

MALHERBE

LE CHÂTEAU DU BOUT DU MONDE

Son adresse ne s'invente pas : 1, route du Bout-du-Monde. Malherbe c'est plus qu'une propriété viticole. C'est un paysage sauvage et sublime, un coteau couvert de cistes, de laurier, d'arbousiers, de romarin, de sauge, d'oliviers et de vignes pour faire des vins dont on se souvient. Face au fort de Brégançon, la famille Ferrari a planté ici ses racines et posé son regard amoureux. Sous l'impulsion de Sébastien Ferrari, les vins, cultivés en bio et biodynamie, n'ont jamais été aussi bons qu'aujourd'hui. Reportage.

PAR JEAN-LUC BARDE PHOTOS LEIF CARLSSON





L'immense respiration des vagues, lente et calme, presque un lac, le poumon liquide se soulève doucement. Arrivée à la plage, l'eau aplanie pousse le soupir de ses minces lèvres d'écume sur le sable, ça n'est pas le ressac, c'est le souffle du monde. C'est l'hiver. Chez ceux de la ville, personne n'en veut, mais pour les gens d'ici c'est peut-être la plus belle saison, le pays est alors rendu à lui-même. Au sommet du coteau couvert de cistes, de laurier, d'arbusiers aux fruits duveteux écarlates, de romarin, de sauge, d'oliviers, la maison en pierre sèche de la famille Ferrari, La Bâtie, s'enroule comme un chat blond couché au milieu de la garrigue. De là-haut, on voit d'abord la presqu'île du fort de Brégançon, les locataires successifs de l'Élysée, à l'initiative du général de Gaulle en 1968, viennent prendre la mesure de la beauté des îles d'Hyères – Le Levant, Port-Cros, Porquerolles, mais aussi Bagaud et puis la presqu'île de Giens au couchant. Ces cinq terres allongées barrent l'horizon tranquille sans que le regard éprouve l'inquiétude du grand large, l'harmonie et la paix règnent ici.

Dans le creux de l'anse, derrière l'austère fort, c'est un petit port, signalé par Cassini, fondateur de la cartographie topographique, sous le nom de port de la Vignasse, sans doute à cause de la présence de vignes. Une jetée minuscule à angle droit, deux allumettes de pierre au défi des rares tempêtes, ça arrive

parfois mais la mer a beau se fâcher, submerger le quai, inexorablement il réapparaît, ruisselant, et depuis des lustres le refuge marin abrite les bateaux. Contre le rocher, Sébastien Ferrari laisse dans la pénombre de la chapelle en pierre de schistes du garage à bateaux les pointus de son enfance : Zoé, un blanc au liseré bleu construit à Porquerolles dans les années 1930 avec les arbres de l'île, et puis un autre en acajou, celui-là s'appelle Mireille, c'est le nom de la mère de Sébastien et de Romain, les deux frères copropriétaires avec leur descendance du domaine familial, deux petits Lyonnais grandis dans la lumière éblouis-

Au XVI^e siècle Malherbe était la ferme du fort de Brégançon, la vigne déjà poussait sur ce sublime coteau de schiste.

sante des vacances en Méditerranée. Il y a aussi, ventru comme Escartefigue, le capitaine du célèbre « fériboâte » du Marius de Pagnol, très large, très lourd, un pointu pour poser les filets, c'est le Forever, et puis un « yacht » grand comme une coque de noix, le bateau de l'enfant Sébastien, fou de voile, très tôt à la barre de l'Indomptable. Enfin, il y a un Beetle Cat avec une voile aurique, un objet de passion né dans les années 1920 en Amérique, dans le Maine. L'été, encore aujourd'hui, toutes ces nefs d'amour dansent sur la mer étincelante comme celle de la Barque sur l'océan de Ravel.



Des essais sont menés pour le blanc dans des œufs de 7 hectos, le sémillon y développe un fort sentiment minéral.



