

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Soirs d'été
au **ROSÉ**

140 cuvées dégustées

**CHATEAUNEUF
DU PAPE**

la nouvelle vague

**CUISINE
tout au GRIL**

LANGUEDOC
ceps historiques



BORDEAUX Cité du vin, un an de succès !

A | PROVENCE



la Provence n héritage

À PARTIR DU NAVIRE AMIRAL, LE CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE, À PIERREFEU-DU-VAR,
LA FAMILLE FABRE-GRIMALDI PILOTE UN DES PLUS IMPORTANTS VIGNOBLES
DE PROVENCE. ROSÉ OBLIGE

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Alain Benoît (studio Deepix)

Henri découvre le monde à Salonique. De 1915 à 1918, la guerre bat son plein dans le bouillon méditerranéen qui se fixe autour de ce port macédonien. Le soldat Fabre a fêté ses 20 ans. Enrôlé dans cette expédition auprès des Alliés, il en ressort transformé, les yeux davantage humides mais les idées plus claires. Il veut réussir !

Issu d'un milieu provençal très modeste, de parents épiciers à Besse-sur-Issole, petite bourgade varoise, le gamin qui piochait la vigne dès 11 ans perd quelques années plus tard un poumon dans les tranchées au début de la Grande Guerre. Gazé. Remis sur pied, c'est donc le front d'Orient qui l'attend, où il prendra son destin en main. Henri Fabre était brillant sur les bancs de l'école, mais le manque de moyens lui a interdit de faire des études. À son retour de Salonique, il prévient ses parents qu'il se lance dans les affaires, plus exactement dans le commerce du vin. « *Tout part de là, mais il lui faut de l'argent, il demande à ses parents de vendre leur petit lopin de terre, il les convainc qu'il va réussir dans ce domaine car le monde boit, mange, vit...* » raconte sa petite-fille Marie-Christine, non sans émotion. Marie-Louise et Marius ont bien fait de faire confiance à leur fils. Henri est gaillard, charmeur, bosseur. Il devient négociant à Besse et les années 20 sont prospères. Il achète du vin, notamment en Algérie, et le revend dans le grand sud de la France. L'argent tombe et il acquiert en 1928, aux enchères à la bougie, le château de La Clapière, futur

« Tout ce que j'ai gagné,
je l'ai placé dans la vigne. »

LOUIS FABRE

cru classé à Hyères. « *C'était un visionnaire et il m'a toujours confié que c'était aussi un joueur, il aimait prendre des risques* », ajoute Marie-Christine. Henri communique avec ses clients par le biais de la poste où il amène toujours des petits cadeaux pour que ses messages soient expédiés fissa. Une postière, Charlotte Constant, brune autant que belle, tombe sous le charme de cet homme pressé ; ils se marient. L'année 1930 sera la plus belle de sa vie. Naît leur unique enfant, Louis, et l'heureux papa achète le château de L'Aumérade, un domaine historique laissé à l'abandon. Devant la bâtisse, les immenses platanes pluricentennaires témoignent d'un riche passé. Ils datent du règne d'Henri IV, lorsque son ministre Sully était venu au domaine pour planter un mûrier afin de lancer la culture du ver à soie. Le seigneur de Piegros, propriétaire des lieux, est conseiller du roi. Bref, en retour du vin expédié à la cour de France, le roi aurait offert ces platanes qui pointent toujours aujourd'hui vers le ciel. La demeure passera entre les mains du seigneur Fournier, capitaine de Louis XVI, avant que sa fille en hérite, mariée à un Aumérat – proche de Mirabeau, qui laissera définitivement son nom au château.

Au XIX^e siècle et notamment sous la monarchie de Juillet, on produit toujours, en cette résidence d'été du vin, et de l'huile d'olive. Les Aumérat conserveront la propriété jusqu'en 1930. François Aumérat et Henri Fabre se connaissent et s'estiment. Henri rêve de la propriété de François, d'autant qu'il a le don d'être sourcier et que ce domaine est riche de précieuses résurgences. D'ailleurs, lors de la vente, Aumérat remet un lot d'archives avec moult procès autour de l'eau. « *C'est Manon des sources. Pagnol n'a rien inventé* », sourit Marie-Christine.

