

le rosé de provence par-delà les clichés

Le rosé, un vin d'apéritif à boire au bord de la piscine ? Sans doute, mais pas seulement... Sur un coteau de la chaîne des Maures surplombant la Méditerranée, le Clos Cibonne propose une tout autre interprétation. Portés par leur caractère, ses rosés hors normes se dégustent toute l'année.





DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE, les mêmes traits de caractère se transmettent d'une génération à l'autre. Au Clos Cibonne, on se fie obstinément à ses intuitions, on prend la passion pour seule boussole, on pratique l'indépendance d'esprit. Le tout avec une assurance tranquille, sans se pousser du col ni hausser le ton. Mais sans craindre non plus de ramer à contre-courant des usages. Le choix de l'encépagement en livre une parfaite illustration. Dans l'appellation Côtes-de-Provence, les vigneronns façonnent leurs cuvées à partir de trois types de raisins : cinsault, grenache et syrah. À cette sainte trinité s'ajoute parfois un peu de mourvèdre. Le tibouren, vieux plant provençal venu de Mésopotamie et introduit ici par les Romains deux siècles avant notre ère, compte pour quantité négligeable avec environ 2 % des surfaces produites. Sauf au Clos Cibonne, où sa proportion monte à 80 %.

Un drôle de spécimen à apprivoiser

On interroge Claude Deforges, qui préside aux destinées du domaine avec son fils Olivier, sur les raisons de cette singularité. Sourire aux lèvres, le voilà lancé dans l'inventaire des « qualités » du tibouren. Sa précocité, qui nécessite de tailler les pieds plusieurs fois par an. Son implantation exigeante, principalement sur des sols de schistes, rudes et filtrants. Sa productivité limitée, qui suit une courbe décroissante au bout d'une vingtaine d'années. Sa vulnérabilité aux maladies de la vigne, qu'accroissent les entrées maritimes venant de la Méditerranée toute proche. « *J'allais oublier : les grappes ne sont pas homogènes.*



Après la vendange, nous devons faire un tri sévère, car toutes les baies ne mûrissent pas en même temps. » Aussi malicieux qu'attentionné, Claude Deforges ne laisse pas s'installer la confusion chez son interlocuteur. « En considérant la difficulté que nous avons à le travailler, il aurait peut-être été plus rationnel d'abandonner le tibouren. Mais nous aimons ce cépage, l'empreinte qu'il donne aux vins et sa propension à les faire vieillir harmonieusement. D'où la place dominante que nous lui réservons dans nos assemblages, en rosé comme en rouge. » Une exception dont le pionnier se nomme André Roux. Dans les années 1930, le grand-père de Brigitte Deforges – l'épouse de Claude – choisit de rompre avec la polyculture qui est alors de mise au Clos Cibonne. Le tibouren a ses faveurs, mais, après la crise du phylloxera, il a presque disparu des terres provençales. Qu'à cela ne tienne ! L'homme réussit à sauver quelques très vieux pieds qui lui permettent de replanter progressivement tout le domaine.

De parfaits compagnons de gastronomie

Sous la conduite d'André Roux, le Clos Cibonne accède rapidement à la notoriété. La personnalité du propriétaire n'y est pas pour rien. Charismatique, chanteur d'opéra à ses heures perdues, il se lie d'amitié avec les célébrités qui fréquentent la région... et assurent la promotion de ses cuvées. Dans la cave du domaine, Raimu, Farnandel et Gabin – jamais très loin d'un verre de tibouren – figurent en bonne place sur les photos accrochées aux murs. Dès cette époque, les vins se démarquent de la production locale. Aux rouges, le tibouren confère des accents presque bourguignons, avec un fruit net et une fraîcheur bienvenue. Aux rosés, il apporte une personnalité rare, une puissance et une persistance qui en font de parfaits compagnons

de gastronomie pour mettre en valeur une recette d'automne comme des ris de veau accompagnés de cépes, de châtaignes ou de potiron.