C'est de ce port de poche, de cette escale bénie que tout est parti. Il y avait là, quatre-vingts ans en arrière, trois pêcheurs et leur patron, c'étaient des fermiers de la mer, des vigneron, des cultivateurs, des paysans, c'étaient ceux de la Malherbe, comme on l'appelle affectueusement dans la famille. Sébastien Ferrari : « À l'époque, après les gros orages d'été, l'eau de la rade d'Hyères était rouge, la terre des vignes et des cultures désherbées se retrouvait dans la mer. Pas chez nous. Le souci de la préservation des fonds marins, des poissons que nous consommons, nous interdisait l'emploi de produits issus de l'agrochimie dans notre agriculture. On n'a jamais désherbé, on peut considérer que le domaine est en bio depuis 1940, autant dire depuis toujours ! »

Au XVI^e siècle, Malherbe c'était la ferme du fort de Brégançon, on y cultivait des légumes, des fruits dans les vergers, des céréales, on y faisait un peu d'élevage et la vigne poussait sur les aires du coteau de schiste au versant ouest du cap Bénat. Louis Ferrari, industriel lyonnais versé dans le textile, acheta en 1940 le Château Malherbe et les 100 hectares qui l'entouraient à l'époque. C'était là le cadeau de mariage à sa seconde épouse, Russe blanche, on l'appelait tante Vassia. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, la propriété fut revendue en 1951 à Maurice Arène, un d'ici qui faisait dans la fleur sur les terres fertiles de la plaine d'Hyères. Il recouvrait le pays de grands mouchoirs odorants, d'œilletons parme, ou rouge vif comme ceux d'Ugolin, et puis de sublimes

roses pâles, espèces rares que les amants déposaient dans les bras des belles de la Riviera, il faisait aussi pousser des pivoines sensuelles à chavirer les cœurs. Les Parisiennes s'entichèrent de ces parfums enivrants venus de la Méditerranée, Maurice devint le fleuriste en vue de la capitale, rue Mesnil dans le 16^e. Il eut une fille, Mireille, jeune fille blonde aux yeux clairs comme la mer, la houle de sa chevelure ensoleillée illumina plus tard les rangs de vignes. La malice du destin la fit se marier en 1952 avec Serge Ferrari, petit-fils de Louis. La Malherbe retrouvait sa famille.

À chaque fois, au bout des vignes, juste avant la plage, des rangs d'oliviers bleus viennent faire barrière aux entrées maritimes salines.

En 1973, après la vente de la première entité de tissage familial, Serge construisait son entreprise nouvelle : aujourd'hui, le groupe Serge Ferrari est le premier fabricant mondial de toiles composites à protection solaire, une architecture innovante, des voiles tendues, élancées, durables, esthétiques, aux vertus écoresponsables. Dans ces temps de renouveau, Mireille incarnait le Château Malherbe et sous sa houlette ferme et audacieuse ce lieu devint un jardin de vignes. Deux terroirs, sur les schistes à l'est Malherbe, historique terre de grands vins blancs et aussi de rouges d'élégance, et puis à l'ouest Pointe du Diable, parce



que les eaux quelquefois s'y agitent, écumantes de la colère du démon. Sur ces aires de maraîchage et d'élevage traditionnel du mouton et des chèvres, Mireille, femme de caractère, décréta que le grenache et quelques alliés feraient des « *rosés complexes* ». Ainsi fut fait.

Derrière la mer, là-bas, à l'extrême du couchant, dans le respect de la tradition du domaine, comme Mireille et Serge l'avaient fait à Malherbe en 1989, on replanta en 2013 quelque chose de joli, d'inhabituel dans ce pays où le rolle est à la source des vins blancs provençaux. Ce cépage présent au domaine avant même la venue des Ferrari, c'est le sémillon. Il demeure aujourd'hui l'une des originalités remarquables des saveurs du Château Malherbe. Ce fruit qui donne les beaux et royaux sauternes participe ici de ses grands vins blancs secs. Bien sûr, à côté trônent le rolle et l'ugni blanc, celui-là planté en 1976 sur ces terres. Mais enfin, l'identité de la Malherbe, c'est indéfectiblement le sémillon et le grenache. Ensuite, en allant vers la maison de famille dressée sur son coteau, c'est un bois qu'il faut contourner pour trouver 3 parcelles, en partant du haut et descendant vers la mer, une de grenache, une de sémillon, une de syrah. À chaque fois, juste avant la plage, un verger d'oliviers bleus « *taillés pour qu'une hirondelle puisse le traverser* » vient faire barrière aux entrées maritimes salines. Après, c'est la maison et son jardin aux cent espèces méditerranéennes. Et au-delà arrivent 3 parcelles de grenache et des jachères qui restent cinq ans tranquilles.