Dans son autre château, La Clapière, Henri installe ses beaux-parents, Léonce et Victoria, qui étaient meuniers. C'est aussi un très vieux domaine provençal auquel la famille Clapier donna son nom. « *Il y eut une extraordinaire coïncidence*, raconte Henri, le frère de Marie-Christine. *Victoria portait ce prénom en hommage à la reine d'Angleterre. Petite, ses parents l'emmenèrent d'ailleurs voir la souveraine lors de sa venue en Provence dans les années 1890 avec un passage à La Clapière. Quarante ans plus tard, son gendre rachètera la propriété et Victoria s'en occupera jusqu'à ses 104 ans.* » Dans les années 30, Henri continue de faire fortune dans le négoce. Avec son homme de confiance,





Marie-Christine et Vincent Fabre-Grimaldi

Roselin Laure, il remet en état L'Aumérade, draine les sols et reconstitue un vignoble d'une centaine d'hectares. Il fait bâtir des caves et commence en pionnier à mettre son vin en bouteilles. Le petit Louis grandit dans ce décor avant de partir chez les maristes près de Toulon. C'est la Seconde Guerre mondiale. À L'Aumérade, Henri manque de se faire trouer le bide. L'homme de 14 est une forte tête ; les Allemands, très peu pour lui. Une sale période... « *Je me souviens surtout du sabordement de la flotte de Toulon en 1942, j'avais 12 ans* », raconte Louis, qui rejoint son père aux affaires après le service militaire en 1951. Il s'occupe des propriétés et de la mise en bouteilles. Henri délaisse à cette époque le métier de négociant pour l'uniforme de propriétaire : en 1955, quelque 80 hectares à L'Aumérade et 30 à La Clapière deviennent crus classés – seulement 18 domaines bénéficient de ce classement aujourd'hui. Dès que des vignes sont à vendre, Henri lève le doigt et travaille à la reconnaissance des Côtes-de-Provence ; l'AOC viendra en 1977. Au milieu des années 60, L'Aumérade compte 180 hectares. Henri et Louis acquièrent le château de Deidière et ses 55 hectares, suivront le château Saint-Honoré à La Londe-les-Maures (65 hectares), le château La Forêt à Hyères ou encore, à la fin des années 80, le domaine du Jas de Cape à Pierrefeu-du-Var... « *Tout ce que j'ai gagné, je l'ai placé dans de la vigne* », souligne Louis, qui a constitué un empire de six châteaux, plus de 500 hectares qu'une nouvelle génération vient s'approprier.

« J'ai été élevée dans l'idée que mon avenir était à L'Aumérade, très vite j'ai su que c'était mon devoir. »

MARIE-CHRISTINE FABRE-GRIMALDI

Louis et son épouse Ginette ont trois enfants. La cadette, Marie-Noëlle, ne travaillera pas dans l'affaire familiale. L'aînée, Marie-Christine, y revient en 1973. « *J'ai été élevée dans l'idée que mon avenir était à L'Aumérade, très vite j'ai su que c'était mon devoir* », dit-elle. Née en 1952, Marie-Christine grandit aux côtés de ses grands-parents et choisit après le baccalauréat des études de commerce à Toulon. Elle rencontre un Corse au regard perçant. Vincent Grimaldi est de Porto-Vecchio ; des parents professeurs, catholiques, plutôt « bonapartistes ». Son oncle, qui officie chez Casanis, lui donne le virus du commerce. Après du droit à Nice, il rattrape des études de commerce au port de la rade. Avec Marie-Christine, ils signent les registres en 1973 et songent un temps à s'installer en Australie où ils ont une opportunité professionnelle. « *Mais ma grand-mère me demandait de venir, j'ai fait ce sacrifice pour eux* », explique Marie-Christine Fabre-Grimaldi. Atterrissement à L'Aumérade, une structure déjà très rentable. Le grand-père Henri et le beau-père Louis mettent tout de suite Vincent au boulot. Aussi bien à la cave, à la vigne, qu'à la mise en bouteilles. « *J'ai été adopté, il y a eu de la complicité au bout de quelques mois* », reconnaît Vincent. « *Je pense l'avoir élevé comme il faut, peut-être un peu sèchement, mais aujourd'hui il est heureux* », confie Louis, qui pourra par la suite se consacrer aux instances de l'Inao dans les années 90.

