



9 DÉCENNIES À LA
CADIÈRE D'AZUR
RACONTÉES PAR
FORTUNÉ PICHE

90

ILS SONT NÉS EN 1968 :
CELINE DION, DAMON
ALBARN, YANN MOIX,
DANIEL CRAIG, AXELLE
RED, SANDRINE KIBERLIN

1968 À 1978

LA TÊTE AU SOLEIL ET LES PIEDS DANS L'EAU

JOURNAL DE BORD DE VIGNERONS DE LA SUFFRÈNE

L'édito de Fortuné Piche



Dans la famille, on n'a jamais été de gros buveurs.

Est-ce que celui qui plante des carottes mange tous les jours des carottes ? Vigneron c'est notre travail, voilà tout. Par contre, j'adore goûter le vin. Et quand il y a une bonne bouteille, je la bois, et je l'apprécie. Et je suis même exigeant. Personnellement, j'aime les vins charpentés.

Au début, j'y croyais pas trop au terroir, mais quand j'ai commencé à travailler la terre des Lauves, je peux vous dire que j'y ai cru fermement au terroir. C'est simple, tous les vins primés, ils viennent de là-bas. Après, c'est des vins plus compliqués, plus structurés, "Les Lauves" c'est pour les connaisseurs.

Quand on a commencé, le blanc avait notre priorité. Ca venait de Cassis, c'était comme une mode. Quand le Bandol a été créé c'était mal parti, mais ensuite, des Messieurs comme Mr Perrot, Mr Bartely, Ronttinberger ou Portalis ont remis le Bandol sur de bons rails, et l'appellation a redémarré.

De notre côté, la coopérative de La Cadière a tardé à se mettre à faire du Bandol.

Quand on s'est lancé, le rouge avait notre préférence, mais la clientèle a voulu du rosé. Que voulez-vous, le client est roi comme on dit non ?



DAMIEN DEPRET

Ce qui est rigolo, c'est que dès que M. PICHE me croise, c'est toujours «oh jeune!», il m'appelle toujours «oh jeune!»,
... suite page 2

RETOUR SUR...

Les vendanges 2018. Nous approchons à grands pas de nos prochaines vendanges et nous souhaitons faire un retour en image sur notre cuvée 2018...
suite page 3

90

En bref : Grande manifestation à Alger en faveur de l'Algérie française. Le général de Gaulle prend le pouvoir et fonde la Ve république.

9 TÉMOIGNAGES D'ACTEURS PHARES DU DOMAINE

5/9 DAMIEN DEPRET, RESPONSABLE DE LA CAVE

Bonjour, moi c'est Damien, je suis caviste, responsable de la cave. J'occupe ce poste, ça va faire mes 4ème vendanges.

Ce qui est rigolo, c'est que dès que M. PICHE me croise, c'est toujours « Oh jeune ! », il m'appelle toujours « Oh jeune ! ».

“ Je sais pas si c'est parce qu'il ne se rappelle pas de mon prénom mais il m'appelle toujours « Oh jeune ! », c'est le petit signe, le petit mot affectueux qui fait sourire, qui fait plaisir. ”

Alors la collaboration entre Cédric et son grand-père, je la trouve assez fusionnelle quand même, même s'ils sont pas toujours d'accord sur les décisions, sur les méthodes. Il y a quand même une génération d'écart entre les deux. Mais je trouve justement cette relation bénéfique pour le domaine car dans chaque expérience, il y a des choses à puiser. Le grand-père, du fait de sa longue expérience, il connaît son terroir, il connaît ses vignes, il connaît le domaine, il a encore des choses à livrer.

Il y a un peu deux écoles, avant, ils travaillaient d'une certaine manière. Il n'avaient pas toutes les avancées technologiques et tous les outils qu'on a maintenant à notre disposition, qui nous facilitent le travail, qui nous permettent de prévoir et d'anticiper, par exemple, les maladies sur la vigne, etc...

Mais après, au contraire, les anciens, ils avaient un autre regard vu qu'ils n'avaient pas tous ces outils. Ils avaient une habitude, une manière d'observer la nature, de capter ses signaux qu'ils interprétaient pour conduire leurs vignes.

“ Alors moi, mon millésime préféré, c'est la cuvée Les Lauves 2006 car pour moi, il a tout ce dont un Bandol dont j'ai l'image possède. C'est à dire un vin qui a de la matière, avec une belle structure mais qui est aussi sur de la finesse, des tanins fondus, de la fraîcheur. Pour moi, c'est vraiment le plus beau vin de la Suffrène. ”

Ce qui me rend fier, c'est l'amour du domaine et du vin qui a une identité assez forte. Le domaine, même s'il est pas vieux en terme de millésimes, que depuis 1996, mais sur les terres, ça fait très longtemps qu'il y a du vin qui est fait, que le grand-père avait ses vignes, faisait du vin, etc... C'est vraiment cet amour du terroir, des cuvées de la Suffrène, c'est un ensemble... C'est un ensemble qui me rend fier car pour mon âge, occuper un poste comme ça, c'est pas commun on va dire. Donc j'en suis très fier, c'est une confiance qui m'est accordée, je suis fier de tout ce qu'il y a ici, du terroir, des vins, de l'huile... Dès qu'on fait goûter les vins entre amis, à la famille, de suite, on a des excellents retours.

Podcast audio de l'interview ici : <https://youtu.be/jS4rODN4noQ>



90

En bref : Assassinat, à Memphis, de Martin Luther King. Manifestations étudiantes à Paris, Mai 68 marquera les français par des images d'émeutes et de barricades.

RETOUR SUR NOS VENDANGES 2018 - LA CUVÉE 90

NOS ROSÉS, NOS BLANCS, NOS ROUGES ONT DONNÉ LA CUVÉE 2018 - 90, DES HOMMES ET DES FEMMES TOUS LES ANS RAMASSENT À LA MAIN LE FRUIT DE NOTRE TRAVAIL.

L'aire Bandolaise fait partie des terroirs les plus réputés du vignoble de Provence. Elle doit sa réputation à un microclimat très favorable, et à son cépage roi « Le Mourvèdre ».

L'appellation Bandol est une des plus anciennes AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) de France, elle a été reconnue en 1941.

La qualité des vins est aussi due à un cahier des charges très restrictif avec des rendements faibles, des vendanges à la main permettant une sélection rigoureuse des raisins. Notre vignoble très morcelé, souvent en côteaux, et taillé en gobelet, implique un travail manuel important, respectant les traditions de notre Appellation.

Nous souhaitons revenir sur les vendanges 2018 et rendre hommage à ceux qui ont fabriqué ce nectar divin !



A VENIR :



JÉRÔME BUTON

Ouvrier agricole au Domaine La Suffrène depuis 2010, il est arrivé à ce poste par pur hasard mais surtout il n'a plus voulu le quitter...

FOCUS SUR NOS HUILES D'OLIVES

La récolte s'effectue aux environs du 15 novembre, lorsque les olives sont tournantes, c'est-à-dire qu'elles passent du stade de fruit vert à celui de fruit mûr, dans la prochaine gazette !