

Éric de Saint-Victor : « Il faut sauver le soldat rosé »

Propos recueillis par **Stéphane Reynaud**

Le propriétaire de Château Pibarnon, dans le Var, distingue les grands vins rosés de Bandol ou d'ailleurs et une production opportuniste de moindre qualité. Il évoque le rôle clé de l'Association internationale des rosés de terroirs.

Le château de Pibarnon, à La Cadière-d'Azur, en appellation Bandol, réalise chaque année 150 000 bouteilles dans les trois couleurs. Des vins portés par une énergie lumineuse et, concernant les rouges et les rosés, les aspérités du cépage mourvèdre. Le Figaro a rencontré Éric de Saint-Victor, son propriétaire, pour évoquer les enjeux liés à cette production.

LE FIGARO. - Le vin rosé a-t-il encore de l'avenir ?

ÉRIC DE SAINT-VICTOR. - Il faut sauver le soldat rosé. Nous ne pouvons pas abandonner cette couleur-là au mercantilisme, à ces mauvais rosés qui ont été faits en très grand volume pendant des lustres, si ce n'est des décennies, et laisser les gens dans l'ignorance totale de ce que peut être un bon rosé. Ce n'est pas possible. Un rosé, c'est bon, c'est plaisant, cela s'accorde à une cuisine méditerranéenne. Ce n'est pas facile à faire quand ce n'est pas industriel. C'est un vin qui doit vivre, c'est un rouge qui doit vivre sans ses tanins, sans sa couleur et qui, du coup, doit rejoindre une gamme qui n'est ni blanche, ni rouge. Ce n'est pas un claret non plus, parce qu'en Provence et à Bandol nous faisons des rosés qui sont exempts de ce côté très épicé, très tannique. Mais à la fin, quand nous obtenons ce vin rare, nous nous disons : « Mais c'est génial ! »

L'appellation Bandol, avec ses 60 domaines, reste-t-elle une zone de production phare en termes de rosé ? Tout à fait. Et il ne faut surtout pas l'abandonner. Malheureusement, il y a un certain nombre de vigneron, bordelais notamment, qui sont tentés par les sirènes du rosé clair, du rosé qu'on appelle « le rosé typé Provençal » avec un peu de mourvèdre, un peu de grenache, du cinsault. Ces viticulteurs sont des partisans du « vas-y-on-fait-des-vins-un-peu-simples-qui-ne-sont-pas-extraordinaires ». Mais pendant ce temps, il y a un certain nombre de producteurs à Bandol qui sont d'authentiques producteurs d'excellents rosés, comme Tempier, comme La Tour du Bon, comme Guillaume Tari à l'époque, quand il était à La Bégude, comme Château Pradeaux ou Terrebrune...

Quelle est la recette d'un bon rosé ? C'est une recherche permanente et ce n'est pas évident. C'est un équilibre qui est assez ténu entre la maturité, les couleurs parfois. La gamme aromatique peut être assez large aussi. Avec des arômes de fruits qui sont en général plutôt du côté des fruits rouges. Il y a parfois des épices, de la réglisse. Il y a le côté végétal, celui du mourvèdre, qui est quand même assez génial. Et quand vous avez de la sauge, de la grenade et des épices douces dans un vin rosé qui est fait pour être bu sur de la poutargue, des rougets, des oursins et du safran, eh bien vous êtes le roi !

Le château de Pibarnon a rejoint l'Association internationale des rosés de terroirs. Quelle est la mission de cet organisme ?

L'Association internationale des rosés de terroirs a été initiée par Tavel, une appellation très dynamique qui a réussi à fédérer beaucoup de rosés français, jusqu'aux Riceys, en Champagne, dans la Loire, et aussi quelques espagnols et italiens. C'est une initiative qui

fait dire : « Attention, le rosé, ce n'est pas ce qu'on vous fait croire ». Le rosé que boivent la plupart des gens, à l'heure actuelle, est comparable à un mousseux qui voudrait se faire passer pour un champagne de vigneron. Les productions de 1 million de bouteilles, je suis désolé, mais on ne peut pas dire que ce sont de grands rosés. Nous, nous sommes là pour parler à ceux qui disent : « Vous savez, moi j'aime bien le vin donc je ne bois pas de rosé ». Et nous leur répondons : « Mais quel rosé vous n'aimez pas ? Avez-vous déjà goûté des rosés de pinot de la Loire par exemple, savez-vous à quoi ressemble un rosé de grenache, un grand rosé d'Espagne comme *Vina Tondonia* et les grands rosés du *trebbiano* des Abruzzes, les avez-vous goûtés ? »

Vous nous parlez donc de la création d'une internationale du bon rosé ? Oui, il y a une internationale du rosé qui est en train de se créer. Nous devons être une cinquantaine de domaines, et il faut que cela monte en puissance. Beaucoup de dégustations sont organisées, axées sur les restaurants et les sommeliers. Il y a eu une dégustation à Tallinn, en Estonie, avec le meilleur sommelier du monde, Raimonds Tomsons.