Dans les gestes accomplis à la vigne et au chai, également, le Clos Cibonne joue sa propre partition. « Nous faisons très attention à maîtriser nos rendements, l'idée étant d'obtenir une belle concentration et d'exprimer notre terroir, qui combine une grande diversité de sols, explique Olivier Deforges. Quand cela s'impose, nous n'hésitons pas à dégarnir les pieds de vigne pour être sûrs que les grappes restantes bénéficieront de l'énergie nécessaire à leur maturation. » À l'instar de leurs prédécesseurs, les propriétaires actuels privilégient, pour les cuvées supérieures, les élevages en foudre. Ces immenses tonneaux contiennent l'équivalent de plusieurs barriques. Au Clos Cibonne, les plus anciens ont été fabriqués en 1903 et acquis par Marius, le père d'André Roux. En évitant aux jus un contact trop important avec le bois, ils contribuent à préserver leurs arômes fruités. « L'avantage tient aussi à l'oxygénation douce qui passe par les pores des parois, ajoute Olivier Deforges. Ce phénomène aide les vins à se renforcer et joue en faveur de la complexité aromatique. » C'est particulièrement vrai dans le cadre d'élevages longs comme celui de la cuvée Marius, créée en 2017 et qui patiente deux ans en foudre.

« Nous voulions rendre les vins un peu plus lisibles »

À écouter le tandem Deforges détailler les pratiques en vigueur au domaine, une chose nous frappe. Par-delà les différences de style – charmeur et plein de verve pour le père, réfléchi et nuancé pour le fils –, les deux hommes parlent à l'unisson. Dans nombre d'exploitations viticoles, et pas des moindres, le passage de relais entre le père et le fils n'offre pas toujours le spectacle d'une telle harmonie... Une des clés





de l'équilibre qui règne ici réside peut-être dans la manière – complémentaire – dont chacun a appris le métier. Le cursus suivi par Olivier est tout ce qu'il y a de plus classique : diplôme de viticulture et d'œnologie, licence en commerce des vins suivis de stages sur le terrain, en France et en Australie. Rien de commun pour Claude. Lorsque Brigitte et lui reprennent l'affaire familiale, au début des années 2000, il vient d'abandonner les rênes d'une grosse entreprise d'informatique. « *Je passais ma vie en réunion, j'étais toujours entre deux avions : c'était l'enfer !* » Ce monde laissé derrière lui, son ambition est de donner un nouveau souffle au domaine. « *Pas tout révolutionner, seulement rendre les vins un peu plus lisibles.* » Un œnologue est sollicité pour délivrer des conseils, mais le régisseur, récalcitrant, donne sa démission. Que faire ? « *Si j'avais engagé quelqu'un d'autre, je n'aurais pas été capable de le diriger. Alors je me suis lancé et j'ai appris en autodidacte, avec l'aide de quelques personnes. Cela n'est pas venu tout de suite, mais un matin, alors que j'étais seul en train de faire mes assemblages, l'évidence m'a foudroyé : j'avais trouvé le bonheur absolu.* »

Le monde entier succombe

Que de chemin parcouru par le Clos Cibonne en l'espace d'une vingtaine d'années ! Au gré des replantations et des agrandissements, la production a bondi de 30 000 à 100 000 bouteilles. Parallèlement, la gamme n'a cessé de s'enrichir, avec, par exemple, la création de cuvées issues de raisins achetés et proposant des vins faciles et prêts à boire. Autrefois limité au marché français, le succès a pris une dimension internationale : États-Unis, Australie, Corée du Sud, Allemagne, Suède, Finlande, Espagne... Un domaine qui cultive un cépage inconnu, n'emploie pas de responsable export et se refuse à toute pros-

pection commerciale : l'exploit n'est pas mince. « *Un soir, le patron de la Société des bains de mer de Monaco, qui gère de nombreux restaurants et hôtels de luxe sur le Rocher, s'installe au bar d'un grand hôtel de Los Angeles, raconte Claude Deforges. Il demande à goûter quelque chose d'étonnant. Le barman, taquin, lui sert un de nos rosés : "Essayez, c'est tout près de chez vous !"* » La suite de l'histoire était à prévoir : la Société des bains de mer de Monaco compte aujourd'hui parmi les plus gros clients du Clos Cibonne. « *Vous comprenez pourquoi nous remercions chaque jour le "dieu tibouren" de nous avoir montré la voie !* » ♦

CLOS CIBONNE

Superficie en production / 17 ha
Cépages rouges / tibouren = 90% ; grenache noir = 5% ; syrah = 3% ; cinsault = 2%
Production / 100 000 bouteilles par an
Âge moyen des vignes / 30 ans
Appellation / Côtes-de-Provence



—Cuvée Caroline. Rosé. Clos Cibonne
Rosé de chair et de plénitude, aux notes de fruits rouges, d'épices douces auxquelles se mêle une touche de caramel au lait apportée par l'élevage. La trame profonde, séveuse, offre une belle structure tannique, beaucoup de fraîcheur et d'énergie.