« On n'a jamais désherbé, on peut considérer que le domaine est en bio depuis 1940, autant dire depuis toujours ! »

Voilà ce que sont ces aires qui font le terroir de Pointe du Diable, des sols sablo-limoneux avec des éclats de quartz, très peu d'eau mais trempés par la rosée du matin.

De l'autre côté de la route bordée d'oliviers et de cyprès commence le terroir de Malherbe. C'est au 1, route du Bout-du-Monde. En entrant, c'est la maison et le chai, une belle longère à un étage, on voit se succéder les époques, un crépi ocre les unit, la fontaine devant coule clair. Les grands soirs d'embrasement du couchant, la façade aux fenêtres à petits carreaux semble s'imprégner de l'orange sanguine de la lumière du jour

qui finit. « *Là y a de l'eau !* » Sébastien Ferrari montre le puits au milieu des vignes. Le massif des Maures, c'est un château d'eau, elle ruisselle doucement entre les feuillettes de schiste, alimentant le sol du terroir de Malherbe. Ici la vigne a ce qu'il faut sans souffrir de la soif proverbiale que le Midi endure, c'est pas d'hier. Ce puits, c'est un obus de pierre rousse surmonté d'une coupole pâle qui semble tirée d'une chapelle grecque. Autour, sur un mélange d'argile et de schiste brun, 8 parcelles dont une de rolle de 1971, deux longs carreaux de terre, les sémillons iconoclastes de 1989 et encore du (Suite page 115)



LES ROSÉS

Château Malherbe, Pointe du Diable, Rosé 2022

Bientôt le vin rosé au Château Malherbe ne représentera plus que 30 % des volumes. Celui-là, né dans les mains du diable, accueille dans son flacon du grenache pour 80 %, le reste c'est du sémillon ! Une douce pureté à la suave caresse, le grenache séducteur vient dire ses mots sur un billet doux que le sémillon garde sur sa gorge étincelante et fraîche. De plaisants fruits rouges s'allient à l'écorce de citron couchée sur un lit salé d'une folle appétence.

Château Malherbe, Rosé 2022

Sur le terroir de Malherbe où se mêlent argile et schiste du cap Bénat, du cinsault pour un tiers, la suite en grenache. L'esprit du lieu vient ici apporter des notes subtiles et gourmandes de gelée de coing, la finale offre une jolie mâche qui lui ouvre les portes de la gastronomie.

LES BLANCS

Château Malherbe, Pointe du Diable, Blanc 2022

On se croirait dans le Sud-Ouest avec cet assemblage à moitié sémillon, à moitié ugni blanc, mais on est bien dans le sud-est de la France, en Provence peuchère ! C'est une alliance de deux amitiés ampélographiques sincères, sans artifice ni tricherie, sur un terroir d'alluvions anciennes et d'éclats de quartz. Très fin, gourmand et terrien, né d'une source de fraîcheur proche de la mer.

Château Malherbe, Blanc 2022

Nez amer de houblon brassé, des accents citronnés, des senteurs de garrigues « thymtées » et de pêche ancienne, le toucher sensuel des fleurs blanches posées sur un souffle salin ciselé, offert par le schiste et la valse à trois temps du rolle pour deux petits tiers et du sémillon pour la suite de la ronde dans le flacon.

Château Malherbe, Grand Vin Blanc 2022

Le rolle et le sémillon emblématiques se sont élevés dans le bois, pièce de 228 litres de 6 vins, demi-muid de 3 vins et foudre de 2 ans. Ajoutez-y l'influence aérienne du schiste, la rafle entière et vous avez là une gravure provençale ciselée, précise où s'insèrent la fraîcheur du trait citrique, la mélodie de la marjolaine, le galoubet de l'amande, le tambourin des agrumes, le chant choral des agrumes frais.