« Un rosé, c'est bon, c'est plaisant, cela s'accorde à une cuisine méditerranéenne. Ce n'est pas facile à faire quand ce n'est pas industriel »

L'amateur de rosé va devoir apprendre qu'au-delà de la Provence, il existe une aristocratie du rosé... Il y a une aristocratie du rosé, et c'est une couleur à découvrir. Nous ne sommes pas obligés d'aimer à 100 % tous ces rosés de terroir. Nous pouvons avoir des goûts différents aussi. Quand on prend un rosé du Clos Simone, cela n'a rien à voir avec un rosé de pinot des cousins Vacheron dans la vallée de la Loire, ou un Pibarnon de jeunesse, ou encore un Pibarnon trois ou quatre ans plus tard.

Ces grands domaines du rosé sont-ils en compétition les uns avec les autres ? Dans le vin, c'est comme en bateau, la compétition, elle est d'abord avec soi-même. De la même manière qu'on règle un bateau, que l'on cherche à gagner quelques secondes par mille, la compétition est complètement interne. Du coup, c'est moins angoissant, mais il faut un degré d'exigence qui soit élevé. La compétition avec les autres, elle est complémentaire. Ce que fait un Tempier n'a rien à voir avec ce que nous faisons, nous. Pour comprendre cela, il faut aller goûter le vin chez Tempier et envisager leur chemin, leur mode de pensée et la manière dont ils veulent exprimer le terroir, les cépages et les assemblages qu'ils ont choisis. Ce qu'ils font est hyperintéressant, mais ce n'est pas pour autant que je veux les copier, et quand ils viennent chez nous, c'est pareil. Ils observent notre chemin. Nous goûtons toutes les cuves, dans toutes les parcelles que nous avons vinifiées. Nous ne sommes pas en monotypie dans le vin. Nous, à Bandol, nous avons la chance d'avoir le choix des trois couleurs, et puis le choix, en ce qui concerne les raisins noirs, entre le rosé et le rouge. Et puis une fois que nous avons pris ces déci-



Éric de Saint-Victor dans les vignes du château de Pibarnon.

PHOTOS : OLIVIER ROUX VISUALS, SERGE CHAPUIS/CHÂTEAU DE PIBARNON

sions, c'est notre goût qui détermine les choses. C'est passionnant.

La tendance mondiale est favorable au vin blanc, le rosé a toujours du succès et le rouge est parfois boudé. Au château de Pibarnon, vous produisez les trois couleurs. Devez-vous vous adapter à la demande ?

Il y a l'aspect vigneron et l'atavisme. Je suis plus un homme de rouge parce que je trouve dans le rouge, en dégustation, en présentation, en espoir de durée d'âge, etc., tout ce que j'aime dans le vin. Il y a dans le rouge une dimension tridimensionnelle, il y a une tessiture, une variation, une richesse qui me plaît beaucoup. En outre, je pense que je suis sans doute meilleur

pour faire des rouges que pour produire des rosés ou des blancs. Cela dit, sur le plan moins personnel et en ce qui concerne la propriété elle-même, continuer à faire des blancs est une gageure. Dans notre coin, il fait quand même chaud. Mais avec les faces nord dont nous disposons, petit à petit, nous avons réussi à affiner notre blanc, à augmenter son acidité, à conserver une énergie, une fraîcheur. De toute façon, l'évolution de nos vins, elle se fait par notre palais.

C'est-à-dire que vous faites votre vin en fonction de votre propre goût... Nous sommes vraiment deux à déguster, Marie (Marie Laroze, NDLR), maître de chai, et moi. Faire du vin, c'est à

un moment faire un choix de dégustation, et quand nous voyons nos blancs évoluer avec cette acidité et donc cette tension, cette énergie, nous nous apercevons que c'est génial. Cela devient lumineux et plaisant. Donc, le blanc, je ne l'oublie pas du tout.

Faire plus de vin blanc serait-il envisageable ? Si jamais nous devions basculer des vignes du rosé au rouge, ce ne serait pas compliqué. En revanche, si on fait passer de la vigne de rosé au blanc, il faut trois ans de jachère, quatre ans de greffage... Ce n'est pas simple. Mais nous avons des petites friches à l'heure actuelle et nous sommes en train de les préparer en blanc. ■

FRANCE GALOP
LIVE

**DU 31 MARS
AU 17 NOV.**
AUTEUIL - CHANTILLY
PARISLONGCHAMP
SAINT-CLOUD - DEAUVILLE

**L'HIPPODROME
EN FAMILLE**

Lâchez-leur la bride

FRANCEGALOP-LIVE.COM Mercedes-Benz Paris | LE FIGARO