

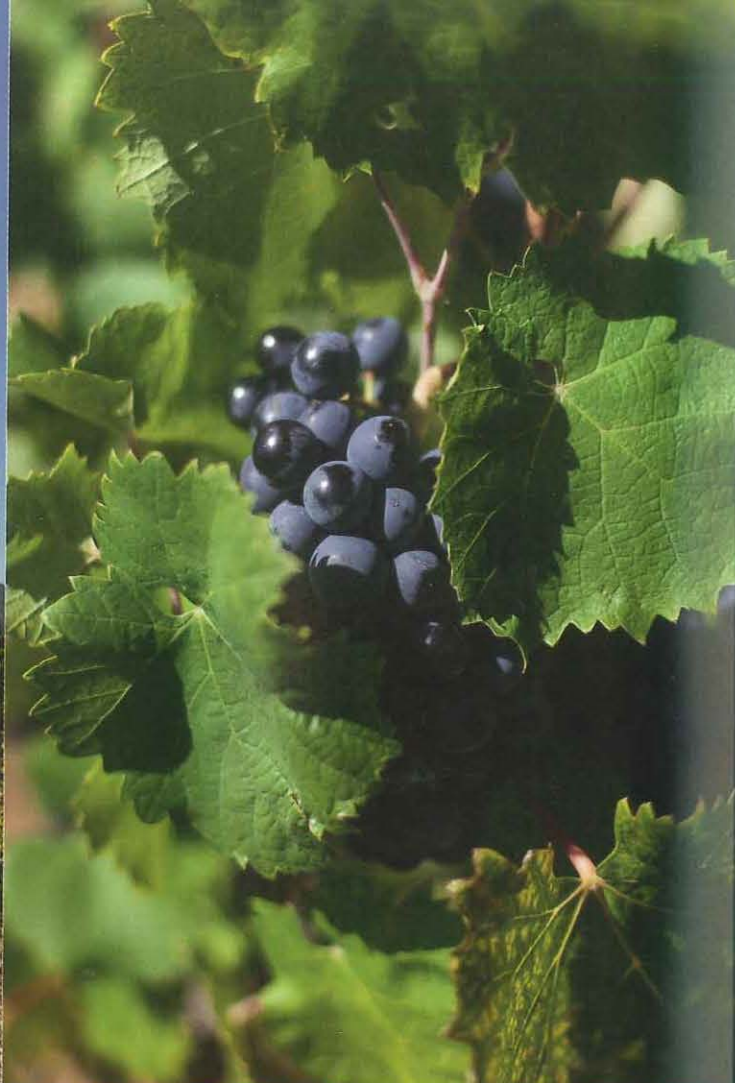
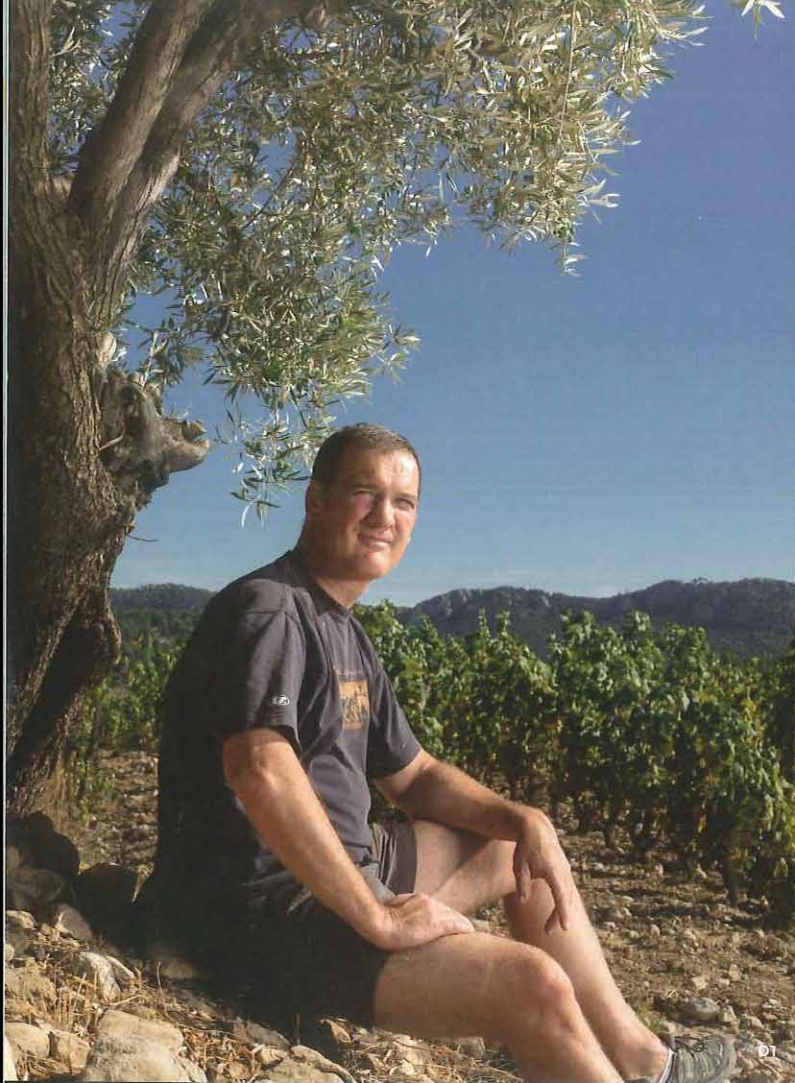
Yam

le magazine des chefs



— 30 RECETTES YAM —
— BAUME DES ANGES, DES ESSENCES À FORTE SAVEUR AJOUTÉE —
— LES FROMAGES D'ÎLE-DE-FRANCE —
— REPORTAGE CHEZ JEAN-LOUP BALITRAND, AFFÛTEUR ET COUTELIER —