Millésime 61, Henri grandit entre ses deux sœurs, mais aussi avec des liens très forts avec ses grands-parents, au milieu des tonneaux et des bouteilles. « *Je porte le même prénom que mon grand-père et j'ai le même don de sourcier* », dit-il. Le jeune homme passe par le lycée agricole d'Hyères et semble promis par la famille à reprendre l'exploitation des vignobles. En 1981, il revient, mais il ne s'épanouit pas. Il part créer sa griffe de bijoux, s'oxygène quelques années avant de revenir, cette fois-ci pour l'activité commerciale. « *J'ai toujours retenu ce que m'a dit Alain-Dominique Perrin, que j'avais rencontré à 16 ans : qu'il fallait que je vive ma passion dans le vin, et moi j'avais davantage la fibre commerciale* », explique Henri. Pour le commerce, durant près de quinze ans, un partenariat est scellé avec le négociant Cordier et différents actionnaires successifs. La famille Fabre a repris son indépendance quant à la commercialisation de ses vins en 2008. Ainsi, Henri s'occupe de la société de distribution. « *Je vends dans le monde entier les vins de la famille ainsi que quelques autres comme le château de La Gardine, à Châteauneuf-du-Pape, ou les champagnes Chassenay d'Arce, et, avec mon mari Bruno, nous faisons revivre le château de La Clapière où l'on reçoit beaucoup* », résume Henri.

Vincent et Marie-Christine Fabre-Grimaldi gèrent la production des autres châteaux, ladite

SAGA | PROVENCE

production qui a connu un bouleversement dans les années 1990 avec le boom du rosé. Les hectares de grenache, de cinsault ou de syrah, qui étaient consacrés pour moitié au rosé, lui sont désormais quasiment entièrement dévoués avec une bouteille vedette qu'est la cuvée Marie-Christine du château de L'Aumérade, dans un flacon dessiné par la grand-mère Charlotte Fabre en 1956. « *Le rosé n'est pas une mode, on aurait pu le craindre* », note Vincent. La tendance se confirme d'année en année avec des progressions affolantes aux États-Unis. Pour répondre à cet engouement, les Fabre-Grimaldi ne cessent d'investir. En 2008, ce fut une nouvelle chaîne d'embouteillage de 3 500 bouteilles à l'heure pour sortir 2,5 millions de cols par an. De l'artillerie lourde ! En 2014, 1,4 million d'euros furent posés sur la table pour une nouvelle cave de vinification. « *Et tous nos vins sont issus de nos propriétés, zéro négoce* », aime rappeler la famille.

« Je veux mettre en avant le travail de la vigne, trop souvent mis au second plan en Provence. »