Château Malherbe, Blanc 2021

Toujours le duo à deux voix du rolle et du sémillon dans une année solaire. On est dans une prose inventive, un récit au style fouillé et rond. Voici les accents délicats et la gourmandise d'un calisson d'Aix des grands Noëls provençaux, souligné de citron confit. Un beau volume, et pourtant une fraîcheur ardente et roborative, habitée du souffle salin que lui donne son terroir duel d'argile et de schiste.

Château Malherbe, Grand Vin Blanc 2021

Cette fois le rolle domine à plus des deux tiers son complice sémillon de la parcelle du haut, la proverbiale N° 22. Fermentation et élevage se sont déroulés dans le bois, le rolle en demi-muid, le sémillon dans un foudre. Voilà le séducteur endimanché du *Moulin de Pologne* de Giono, parfumé d'épices douces et de bois précieux venus des lointains de Pondichéry et des souks d'Arabie. Superbe équilibre, la touche saline sur une finale d'amers nobles et puis cette mâche qui le met sur le chemin de la grande gastronomie. L'Arpège, Ledoyen, Le Pré Catelan ne s'y sont pas trompés !

Château Malherbe, Blanc 2020

Le blanc est le vin signature du Château Malherbe, du rolle à 60 %, le reste de la distribution des rôles tenu par le sémillon. Depuis toujours les gens aiment cet équilibre, cette acidité que le terroir inspire. Des fleurs blanches, le charme des épices, de la sève de pin, du lavandin léger, de la mandarine, du citron et le sel de la vie.

Château Malherbe, Grand Vin Blanc 2020

Cette année-là le rolle prit presque les trois quarts du volume, le sémillon se fit plus discret. On cueille toujours en deux fois à cause des complants, une forme de tri à la sauternaise mais pour un vin sec. Les vieilles vignes de la parcelle N° 22 accomplissent leur miracle, on retrouve la finesse aux contours tracés au ciselet, l'amande amère et fraîche, les bois précieux. Le raffinement du toucher, sa subtilité onctueuse. La biodynamie apporte les premiers résultats à ce vin de grande sensibilité. >>>



Jean Laburthe, le responsable d'exploitation du domaine ici au côté de Sébastien Ferrari, poursuit le grand virage cultural et la biodynamie mise en place dès 2019.



LES ROUGES

Château Malherbe, Pointe du Diable, Rouge 2022

La partition se joue avec 80 % de syrah et 20 % de grenache. Le souffle du vent sur les épis balancés emmène avec lui des parfums de blé mûr. Il est imprégné des séduisants délices d'un fruit juteux cueilli mûr sur l'arbre de la vigne, la coulée vermeille descend au gosier ravi.

Château Malherbe, Rouge 2022

Une moitié de syrah, un gros tiers de grenache et puis du mourvèdre. C'est l'incarnation de la douceur, un rêve de caresse et dans le même temps il est défini, tracé, d'un tempo tout en longueur, un pourpre adagio. Il est l'enfant éduqué aux préceptes du temps long de l'agriculture soignée. La tendance dans l'avenir devrait inverser les proportions de mourvèdre et de grenache.

Château Malherbe, Madame Ferrari, Rouge 2022

Celui-là traduit la réflexion et l'émergence d'un style d'invention vigneronne, une esthétique d'élévation gustative. Songez, il allie le mourvèdre, le grenache, le cinsault et le rolle, chacun occupe un quart de la bouteille. Les quatre chevaliers provençaux viennent du terroir seul de Malherbe et cofermentent dans le même mouvement. De par la présence du rolle, c'est un vin de France, mais quel vin de Provence ! C'est le retour au temps de Mireille qui l'imaginait comme un vin rosé, loin des pâleurs à la mode. C'est un rouge qui traverse la vie avec une élégance raffinée, la caresse de la soie, un velours délicat digne des plus grands soyeux lyonnais.

