



SPÉCIAL VIN PORTRAITS

LA CONNIVENCE des champions de foot

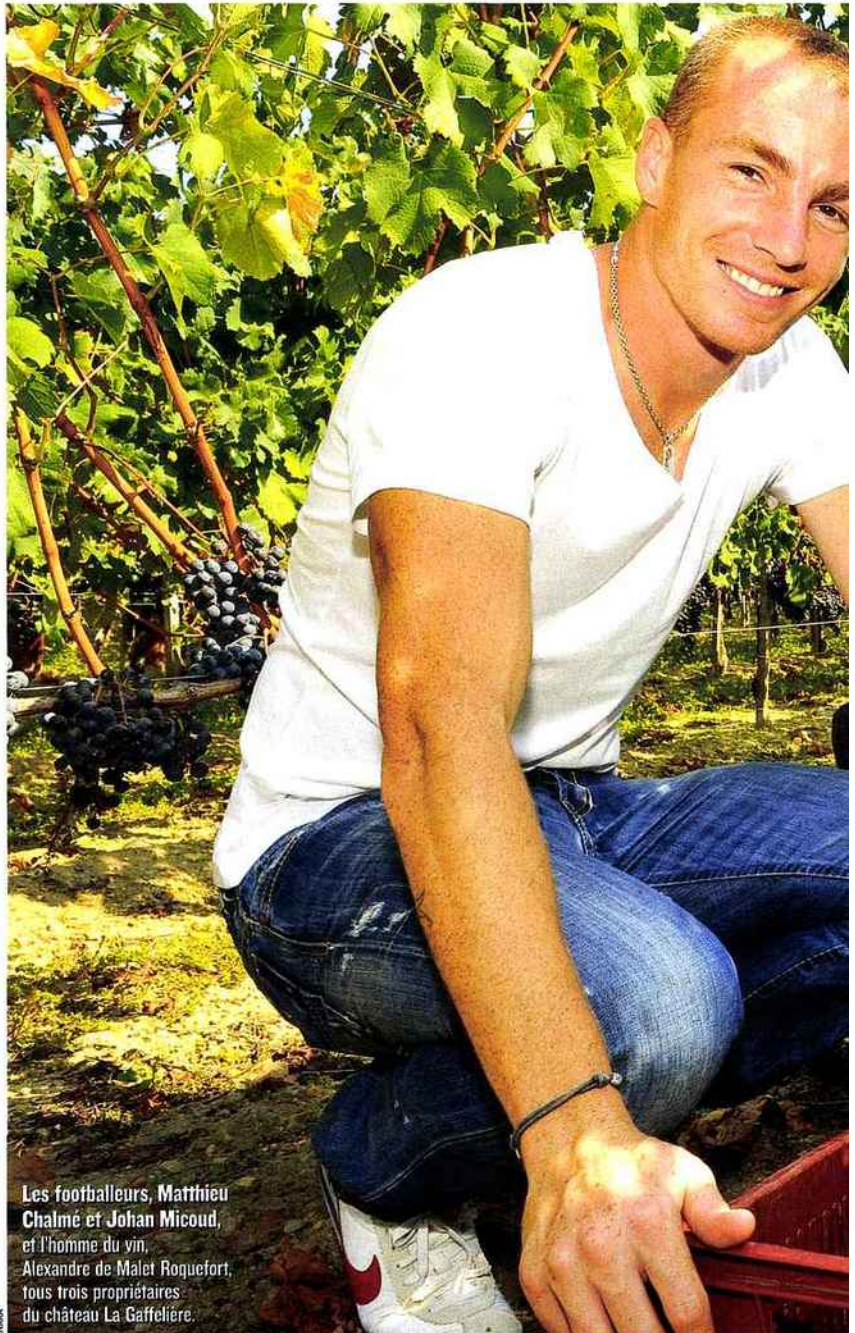
Leur vin sent la truffe et la violette. Soyeux, suave, élégant et délicat, charnu comme la cerise noire et, comme elle, gourmand et tendre à croquer, il est pomerol et ne peut pas s'en cacher.

PAR JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

Château la **Connivence** est né à la fin d'un dîner quand des potes ne veulent plus se quitter et qu'ils jurent de faire quelque chose ensemble... Serment d'ivrogne ? Serment façon colocataires qui rêvent du meilleur. Et puisque en Bordelais tout finit autour du vin, ce sera un vignoble. Il suffit d'attendre la merveille qui se présente bientôt sous la forme d'une parcelle très convoitée, détachée d'un petit domaine les Templeliers, 1,4 hectare, dont 90 ares seulement sont plantés.

De vrais fous du vin

Autant dire un terrain de football, une surface que connaissent parfaitement deux des compères puisqu'ils sont justement footballeurs professionnels. Johan Micoud d'abord, 40 ans, né à Cannes, champion de France avec les Girondins de Bordeaux, puis titulaire à Parme en Italie, en Allemagne ensuite, où il réalise le doublé coupe-championnat sous les couleurs du Werder de Brême, et retour à Bordeaux en 2006, où il met



Les footballeurs, Matthieu Chalmé et Johan Micoud, et l'homme du vin, Alexandre de Malet Roquefort, tous trois propriétaires du château La Gaffelière.

fin à sa carrière deux ans plus tard. Dix-sept sélections en équipe de France avec laquelle il gagne l'Euro 2000, et une bonne centaine de buts à son actif au poste de milieu offensif : un parcours exemplaire. Johan Micoud s'est reconverti aujourd'hui dans la production musicale et reste un passionné de vin.

