



MÉLANIE BARTON-SARTORIUS,
œnologue de formation,
travaille avec son frère
Damien au domaine du
Château-Mauvesin-Barton,
propriété acquise
par sa famille en 2011.

Le temps est si fragile, un rien le déchire. On le retrouve, à l'approche de l'hiver, éparpillé en feuilles roussies et racornies au pied des vignes, comme s'il baissait la garde. On dirait un temps à philosopher à l'infini entre les ceps nus, en contemplant les paons qui jouent aux ombres chinoises dans les feuillages cuivrés du domaine Château-Mauvesin-Barton, dans le Médoc. Une atmosphère d'attente silencieuse semble s'être posée sur les vignobles. « *Détrompez-vous, il n'y a jamais de répit pour un vigneron. Nous venons aujourd'hui de commencer la taille. Elle durera jusqu'en mars* », confie Mélanie Barton-Sartorius, viticultrice. Œnologue, cette jeune trentenaire nous accueille dans la propriété familiale, située sur l'appellation moulis-en-médoc, au nord de Bordeaux, à mi-chemin de Margaux et Saint-Julien. Inutile de hâter le pas. Le *vade-mecum* de la vigne obéit à une fascinante éphéméride, qui oblige à jongler avec le calendrier des mois, le rythme des saisons et le défilé des décennies. « *C'est un métier où il ne faut pas être pressé. Quand on replante des vignes, il convient d'avoir des visions sur 10, 20 ou 30 ans. Et dans les parcelles, tous nos travaux se préparent sur trois ans. Si l'on taille en ce mois de novembre pour la récolte à venir, on prépare déjà celle de l'année d'après en pensant à quel aste (branche à fruit) préserver pour la taille suivante...* »

DANS LES VIGNES, LE TEMPS EST UN ALLIÉ

Vignerons ou fromagers travaillent dans la durée, à un tempo serein qui s'enracine dans les siècles. Ces métiers, qui développent comme une expertise de la maturation, nous ramènent à une plus juste mesure des choses. Reportage dans le Bordelais.

PAS DE PRÉCIPITATION !

On pourrait égrapper à l'envi les gestes qui scandent ce temps à part : le repos hivernal, les pleurs, le débournement des jeunes bourgeons, la floraison – 100 jours avant les vendanges –, la véraison... Ce temps viticole qui s'écoule, imperturbable, immuable, possède sa propre cadence. Un tempo serein qui demeure mystérieux pour nos existences agitées, galvanisées par la fébrilité et l'immédiateté. Il s'enracine dans les siècles. Originaire d'Irlande – Thomas Barton quitta sa terre natale, en 1722, pour s'établir à Bordeaux et fonder une

société de négoce de vins –, la famille Barton est propriétaire depuis huit générations des grands crus classés langoa et léoville-barton. « *Ma fille Mélanie et mon fils Damien appartiennent à la 10^e génération* », se réjouit Lilian, en nous guidant, depuis les cépages de merlot et de cabernet sauvignon, jusqu'au cuvier et aux chais, où un autre temps se décline. Celui du vin.

C'est presque un parfum d'éternité qui, dans le chai entièrement rebâti, s'échappe des barriques en bois de chêne, reposant sur un lit de gravillons. La période d'élevage du vin en fûts dure de 12 à 18 mois, de quoi faire perdre sa patience au palais... mais enivrer les cieux : le vin qui s'évapore des barriques constitue cette si poétique bouffée, appelée la « part des anges ».

Ici, la précipitation n'est pas de mise. « *C'est un métier de passion, où l'on apprend l'humilité et la patience. Renouveler le vignoble, comme nous le souhaitons, prendra une génération* », explique Lilian. Elle soulève la bonde d'une barrique. « *Tous les deux ou trois jours,*

nous ôtons ce bouchon pour vérifier, à travers le "trou de bonde", la hauteur du vin dans la barrique. » À quelques pas, Chris, un sommelier anglais qui a rejoint la propriété, paraît allumer la mèche d'une petite lanterne. « *Il fait brûler une pastille de soufre, cela évite que le vin ne se transforme en vinaigre.* » Dans les chais, l'attente est meublée par des gestes de soins.