Château Malherbe, Pointe du Diable, Rouge 2021

La syrah est ici la reine, 90 % du pouvoir, le reste laissé à son vassal grenache. La sucrosité de la syrah fait merveille de séduction, on est au banquet de « *Mégara, faubourg de Carthage, dans les jardins d'Amilcar* », il entraîne son monde au bonheur de boire.

Château Malherbe, Rouge 2021

Toujours une moitié de syrah et puis un petit tiers de mourvèdre et 20 % de vieux grenaches, ces fruits élus nés sur les argiles marengo et les schistes argentés donnent de subtiles notes de violette, de belles épices poivrées, les tanins dessinés et puis de la fraîcheur et un peu de sauvagerie que le fauve mourvèdre lui apporte.

Château Malherbe, Madame Ferrari, Rouge 2021

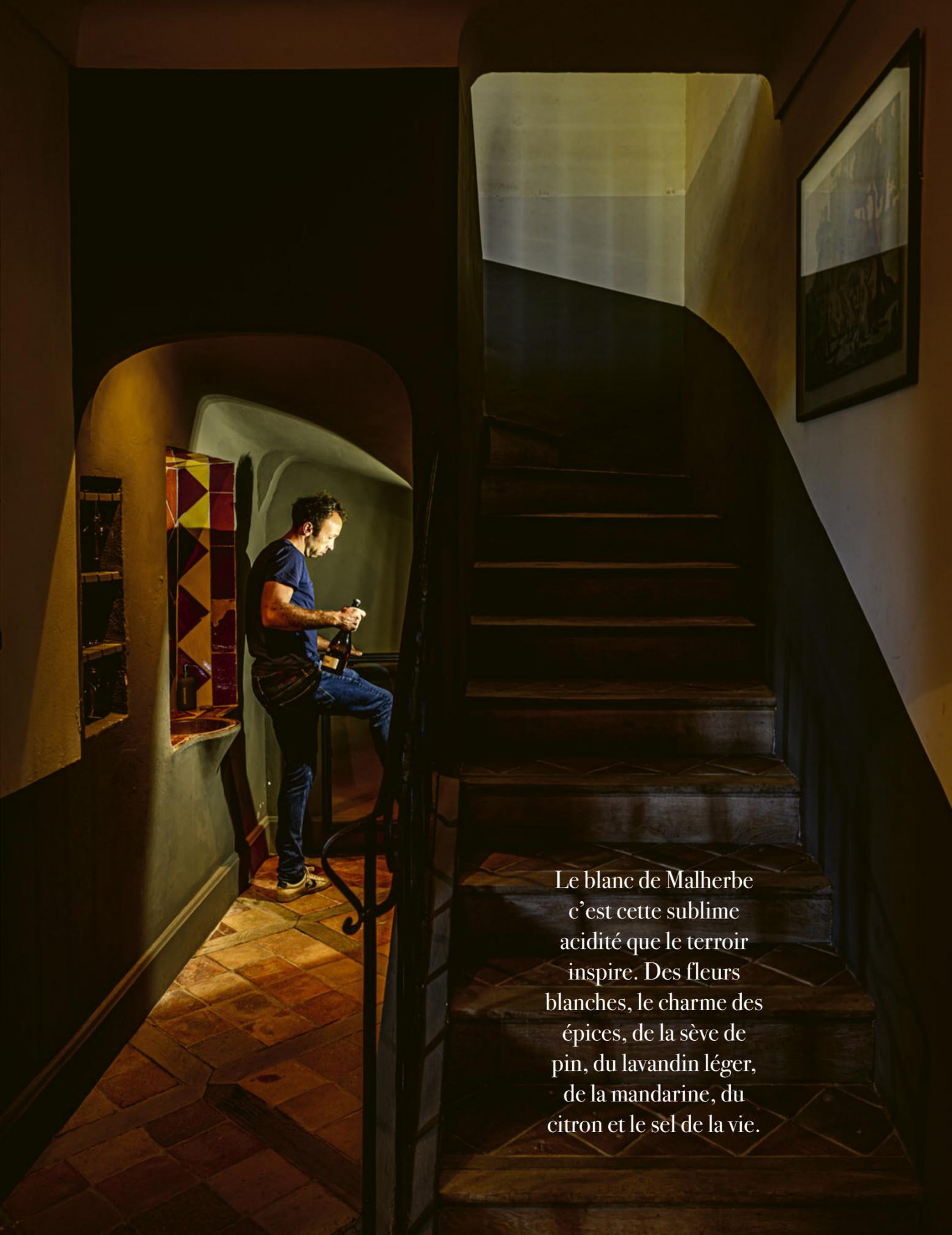
Ça bourgogne, ça pinote, l'ami Pacalet est passé par là ! La bande des quatre de la révolution culturelle - mourvèdre, grenache, cinsault et rolle - ouvre le chemin d'avenir d'un grand vin. C'est une gourmandise d'élection, un objet de création pure et complexe, un authentique vin de macération. Puis il est écoulé, à peine de presse, il a filé en fin de fermentation alcoolique faire sa malo en pièce de 228 litres de 6 vins du maître bourguignon. On découvre ici ce qu'il en est d'un grand jus, esprit de l'identité provençale.

