

ILS SONT NÉS EN 1948 :

GÉRARD DARMON, GÉRARD
DEPARDIEU, CAROLE BOU-
QUET, LOUIS CHÉDID, ALAIN
AFFLELOU, LINDA DE SUZA,
CHANTAL LAUBY, RICHARD
GOTAINER, ...

90

DOMAINE
LA SUFFRENE

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

LA TÊTE AU SOLEIL ET LES PIEDS DANS L'EAU

JOURNAL DE BORD DE VIGNERONS DE LA SUFFRÈNE

- 1948... 1958-

L'ÉDITO DE FORTUNÉ PICHE

*Ma femme est du Castellet et moi de La Cadière d'Azur.
Et pourtant, de toute mon enfance, je ne l'ai jamais croisé.*

*Mais vous savez, à l'époque, les distances n'étaient pas
les mêmes.*

*Il faut dire qu'après la guerre, je restais beaucoup dans
mon village. J'avais pas vraiment de raisons d'en bou-
ger. Avec mes collègues on avait nos endroits, nos habi-
tudes. Comme un jeune de maintenant quoi !*

*Mais parfois on allait au Castellet, pour les fêtes de vil-
lages. A Vélo d'abord, et puis en camionnette. On avait
une traction avant qui roulait au pétrole, « Y fallait bien
se défendre hein !? ».*

*On y allait en bande, pour manger, pour boire un coup
ou danser. Y'avait des orchestres, des bals populaires,
des animations. On s'amusait bien. La guerre venait de
se terminer, les gens étaient heureux. C'est là-bas que j'ai
rencontré ma femme. Je l'ai vu de loin, elle était grande
et avait des yeux bleus azur. C'était la plus belle de toutes.
Elle est toujours aussi belle d'ailleurs.*

*On s'est marié en 1950. J'avais 22 ans et elle 20 ans. De
suite après, je suis parti faire mon service militaire en
Allemagne.*

*C'était l'occupation alliée, en pleine guerre froide. J'étais pas loin de la frontière, juste en dessous de Stuttgart, à Reutlingen, un
joli village. Mais j'étais pas bien là-bas. J'avais qu'une envie, c'était de revenir chez moi.*



*“ C’est quand même un travail où
on est en contact avec la nature,
avec l’extérieur, ce qui n’est pas né-
gligeable. Et j’ai la chance de faire
un travail qui me passionne.”*

Suite page 2



INTERVIEW PRO : T EDWARD,
IMPORTATEUR SUFFRÈNE AUX
USA / Nous travaillons avec
le Domaine La Suffrène depuis
2014. Nous avons commencé avec
le millésime 2001 ..

Suite page 3

90

En bref : Réouverture de la frontière entre l'Espagne et la France, inauguration du barrage de Génissiat, sur le Rhône, Libéralisation du contrôle des prix et du marché de l'or.

9 TÉMOIGNAGES D'ACTEURS PHARES DU DOMAINE

3/9 Valentin Rubio, Directeur Technique

Bonjour, je m'appelle Valentin RUBIO, ça fait 10 ans que je travaille à La Suffrène, j'ai commencé en 2008.

J'ai commencé par un stage de 3ème, de deux semaines. Depuis tout jeune, je savais que je voulais travailler dans le vin. Ensuite, j'ai enchaîné sur un Bac Professionnel Vigne & Vin. Tous mes stages de Bac Professionnel, je les ai fait à La Suffrène.

Ensuite, j'ai voulu continuer en enchaînant sur un BTS en alternance que j'ai fait avec Cédric pendant deux ans. Puis, j'ai intégré une école d'ingénieur à Bordeaux que j'ai également faite en apprentissage. Et là, je suis en poste de directeur technique depuis Juillet 2018.

L'objectif de mon poste est de diriger les équipes viticoles et en cave, d'élaborer un itinéraire technique, les plannings, de gérer les tâches qui sont effectuées au quotidien dans un domaine viticole. C'est un contrôle constant, que ce soit au chai ou au vignoble. Ce contrôle se fait via des remontées d'informations de chaque responsable de pôle : responsable tracteuriste (Jonathan), Chef d'équipe (Christophe) ou en cave (Damien). Ils ont des « fiches de route » et une ligne conductrice à suivre qui leur permettent au fur et à mesure de faire des « reportings ». Quand j'étais plus jeune et que j'apprenais le métier de caviste (parce que j'ai plus fait de « cave » que de « vigne »), quand je faisais des petites erreurs de manipulation, il (Monsieur Piche) me disait « c'est en faisant qu'on apprend, il n'y a qu'à ceux qui ne font rien qu'il n'arrive rien. », voilà.

