

J'AI TESTÉ POUR VOUS

(Photos Sophie Louvet)



Les vendanges sur le dos de Robocop

Au chœur du domaine du Rouët, nous avons osé dompter la vendangeuse et suivre, à la trace, le fabuleux destin du petit grain de raisin. Un court voyage initiatique enivrant...

Et au milieu coule une rivière. De vignes. Sur 100 hectares. Serpentant route de Bagnols. C'est là, loin de l'agitation des villes, que nous attend Matthieu Savatier. Patron protecteur du domaine du Rouët. A lui de nous métamorphoser en vendangeur d'un jour. En intermittent du spectacle agricole...

A peine débarqué, déjà dans le 4x4. Direction les dernières parcelles à dénuder de leurs fruits attendus. « On arrive au bout. On a débuté le 26 août, avec une semaine d'avance en raison des bonnes conditions climatiques », explique, masqué, le boss des lieux. Quelques bosses sur le chemin caillouteux et, enfin, les objets du désir. Sauf, qu'à l'horizon, pas un dos courbé. Pas de paniers. Ni de sécheurs. Mais une vendangeuse carrossée de bleu. Un

monstre de technologie. « Notre Robocop ! » Sur le dos duquel Laurent nous invite à grimper. Comme pour mieux dominer la parcelle. Figée devant l'appétit de cette impitoyable avaleuse... Secoué à chaque passage, on y voit se bousculer les grains de raisin.

“ Les sangliers nous coûtent 50 000 € par an ”

Jusqu'à rouler, collés serrés, au fond des deux réservoirs. Tandis que les indésirables sont crachés en flocon à l'arrière de la mécanique. Le progrès remplit son rôle. Matthieu ne s'en cache pas.

« On récolte 4 à 5 hectares par jour avec cet engin. Contre un à la main. Et regardez, elle effectue même un premier tri. On dirait du caviar... » Le gardien du temple ne se lasse jamais du spectacle. Mais il faut encore bouger. Passer à l'étape suivante. Odeur. Tourner le dos à Robocop et s'engouffrer dans les caves, où est déversé le produit brut. Ces fruits dont ne raffolent pas que nos palais. Les san-

gliers, aussi, ont du goût. « Au point qu'ils nous coûtent 50 000 euros par an », peste notre guide, devenu expert en clôtures... En tout cas, cette moisson du matin ne réglera pas leurs groins. Elle coule, tel un torrent au printemps, jusqu'à des tubes de refroidissement. « Car si on ne refroidissait pas, ça donnerait du rouge. Et, quand j'étais enfant, on faisait ça avec de l'eau de source. » Elle coule, pour se jeter au cœur du pressoir pneumatique. Avant, enfin, de se reposer dans les cuves. De faire place à la vinification.

« Goûtez ça, goûtez. » Du jus de raisin. Du nectar. Transformé au deuxième verre par la macération carbonique. « Vous sentez, ça pétille en bouche... » Tel un bonbon liquide. Fruité. La chrysalide, berceau propice à l'envol des papilles. « Il ne nous reste plus qu'à le surveiller et, d'ici environ trois mois, on aura le produit final. » L'alliance de la tradition et des techniques modernes livrera alors son verdict. Des vins (le domaine produit environ 550 000 bouteilles par an pour la France, l'Europe, les États-Unis et même la Russie) de caractère, baptisés Fréjus, Belle Poule, 1840 ou encore Estérelle. « Venez au caveau pour une dégustation. » Pour boucler la boucle d'une matinée enivrante dans la peau d'un vigneron. Seulement, à 11 heures, c'est encore un peu tôt pour trinquer à la gloire de notre initiation par sieur Savatier. Croquer un grain de raisin, orphelin, suffira à notre bonheur...

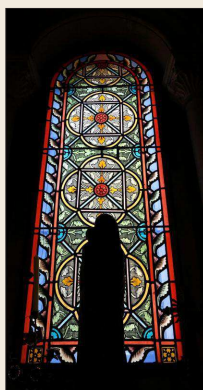
RAPHAËL COIFFIER
rcoiffier@nicematin.fr

Château du Rouët, route de Bagnols, 83490 Le Muy.
Tél. 04.94.99.21.10. www.chateau-du-rouet.com



Un incroyable voyage dans le temps

Franchir l'océan de verdure du domaine du Rouët, c'est franchir les frontières du temps. Faire le grand écart entre les fastes du passé et la modernité d'un présent tourné vers le futur... Ici, en cette arche abritée des vents du nord par les roches rouges de l'Estérel cohabitent l'ancien et le contemporain. Du château, conservé dans ses habits d'époque, début XIX^e, au caveau de dégustation, repensé par l'architecte Philippe Mathieu, l'histoire a un sens. Qui ne se limite pas



aux trésors, blanc, rosé, rouge, du vignoble. Il y a en cet Eden des secrets. Du terroir. De famille. Des intrigues. Des endroits surprenants. Comme cette chapelle à l'étage, dont les portes, en bois, proviennent de la Belle Poule. Illustre navire qui rapatria en 1840 les cendres de Napoléon depuis Saint-Hélène. Franchir l'océan de verdure du domaine du Rouët, c'est bel et bien un voyage dans le temps. Que son maître des horloges, Matthieu Savatier, aime à proposer.