Château Malherbe, Pointe du Diable, Rouge 2020

La syrah prend presque toute la place, laissant à peine 10 % au grenache. En 2020, toutes les aires étaient mélangées ; à compter de 2022 on passe à l'isolement parcellaire. Quoi qu'il en soit, voici un jus ardent qui tambourine sur le tam-tam du palais. Parfum de rose fraîche, fruit frais, menthol, c'est le vin généreux, franc et droit pour commencer un beau parcours initiatique.

Château Malherbe, Rouge 2020

La syrah de la contrée Les Grands Vins, le grenache et le mourvèdre autour du puits. Ceux-là ont donné un grand jus épicé et velouté à la fois, ils délivrent un sentiment de fraîcheur florale, d'élégance subtile, un toucher caressant, une finale de truffe d'hiver. / JEAN-LUC BARDE



Le blanc de Malherbe
c'est cette sublime
acidité que le terroir
inspire. Des fleurs
blanches, le charme des
épices, de la sève de
pin, du lavandin léger,
de la mandarine, du
citron et le sel de la vie.



rolle, du cinsault de 1967, trois belles de grenache, une de 1983, une de 1967, une de 1941 et une de mourvèdre de 1963. À chaque plantation, on trouva des tessons de poterie, des amphores de terre cuite : Athènes et la Rome antiques ont laissé le souvenir de leur bouleversante et fondatrice présence, plus de deux mille ans de culture de la vigne.

Au-dessus, contre un bois, sur une déclinaison de schistes bruns qui leur confèrent un esprit aérien, commence le haut lieu baptisé « Les Grands Vins » : d'abord de la syrah plantée en 2011 puis, à s'éloigner le long de la colline vers le levant, une longue bande en miroir de celle du plateau en dessous, du rôle au milieu de deux parcelles de sémillon et du grenache blanc, de la syrah et dans son prolongement du grenache, les deux plantés en 1999, au bout une jachère. De là-haut, on voit le monde de la mer, de la terre et des hommes. Ils s'en occupent et sans doute ces précautions, ces attentions d'agriculture virgilienne ont

permis aux 25 hectares pour 24 parcelles dont 5 jachères d'accueillir la biodynamie dans une joie végétale irradiante : « *Nos vignes ont le sourire depuis le virage en biodynamie mené tambour battant dès 2019. Elles se sont libérées.* » Jannick Utard, l'ancien directeur retourné depuis à ses origines alsaciennes, avait lancé le mouvement de la révolution culturelle, la certification Demeter est là depuis 2021, la bio fut actée en 2014. Jean Laburthe, un Bigourdan provençalisé, poursuit le grand œuvre. Les ponts tressés font des voûtes d'ombre, les

nouvelles plantations de massales de Lilian Bérillon prennent leur élan en gobelet.

