

Le faugères généreux de la fratrie Andrieu

Par **OLIVIER BERTRAND** Lyon, de notre correspondant.

Cela faisait quelques jours qu'on arpentait Marseille, déraciné dans une ville de déracinement. Et puis l'autre soir, on a poussé la porte d'un estaminet au nom engageant. «Les Buvards». On s'est alors retrouvés en pays de connaissance. Une salle assez sombre, des murs rouges, quelques tables. Et de belles bouteilles sur les étagères. Une enceinte jouait en sourdine un vieux tube de Blondie, le pied de cochon était fondant. Le patron a proposé là-dessus un faugères. Le «clos Fantine», tenu dans l'Hérault par trois frères et sœurs. Le domaine est né d'une histoire douloureuse et belle. Encore une histoire de racines.

La grand-mère vivait dans le village de Cabrerolles et possédait deux ou trois hectares de vignes. Le père en aurait bien fait son métier, mais la surface n'y suffisait pas. Il est monté à Paris travailler pour les PTT. Les enfants sont nés là-haut. Et puis tout le monde est redescendu quand le père a été muté. C'était en 1977. La mère est morte cette année-là. Le père a continué d'élever les enfants. Il achetait aussi régulièrement des vignes de cette appellation de faugères aux terres gorgées de schiste, tout en restant postier. Il menait son raisin à la coopérative, rêvait de faire un jour son vin. Et en 1996, il a réussi son premier millésime. Mais il est mort l'année suivante. Il aura eu le temps de faire un vin, comme on ouvre une voie avant de dévisser. Les enfants se sont retrouvés seuls face au chagrin et à de sérieux soucis financiers. Le plus simple aurait été de revendre, mais ils se sont retroussé les manches.

Depuis, ils travaillent tout à trois. Ils accompagnent la nature plutôt que de la dompter. Labourent, enfouissent l'herbe, ne mettent pas d'engrais, préviennent les maladies avec des tisanes, n'ajoutent pas de soufre une fois le raisin récolté... D'un millésime à l'autre, la part de carignan, de grenache et de syrah varie selon ce que donne la nature. La bouteille dégustée ce soir-là sur le pied de cochon était de 2008. Année calamiteuse pour la région. De la pluie, du mildiou. Cela donne pourtant un canon simple et sain, avec un fruit très épanoui le lendemain (on est reparti avec la bouteille, pour regoûter à palais reposé). De la prune, de la cerise. Un vin droit qui montre une nouvelle fois qu'on peut conserver sans soufre, à condition que le travail soit rigoureux et la mise en bouteille pas trop précoce. La fratrie Andrieu travaille comme ça depuis le début. «*Par instinct*» dit Corine Andrieu. Il y a quelques années, d'autres vignerons les ont fait entrer dans l'Association des vins naturels. «*On a eu l'impression de se trouver une famille*», poursuit la vigneronne.

Les Buvards, 34, Grand'rue, 13002 Marseille

Clos Fantine, La Liquière à Cabrerolles (Hérault).