

VINS & PROVENCE(S)

N°5

L'ART DE VIVRE DE TOUTES LES PROVENCE(S)

ICI
CE MAGAZINE
vous est
OFFERT

Rouge Passion

Quand la Provence voit rouge, elle ne manque pas de séduction.

Pierre Arditi

Le comédien nous dit tout de sa passion pour les vins.

Découvertes

Des vins, des domaines, des bonnes tables et des maisons d'hôtes.

3€

LE DIABLE ET LE PARADIS

LE BLEU DE LA MÉDITERRANÉE, DU VERT À PROFUSION, DU ROUGE, DU BLANC, DU ROSE : C'EST LA BELLE PALETTE DE MIREILLE FERRARI.



Château Malherbe
1, route du bout du monde
Bormes-les-Mimosas
Tél: 04 94 64 80 11
www.chateau-malherbe.com

60 à l'heure au maximum ! C'est à ce rythme de sénateur que l'on poinçonne les bouteilles du Château Malherbe. Il faut dire que l'opération est entièrement réalisée à la main. Et pas question de déroger une seule fois à la règle : aucun des 70.000 cols que produit annuellement ce domaine de Bormes-les-Mimosas, n'échappe au petit ruban de chanvre, à la cire chaude et au cachet portant le millésime du moment. Une tradition qui flirte avec l'hérésie quand on sait le coût de la main d'œuvre dans notre pays. Et pourtant, Mireille Ferrari, propriétaire des lieux, ne l'abandonnerait pour rien au monde. « *Cela signe la personnalité de nos vins ! C'est pareil pour les bouteilles. On m'a dit plusieurs fois d'en changer la forme pour qu'elles soient plus faciles à stocker en cave. On m'a conseillé également d'abandonner le verre sombre. Il paraît que, même s'il protège la robe de mes vins des U.V., il empêche le consommateur d'en jauger la couleur. Mais à ce que je sais, un vin, ça s'apprécie dans un verre, pas dans une bouteille !* »

DES ARÔMES ÉTONNANTS

Non, c'est certain : Mireille ne changera rien. Pas maintenant, après quarante ans passés à servir son vignoble, dix-sept hectares d'un beau mélange de schiste et d'argile, parsemé d'éclats de quartz qui les rendent perméables. « *Ma famille a acquis cette propriété dans les années 40. C'était l'ancienne ferme du Fort de Brégançon (NDLR : villégiature des Présidents de la République depuis le Général de Gaulle). Les militaires y cultivaient tout ce dont ils avaient besoin pour se nourrir. Ils avaient même des vignes pour faire leur vin. Un temps, on a fait comme eux, mélangeant les genres : horticulture, primeurs, viticulture. Mais dans les années 60, quand j'en ai hérité, j'ai décidé de ne plus faire que du vin. Et tant qu'à faire, du bon.* »

Et pour être bon, il est bon ! Qu'elle que soit sa couleur ou la cuvée. Les "Pointe du Diable", une cuvée qui doit son nom au cap qui relie le domaine au fort de Brégançon, sont fruités, flatteurs au palais. Les Malherbe, eux, sont plus raffinés, plus déroutants aussi tant ils sont à la marge des standards provençaux. Une différence qui leur réussit pleinement. Le rouge 2007, par exemple, est déjà un bonheur, avec ses parfums intenses, ses arômes profonds de fruit noir et ses notes épicées qui, après un carafage, font merveille sur une belle pièce de bœuf. Le blanc, lui, est tout en délicatesse : de la rondeur, ce qu'il faut de gras et une longue finale. Chose rare dans la région : il supporte même une courte garde.

Il n'y a pas de secret : pour obtenir de la nature qu'elle vous donne ce qu'elle a de meilleur, il faut beaucoup de travail et d'attention. « *Nous n'avons jamais fait le choix de la facilité, affirme Mireille Ferrari. Depuis toujours, nos vignes se passent de pesticides. Nous avons systématiquement recours aux vendanges vertes pour limiter la production à 30, 35 hectolitres l'hectare. Nous cueillons les grappes à la main, une vendange que nous réalisons toujours à maturité tardive pour favoriser la concentration des arômes. C'est à ce prix que nous obtenons la matière qui, au final, fera la qualité de nos vins.* »

Un dur labeur qui finit par user. « *Ça fait plus de 25 ans que je vis uniquement sur le domaine. Je ne compte plus les week-ends à garder le caveau ouvert, avec pour seuls compagnons un livre et la musique. Alors, depuis quelques mois, je prends un peu de recul. Je peux me le permettre : je suis très bien entourée ! A commencer par Sébastien et Romain, mes fils, qui assurent la relève. Ils ont l'ambition et des idées neuves pour le château. Cela dit, je veille à ce que Malherbe reste Malherbe !* »



« LES MALHERBE
SONT DES VINS
DE CARACTÈRE
ET ÇA SE VOIT
RIEN QU'À LEURS
BOUTEILLES. ALORS,
PAS QUESTION DE
LES CHANGER ! »

MIREILLE FERRARI
CHÂTEAU MALHERBE