Au Château Malherbe, on pratique la biodynamie d'observation au plus près du cycle végétal et des besoins d'autodéfense de la vigne. Une dizaine de plantes en tisanes infusées à 50 °C, des préparations dynamisées protègent la plante des agresseurs coutumiers, mildiou et oïdium. Compost de fumier, 500 P dynamisée dans une corne, petit-lait pulvérisé, silice en début de saison, purin d'ortie pour la vigueur de la plante et sa dynamique complètent la prophylaxie sur le vignoble taillé en douceur au respect des flux de sève. Les jachères profitent aussi de la bio-

Le vigneron Philippe Pacalet descend de Bourgogne quatre fois par an pour suivre l'évolution des vins sensibles et vibrants.

dynamie, qui accélère la vie microbienne et bactérienne. L'ami Philippe Pacalet descend de sa Bourgogne quatre fois par an pour suivre l'évolution des vins sensibles et vibrants. La biodynamie a dopé la production, donc pour calmer ces ardeurs tout le vignoble est enherbé, sous le rang travaillé l'hiver on signe la paix des sols. Cécile Solinas, bergère de Bormes-les-Mimosas, vient avec moutons et chèvres et de Noël aux ides de mars, l'écopâturage ameublir les sols, active la biodiversité. L'été, l'herbe fait un paillage rafraîchissant que parfois on griffe.



Aux vendanges, les fruits sont triés à la vigne, cueillis à l'harmonie des maturités technologiques et phénoliques, déposés en caissettes. Blancs et rouges gardent leurs rafles. Jean Laburthe : « *C'est primordial la vendange entière, ça diminue l'alcool, donne de la mâche, de la structure, de la longueur, révèle de subtils amers.* » Les raisins blancs sont pressés lentement, entre quatre et six heures au respect de l'esprit du fruit, comme les raisins rouges pour les vins rosés. Les vins blancs font leur malo, « *on respecte le patrimoine du fruit et son évolution fermentaire jusqu'au bout* ». La cave à voûte de style roman accueille des 228 litres venues de chez Pacalet – l'oxygénation ménagée y est optimale –, des demi-muids de 600 litres, les blancs y gagnent en subtilité, et des foudres de 25 hectos qui apportent aux rouges tension et volume. On essaie le blanc au mouvement brownien des œufs de 7 hectos, le sémillon y développe un fort sentiment minéral. L'inox sert aux débourbages et à la vinification millimétrée des rosés. Le SO₂ est à dose faible et réfléchi. Ce sont les levures indigènes qui donnent le départ des fermentations. Avant, les blancs ont débourbé dans l'inox six à douze heures, « *on garde la noblesse des bourbes, elles nourrissent les micro-éléments minéraux et les levures profitent de la turbidité et des précurseurs d'arômes* ».

C'est dans la traversée de la dégustation des vins encore en élevage qu'on prend la mesure de leur lumineuse progression aux bons soins d'une agriculture attentive. Tenez, le sémillon

sur les sols à éclats de quartz, il témoigne d'une fraîche douceur ciselée, d'amers délicats, d'accents citriques et d'une salinité déferlante. Sur son lit sablo-argileux de la Pointe du Diable, au pied de La Bâtie, grâce à l'argile, le voici gras et structuré. Le rôle de Malherbe planté en 1971, élevé en foudre : la très légère réduction le recadre pour l'avenir, il donne là des fragrances de menthol, truffe légèrement, file une jolie gravure saline, c'est le déroulé d'une gamme détaillée par la harpe des saveurs des grands blancs du Château Malherbe.

Le grenache 2023 déploie des parfums sucrés époustoufflants de rose d'Ispahan et puis d'orange sanguine en fin de bouche,

Le sémillon, présent au domaine avant même la venue des Ferrari, est l'une des originalités des saveurs du Château Malherbe.

« *c'est l'âme du lieu* », c'est en 1967 qu'il fut planté. Autour du puits, un peu plus haut, c'est un caravansérail de pétales de fleurs, le souffle léger et la dentelle en arabesques du point de Venise, et là, au baiser de l'argile et du schiste, voici le mourvèdre de 1963, on touche à l'art de saisir l'esprit élevé d'un fruit sauvage et civilisé, un faune qui fait résonner l'éclat sonore de ses sabots à l'écho de la colline inspirée du cap Bénat. Avec ses frères rôle, grenache, cinsault, il vient enrichir le grand jus de la lyrique cuvée Madame Ferrari. C'est ici et seulement à la Malherbe. /