CLÉMENT FABRE-GRIMALDI

Parmi les trois enfants de Vincent et de Marie-Christine, c'est Clément qui a rejoint les vignobles. Après un BTS viti-céno à Beaune et un stage chez William Fèvre à Chablis, il revient en 2007, à 26 ans. « *Mais depuis que j'ai 15 ans, je bosse dès que je peux aux propriétés* », dit-il avant d'ajouter : « *Je veux mettre en avant le travail de la vigne, trop souvent mis au second plan en Provence. Les rosés méritent de la finesse et de l'équilibre. Je veux aussi aller rapidement vers la biodynamie.* » Sa sœur jumelle, Delphine, a choisi le droit mais garde un œil aiguisé sur l'affaire familiale : « *J'exerce dans le droit du travail, alors je m'occupe des problématiques dans l'entreprise familiale et, dans tous les cas, le vin fait partie intégrante de ma vie.* » Enfin, l'aînée, Caroline – millésime 77 – a rejoint son oncle Henri dans la société de commercialisation. « *Je n'ai pas eu de pression de mes parents, ils m'auraient excusée, je me suis mis toute seule cette pression, je voulais ma place ici* », explique-t-elle. De fait, après une école de commerce avec une spécialisation marketing, un stage aux États-Unis, son grand-père la prend entre quatre yeux. « *Tu fais quoi maintenant ?* » On connaît la réponse. Après quelques parenthèses, le retour s'est opéré en 2005. « *En dehors du commerce, j'essaye d'être l'huile qui fait tourner le tout, de faire le lien entre la production et la distribution* », explique Caroline, qui suit aussi avec sa mère la partie œnologique de L'Aumérade, de la salle de réception à la boutique qui passe 5 % de la production, des produits dérivés et de l'huile d'olive provenant du domaine. Louis, du haut de ses 87 ans, regarde tout ce beau monde. « *Je les adore. Clément est vraiment pris de passion pour la viticulture, Caroline reprendra la société de commerce et Delphine est la juriste de service* », dit-il. « *Ils sont tout ce que j'aurais voulu être à leur âge* », confie Marie-Christine. « *Nos trois enfants se sentent impliqués* », ajoute Vincent, qui aime réunir sa famille dans sa maison de Quenza, au cœur de sa Corse. À ces réunions, une nouvelle génération pointe son nez avec Andréa – fils de Caroline – et Raphaël – fils de Delphine. « *Nous espérons fortement qu'ils prendront la suite, c'est une continuité en soi* », admet Vincent ■



CARTE D'IDENTITÉ

La Société d'exploitation des vignobles Fabre-Grimaldi compte près de 550 hectares avec une quarantaine de salariés pour un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros et un bénéfice de 560 000 euros. Le GFA sort un bénéfice de 416 000 euros. Henri Fabre détient en propre le château de La Clapière (52 hectares) et dirige la société de commercialisation qui compte une quinzaine de salariés, réalise un chiffre d'affaires de 7,6 millions d'euros pour 100 000 euros de bénéfice. Elle vend 2,5 millions de bouteilles dont 35 % à l'export (Amérique du Nord, Angleterre, Japon, Dubaï, Luxembourg, Hollande...). Parmi les 93 % de rosé, 5 % de rouge et 2 % de blanc, retenons le rosé Les 3 Terroirs 2016 (9,90 €), très fin assemblage de différentes propriétés, le rouge Violette de La Clapière 2014 (14 €), une dominante de syrah sur la tension et le cassis, le Sully de L'Aumérade blanc de blancs 2016 (16,90 €), ce 100 % roule où le gras et l'acidité se confondent.

SAGA | PROVENCE

production qui a connu un bouleversement dans les années 1990 avec le boom du rosé. Les hectares de grenache, de cinsault ou de syrah, qui étaient consacrés pour moitié au rosé, lui sont désormais quasiment entièrement dédiés avec une bouteille vedette qu'est la cuvée Marie-Christine du château de L'Aumérade, dans un flacon dessiné par la grand-mère Charlotte Fabre en 1956. « *Le rosé n'est pas une mode, on aurait pu le craindre* », note Vincent. La tendance se confirme d'année en année avec des progressions affolantes aux États-Unis. Pour répondre à cet engouement, les Fabre-Grimaldi ne cessent d'investir. En 2008, ce fut une nouvelle chaîne d'embouteillage de 3 500 bouteilles à l'heure pour sortir 2,5 millions de cols par an. De l'artillerie lourde ! En 2014, 1,4 million d'euros furent posés sur la table pour une nouvelle cave de vinification. « *Et tous nos vins sont issus de nos propriétés, zéro négoce* », aime rappeler la famille.