PORTRAITS DE VIGNERONS

DANIEL RAVIER, L'ESPRIT DE TEMPIER

DEPUIS 2000, CE RÉGISSEUR GONFLÉ D'HUMILITÉ PERPÉTUE L'ÂME ET LE GOÛT DU DOMAINE MYTHIQUE EN VINIFIANT SES CUVÉES EN PARFAIT ACCORD AVEC LES ENFANTS DE LUCIE TEMPIER ET DE LUCIEN PEYRAUD.

Originaire de l'Isère, ce petit-fils de vigneron réalise aujourd'hui son rêve. La famille Tempier lui a confié la gestion du domaine au quotidien, pour mieux se concentrer sur les décisions stratégiques.

Après une formation classique en viticulture et œnologie à Montpellier, ce montagnard tombe vite sous le charme de la Provence. Outre sa femme qui a grandi à Marseille, Daniel Ravier est immédiatement séduit par l'appellation Bandol découverte par hasard au domaine Ott, voisin de Tempier: «J'ai été fasciné par le climat, l'environnement, la dimension humaine et le mourvèdre, qu'on ignore avant d'arriver ici», avoue le régisseur.

Après 14 vinifications, ce passionné n'a pas dérogé aux grands principes à l'œuvre chez Tempier: respecter ce que nous donne la vigne, qui «représente 95 % du travail», et exprimer au mieux le potentiel du terroir. Pour souligner que son domaine de prédilection a toujours travaillé en bio, Daniel Ravier raconte que lorsqu'un marchand de produits chimiques arrivait au domaine à l'époque de Lucien Peyraud, ce dernier lui rétorquait: «Monsieur, je sais que vous faites un métier difficile, mais vous ne vendrez rien ici, merci, au revoir!» Aujourd'hui, rien n'a changé. «On se doit de cultiver et vinifier proprement, ainsi que de respecter notre terroir, la santé de nos salariés et celle de nos fidèles amateurs», comme l'écrivain Jim Harrison, qui ne jure que par La Migoua, La Tourtine et Cabassaou.

Constamment en quête de puissance, de fraîcheur et de délicatesse, Daniel Ravier s'illustre aussi par ses assemblages. «Le mourvèdre sera toujours meilleur avec autre chose.» Du coup, le bonhomme «travaille avec un œnologue, car l'œil extérieur permet souvent de recadrer notre propos: les ayatollah, quelle que soit leur chapelle, m'insupportent», conclut ce personnage au caractère bien «Tempier»!

AGNÈS HENRY, L'AUTODIDACTE DE LA TOUR DU BON

AU DÉPART, RIEN NE PRÉDESTINAIT CETTE PARISIENNE À PRENDRE LES RÊNES DU DOMAINE VITICOLE QUI APPARTENAIT À LA FAMILLE, ET PUIS...

Ingénieur dans l'agro-alimentaire, Agnès Henry est arrivée par hasard dans le monde du vin. Cette férue de biologie et de géologie, qui a failli être embauchée chez Lustucru, n'avait jamais bu une goutte d'alcool avant de s'installer définitivement à La Tour du Bon, en 1990. «Je rêvais simplement d'y vivre toute l'année et pensais pouvoir diriger le domaine en dilettante.» Au final, cette femme de caractère vit bel et bien dans un cadre de rêve. Situé au nord de l'appellation, sur un plateau légèrement en altitude, qui forme un cirque naturel, le Domaine de la Tour du Bon offre un panorama de toute beauté, entre mer et montagne, avec, sur ses 17 hectares, des vignes à perte de vue, des pins et des essences rares, et même un oratoire datant du XVIII^e siècle. Mais convaincue depuis son enfance de la qualité de ses terroirs, Agnès Henry ne tarde pas à s'investir totalement dans sa mission. Marquée par Ernest Scaglione, un Piémontais qui, chaque année de 1968 à 1982, en fonction des aléas du climat, «s'efforçait de transformer naturellement le raisin en vin», elle fait appel à son intuition et à de jeunes vigneronnes pour exprimer au mieux le potentiel et l'identité du terroir. De Thierry Puzelat à Antoine Poupponeau en passant par Julien Pierre, le petit dernier, cette néo-vigneronne n'a eu de cesse d'«exprimer des jus fidèles au terroir», en limitant l'extraction au maximum. En bio depuis toujours, à l'image des étiquettes des premiers millésimes sur lesquelles on distingue la mention «sans produit chimique», Agnès Henry utilise désormais un dynamiseur «vaporisant des infusions au romarin ou à la camomille afin de ragaillardir des vignes qui ont tendance à souffrir». À l'arrivée? De grands mourvèdres, à la fois rustiques et élégants, comme ses vins.