C'est un hiver fausement ensommeillé qui s'installe sur les terroirs du Bordelais. « *Autour de moi, j'entends dire : "Avec le*

confinement, on ne sait plus quel jour on est." Croyez-moi, un vigneron sait toujours quel jour on est ! » Alain Château, viticulteur, vit aussi au rythme de l'horloge viticole. C'est après avoir traversé le village de Saint-Émilion, où les ruelles pavées sonnent creux →

« J'entends dire : "Avec le confinement, on ne sait plus quel jour on est." Croyez-moi, un vigneron sait toujours quel jour on est ! » ALAIN CHÂTEAU

LE CHÂTEAU-YON-FIGEAC est élevé à Saint-Émilion par Alain Château.



CHRIS BRÛLE du soufre pour que le vin ne devienne pas du vinaigre.





PIERRE ROLLET-GÉRARD a imaginé un « fromage de Bordeaux », dont l'affinage dure entre trois et quatre mois.

et à la beauté sublimée par l'évaporation soudaine des touristes, que l'on rallie sa propriété, qui produit le Château-Yon-Figeac, où il peaufine son grand cru classé. Il nous attend avec l'un de ses amis, Gérard Huet. « Avant de devenir vigneron, en 1994, j'ai travaillé dans le transport aérien. L'œil rivé sur le cadran, on luttait pour la ponctualité... Avec les vignes, on essaie de faire du temps son allié. Comme me l'a enseigné un vigneron libournais : "Allons, l'an prochain, les vendanges auront toujours lieu en septembre" ! », plaisante Gérard Huet. Discutant des délices du vin et du temps qui passe, les deux amis, anciens de Supélec (École supérieure d'électricité), se fauflent entre les cuves en Inox, qui étincellent comme de colossaux dés à coudre retournés.

La vigne et ses leçons nous ramènent à une plus juste mesure des choses, loin des vaines exaltations. Les millésimes jalonnent les siècles. « Montesquieu a écrit en octobre 1751 : "Je fais mes vendanges. Imaginez que toute ma fortune dépend de trois jours de beau soleil..." Tout est dit », résume Gérard Huet. Auteur d'un savoureux et savant ouvrage, *Chroniques d'un vigneron bordelais* (Saint-Honoré Éditions), cet hédoniste pourrait discourir sans fin sur le sujet. Remonter à la source – « La culture de la vigne, dont on a retrouvé les premières traces dans la région du Caucase, dure depuis plus de 80 siècles » – ou méditer sur nos vies enfiévrées. « La vigne conserve son rythme, celui des saisons, dans un monde qui change vite avec des citoyens impatientes d'obtenir des réponses immédiates... Je me rappelle un client, fabricant de chaussures de sport, qui m'a dit un jour : "Débrouille-toi comme tu veux, mais livre-moi une cuvée en avril" ! »

UN FROMAGE MACÉRÉ AU MOÛT DE RAISIN

Parfois, le temps de la vigne emprunte un cours des plus étonnants. Il sort de son lit pour irriguer d'autres rives culinaires. C'est à cela que l'on songe en achevant cette brève traversée dans un entrepôt du marché d'intérêt national (MIN) de Bordeaux, au bord de la Garonne. Fromager, un autre de ces métiers où l'attente est primordiale, Pierre Rollet-Gérard a imaginé un « fromage de Bordeaux », macéré au moût de raisin, qu'il vend dans la Fromagerie de Pierre, à Bordeaux, quartier des Chartrons, et à Libourne. L'affinage dure entre trois et quatre mois. « L'attente, c'est ce qui va révéler le produit. Il faut que ces bleus, confectionnés avec le vignoble du Château-Le-Puy, à Saint-Cibard, mûrissent et respirent. » Une ronde également menée par Benjamin Sebastiani, le responsable d'exploitation. « Nous avons eu des fromages de comté que nous avons affinés durant 48 mois. Il faut être patient pour que les fromages fleurissent ! » Les « bleus de Bordeaux » patientent déjà, emmitouffés dans le moût de raisin. Ici aussi, le plaisir se nourrit d'attente. 9

TEXTE PASCAL PAILLARDET

PHOTOS SÉBASTIEN SINDEU POUR LA VIE