« Je veux mettre en avant le travail de la vigne, trop souvent mis au second plan en Provence. »

CLÉMENT FABRE-GRIMALDI

Parmi les trois enfants de Vincent et de Marie-Christine, c'est Clément qui a rejoint les vignobles. Après un BTS viti-céno à Beaune et un stage chez William Fèvre à Chablis, il revient en 2007, à 26 ans. « *Mais depuis que j'ai 15 ans, je bosse dès que je peux aux propriétés* », dit-il avant d'ajouter : « *Je veux mettre en avant le travail de la vigne, trop souvent mis au second plan en Provence. Les rosés méritent de la finesse et de l'équilibre. Je veux aussi aller rapidement vers la biodynamie.* » Sa sœur jumelle, Delphine, a choisi le droit mais garde un œil aiguisé sur l'affaire familiale : « *J'exerce dans le droit du travail, alors je m'occupe des problématiques dans l'entreprise familiale et, dans tous les cas, le vin fait partie intégrante de ma vie.* » Enfin, l'aînée, Caroline – millésime 77 – a rejoint son oncle Henri dans la société de commercialisation. « *Je n'ai pas eu de pression de mes parents, ils m'auraient excusée, je me suis mis toute seule cette pression, je voulais ma place ici* », explique-t-elle. De fait, après une école de commerce avec une spécialisation marketing, un stage aux États-Unis, son grand-père la prend entre quatre yeux. « *Tu fais quoi maintenant ?* » On connaît la réponse. Après quelques parenthèses, le retour s'est opéré en 2005. « *En dehors du commerce, j'essaie d'être l'huile qui fait tourner le tout, de faire le lien entre la production et la distribution* », explique Caroline, qui suit aussi avec sa mère la partie œnotouristique de L'Aumérade, de la salle de réception à la boutique qui passe 5 % de la production, des produits dérivés et de l'huile d'olive provenant du domaine. Louis, du haut de ses 87 ans, regarde tout ce beau monde. « *Je les adore. Clément est vraiment pris de passion pour la viticulture, Caroline reprendra la société de commerce et Delphine est la juriste de service* », dit-il. « *Ils sont tout ce que j'aurais voulu être à leur âge* », confie Marie-Christine. « *Nos trois enfants se sentent impliqués* », ajoute Vincent, qui aime réunir sa famille dans sa maison de Quenza, au cœur de sa Corse. À ces réunions, une nouvelle génération pointe son nez avec Andréa – fils de Caroline – et Raphaël – fils de Delphine. « *Nous espérons fortement qu'ils prendront la suite, c'est une continuité en soi* », admet Vincent ■



CARTE D'IDENTITÉ

La Société d'exploitation des vignobles Fabre-Grimaldi compte près de 550 hectares avec une quarantaine de salariés pour un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros et un bénéfice de 560 000 euros. Le GFA sort un bénéfice de 416 000 euros. Henri Fabre détient en propre le château de La Clapière (52 hectares) et dirige la société de commercialisation qui compte une quinzaine de salariés, réalise un chiffre d'affaires de 7,6 millions d'euros pour 100 000 euros de bénéfice. Elle vend 2,5 millions de bouteilles dont 35 % à l'export (Amérique du Nord, Angleterre, Japon, Dubaï, Luxembourg, Hollande...). Parmi les 93 % de rosé, 5 % de rouge et 2 % de blanc, retenons le rosé Les 3 Terroirs 2016 (9,90 €), très fin assemblage de différentes propriétés, le rouge Violette de La Clapière 2014 (14 €), une dominante de syrah sur la tension et le cassis, le Sully de L'Aumérade blanc de blancs 2016 (16,90 €), ce 100 % rolle où le gras et l'acidité se confondent.



Caroline, Clément et Delphine Fabre-Grimaldi