Matthieu Chalmé, lui, est un enfant du pays. Champion de France 2009 et

vainqueur de la coupe de la Ligue la même année avec Bordeaux, après un passage à Ajaccio, il est revenu chez lui avec les Girondins au poste d'arrière droit. Quant au troisième, Alexandre de Malet Roquefort, son ancêtre fut adoubé sur le champ de bataille d'Hastings en l'an 1066, où il combattait au côté de Guillaume le Conquérant, duc de Normandie, contre les Anglo-Saxons, qui, ce jour-là, abandonnèrent



toute prétention à la couronne d'Angleterre. Sa famille est installée en Aquitaine depuis le XVII^e siècle. Onze générations se succèdent depuis au château La Gaffelière, premier grand cru classé de Saint-Émilion.

Joindre à l'équipe Claude Gros, œnologue, venu de Narbonne, et Arnaud Witrand, enfin, dernier arrivé, un trader, financier, lui aussi fou de vin, naguère rive gauche (Médoc, Graves) à

outrance et qui vient de tomber sous le charme rive droite des pomerol et des saint-émilion. Au total, une équipe qui ressemble à un mercato réussi.

Plutôt qu'une « Ferrari de footballeur », Johan Micoud a préféré une autre sorte de bolide, un bijou : une vigne. Et il ne s'agit pas d'une tocade. D'ailleurs il vient souvent la voir. Il aime en arpenter les rangées, participer aux vendanges, assister à toutes

les étapes de la vinification. « Il pose les bonnes questions, reconnaît Alexandre de Malet. C'est lui qui a souhaité l'excellence. S'il s'agit simplement du faire un bon vin, disait-il, je ne viens pas... Je veux que ce soit tellement mieux que ça, une sorte de petite Romanée Conti en Pomerol... » L'ambition affichée, il a fallu construire l'un des plus petits chais qu'on puisse imaginer « une vraie maison de Blanche-Neige mais suffisante

“Une sorte de petite Romanée Conti”

pour abriter 15 barriques et 5 cuves. Avec 90 ares plantés aujourd'hui, et bientôt 1,45 hectare – nous n'irons jamais au-delà –, on ne parle plus d'un domaine, plutôt d'un verger. » La production de 2 400 bouteilles par an pour toute la planète, ne s'adresse pas à une clientèle... mais à un club très restreint. Cette Connivence, avec des allocations qui ne dépassent jamais 12 bouteilles (de 150 à 200 euros l'unité) pour les particuliers et 16 à



Sur leurs terres, au pied de leurs vignes, Johan Micoud et Matthieu Chalmé.

24 bouteilles pour les restaurants étoilés, est devenue une confiance. Il vaut mieux en être. Sinon aucune chance de connaître ce toucher de langue « *comme du cachemire...* », selon Alexandre de Malet, qui affirme :

« *Dans les dégustations à l'aveugle, la Connivence, qui fête ses 5 ans cette année, ne sort jamais derrière les grands pomerol...* » Une façon de dire qui est encore de l'élégance.

■ J.-F. C.
Château La Connivence, 33500 Pomerol (05.57.56.40.81).

LES SOMBRES PROJETS GOUVERNEMENTAUX

La première gorgée de vin

« *La France, c'est le pain, le vin et le sourire* », jurait Louis VII le Jeune. Le sourire, certains de nos compatriotes sont en train de le perdre ; le vin, on voudrait définitivement nous en priver ; nous restera-t-il du pain pour nous en consoler ? Parmi les Longues Figures qui nous gouvernent, des médecins hygiénistes se sont en effet glissés avec l'ambition farouche, publique et affichée de radicaliser le message et les mentions sur les étiquettes de vin. Produit dangereux !... Boire tue !... Dispersez les femmes et les enfants !... A découvrir l'argumentaire de ces tristes sires, ce n'est plus seulement contre la consommation

excessive d'alcool que doivent lutter les pouvoirs publics, mais aussi contre le jus de raisin fermenté, estimé nocif dès le premier verre. Eau de régime et soda pour tout le monde ! On en ritait si le vin, à la fois produit de la nature et objet de culture, n'était pas intimement mêlé au corps de la France. Il est d'ailleurs étonnant, lorsqu'on songe à certains aspects du devenir parc d'attraction du vieux pays, de savoir qu'il existe des gens pour imaginer une France purifiée de ses vins, de leurs mille nuances et de leur infinie complexité. Que boiront les visiteurs étrangers ? A ceux auxquels les questions culturelles sont étrangères, on peut

proposer des arguments économiques. Les professionnels du collectif cequivraimentsaoulerlesfrancais.fr rappellent que la France est le premier producteur mondial de vin, que la filière viticole concerne 500 000 emplois, et que la viticulture est la deuxième activité exportatrice du pays. Lutter contre le vin dès la première gorgée de beaujolais – ce plaisir minuscule qui participe au bonheur d'être Français – en classant le vin dans la catégorie des drogues et des stupéfiants est « *un non-sens absolu* », ainsi que l'écrit Jacques Krabal, député de l'Aisne, dans une lettre alarmée adressée

PAR SÉBASTIEN LAPAQUE

à François Hollande le 1^{er} octobre. Le dispositif de la loi Evin, promulguée le 10 janvier 1991 pour lutter contre le tabagisme et l'alcoolisme, est déjà très strict, et même trop lorsqu'il interdit de parler de vin à la télévision. Imagine-t-on sérieusement que le spectacle de trois œnologues vêtus de blazers stricts, cravatés et boutonnés jusqu'au col devisant, verre en main, des mérites comparés du pressurage direct et de la macération carbonique par grappes entières constitue une incitation au *binge drinking* pour les juniors ? Quelque chose nous échappe dans la logique des buveurs d'eau.