt, cornemuse en bandoulière. Mais non, à l'exception du feu qui crépite dans la cheminée, de Jack, son beggle réfugié près de l'âtre, ici tout respire la Provence.

Entre deux nappes de pluie, on distingue les cyprès toujours tendus vers le ciel et les restanques, ces terrasses que la famille Saint-Victor aménagea sur la colline du télégraphe, au début des années 1990, afin de retrouver ici même, au cœur de l'appellation Bandol, l'esprit du théâtre antique d'Épidaure. À 300 mètres au-dessus de la mer Méditerranée, on sculpta la montagne pour y révéler l'hémicycle, et agrandit le domaine d'une dizaine d'hectares.

Ce jour, les vignes sont envahies par la valériane, les chardons, la moutarde, le trèfle et les coquelicots pour un tableau aux tonalités qui oscillent du mauve à l'or. « Il y a quelques années, un vigneron aurait eu honte de montrer son domaine envahi de la sorte par d'autres espèces. Les vignes devaient être au garde à vous, sans une herbe entre les rangs. Mais la viticulture a changé. Nous avons repris conscience de l'importance de cette diversité. Elle garantit l'équilibre du terroir et sa durabilité », explique Éric de Saint-Victor.

Les cinquante hectares de vigne de Pibarnon, éparpillés en deux cents parcelles, sont complètement bio depuis 2006 « sans faire de la biodynamie paganniste, sans entrer sur le terrain de l'ésotérisme. Nous ne sommes pas des allumés. Nous nous contentons de bien regarder la vigne. » Ici, elle n'est plus seulement un site de production et de travail, c'est aussi un lieu d'agrément. Profitant du cadre exceptionnel, Saint-Victor a créé le PiBar, une clairière bordée de roches,

à l'ombre des pins, avec vue sur la Méditerranée. « Nous nous y retrouvons en fin de journée, il y a des musiciens, les gens viennent prendre l'apéritif et pour continuer une fois la nuit tombée, nous avons installé un peu de lumière dans les arbres, c'est superbe. » On le croit sur parole.

Retour au chai pour déguster le rosé 2019, qui fête son deuxième printemps avec une vraie complexité, un jus plus reposant pour le palais que le 2020, encore trop jeune. « Nous avons voulu montrer que nous pouvions faire un rosé à Bandol, un 95 % mourvèdre, sans nous inspirer des blancs. Notre rosé n'est pas évanescant, ce n'est pas notre truc. » Voici un jus rendu unique par sa salinité, sa touche de séve. Une petite merveille œnologique.

Les rouges du domaine sont tout aussi remarquables, et justement censés par la critique, notamment anglo-saxonne, depuis belle lurette. En 1997, l'International Wine Challenge créa un prix spécial pour Pibarnon, le 2016 entra dans le top 100 de 2020 du magazine de référence *Wine Spectator*. Ce jour, nous dégustons aussi Henry Cath, un vin issu de la seule parcelle de Bel Air, une cuvée qui rend hommage aux deux parents d'Éric de Saint-Victor, décédés peu après la réalisation de ce vin. Seuls 999 magnums furent produits à partir de la récolte de 2012. La texture très douce, les pointes de poivre et de safran lui donnent un charme unique. Une révélation. Puis un voyage dans le temps permet de découvrir le rouf 1989, un supercostaud enfin apaisé, qui a conservé

Le domaine compte 50 hectares, dont une dizaine aménagés en terrasses sur un site naturel qui rappelle le théâtre d'Épidaure, en Grèce. En bas, le château de Pibarnon. 1. NICOLAS / S. CHAPUIS

une grande fraîcheur. Le 1990 est tout aussi exceptionnel.

Le secret de Pibarnon selon son propriétaire : « Peut-être essayer de faire un vin qui vous ressemble en laissant un peu de côté la science qui limite la créativité. » Et d'évoquer, un peu plus tard, dans le même esprit « la nécessité de faire un vin avec une vraie personnalité, qui a du caractère ». Ici, on se veut partisan d'un marketing de l'offre, et la demande suit. « Et puis, il s'agit de faire confiance au raisin, de gagner en légèreté, en lumière, comme ces églises gothiques qui surent oublier l'architecture romane et se doter d'immenses vitraux. »

Aucun compromis

Saint-Victor évoque aussi l'indispensable complémentarité entre une cuisine qui a laissé de côté les sauces et sauciers pour devenir plus aérienne et des vins qui n'ont d'autre choix que de « se montrer plus acrobate ». Lui a décidé de ne pas faire de négoce, c'est-à-dire qu'il n'achète pas de raisin à l'extérieur. Une pratique courante dans d'autres domaines de Provence qui ont ainsi dopé leurs ventes. « Il ne faudrait pas tuer la poule aux œufs d'or » dit-il. Il refuse aussi de commercialiser son rosé dès décembre : « Le rosé primeur est au rosé de vigneron ce que le beaujolais primeur est aux bons vins du Beaujolais. Le rosé est un vin aussi difficile à faire que facile à boire. Il faut se méfier de la version industrielle low-cost, c'est un ours auquel on a coupé les griffes, un animal châtre. » L'homme a le sens de la métaphore.

Saint-Victor aime ses vins et ne compte faire aucun compromis sur la qualité, car « ce n'est pas avec la collection Arlequin qu'on va aimer la littérature. Il faut avoir une haute opinion de ce vin virevoltant, joyeux, sudiste mais qui sait aussi être un grand vin, un cru raffiné. » L'homme ne compte pas pour autant « figer son vin dans une tradition. Sinon, le domaine devient un musée ».

Malgré son succès, Pibarnon reste modeste. L'étoile de l'étiquette, autrefois dorée, affiche aujourd'hui des teintes plus discrètes. Surtout, le vin de Pibarnon reste indissociable de l'image de son domaine, comme les tableaux de Claude Monet sont attachés au jardin de Giverny, comme les œuvres d'Auguste Rodin sont liées à l'hôtel Biron, rue de Varenne, à Paris, comme les poèmes de Pierre de Ronsard résonnent avec le prieuré Saint-Cosme, à Tours. Selon Saint-Victor, « c'est à Pibarnon que nos vins sont le plus sérieux. Quand ils changent de lieu, ils deviennent différents ». À vérifier sur place. ■



Festival
1001!
Notes
en Limousin



24 JUIL. >>>
7 AOÛT 2021

VLADIMIR COSMA

NEMANJA RADULOVIC

JORDI SAVALL

DANA CIOCARLIE & FRIENDS

THYLACINE

MIKHAÏL RUDY & SACHA RUDY...