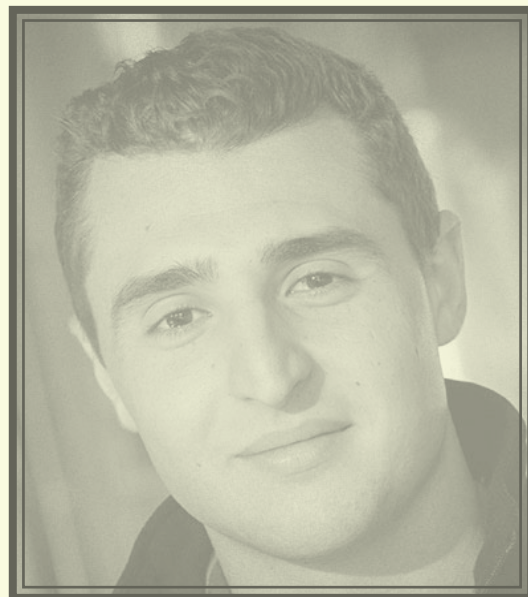
La relation entre Cédric et son Grand-Père, ce serait plus des conseils que Monsieur Piche donne à Cédric, il essaie de lui transmettre son expérience sur le vignoble, que ce soit pour les tâches du quotidien ou pour des décisions plus importantes comme des remaniements de parcelles, des arrachements de plantations, des plantations nouvelles (défrichement d'une zone pour de nouvelles plantations). C'est vraiment la transmission de savoir-faire de M. Piche à Cédric. Je suis convaincu qu'on est, de par notre taille, une grosse exploitation qui garde des valeurs familiales, humaines, de partage. On essaie au maximum de communiquer les uns avec les autres, d'avoir des moments de partage, récréatifs en dehors du travail.

Notamment, j'ai souvenir, l'an passé à la période de Noël, on a organisé avec Cédric une journée où on est allé visiter deux exploitations viticoles, à La Bastide Blanche et à Terrebrune. Et le midi, on est allé manger à La Font des Pères. Ce sont des moments hors travail qui permettent de nous lier et d'avoir ce sentiment d'appartenance à la même entreprise, de partager les mêmes valeurs quoi. Quand je discute de mon travail avec mon entourage, je suis un peu fier de tout, de l'entreprise dans laquelle je travaille, de la relation que j'ai avec Cédric, de l'équipe qui est en place, de la relation que j'ai avec Jonathan, Véronique, Christophe, Damien, Audrey, Christine, enfin, avec tout le monde, je vais pas citer tout le monde, avec tous les membres de l'équipe de La Suffrène.

“ C'est quand même un travail où on est en contact avec la nature, avec l'extérieur, ce qui n'est pas négligeable. Et j'ai la chance de faire un travail qui me passionne.”

J'ai pas de millésime préféré, je trouve que chaque millésime a quelque chose d'intéressant et en termes de cuvées, j'ai pas non plus de cuvée préférée. En rouge, ce serait quand même la cuvée Les Lauves que j'aime beaucoup mais sinon j'aime vraiment tous les produits qu'on fait, dans toute la gamme, que ce soit dans les IGP ou les AOC BANDOL, je suis fier des produits qu'on élabore à La Suffrène, en passant par l'huile d'olive. On est quand même assez complet. On a de la chance, M. Piche a fait depuis tout jeune ce travail, il a construit un vignoble et une oliveraie sains, en bons états, productifs, et on arrive franchement à bien les valoriser, que ce soit avec notre moulin qu'on a à la propriété ou que ce soit avec notre équipement à la cave.

Donc, je suis fier de ce qu'on fait, de tout quoi.



90

En bref : Premier disque pour Henri Salvador : *Maladie d'Amour*, St Moritz accueille les Jeux Olympiques d'hiver de l'après-guerre mondiale, Début de la première guerre israélo-arabe.

INTERVIEW PRO SUITE :

T EDWARD, IMPORTATEUR SUFFRÈNE AUX USA



Nous travaillons avec le Domaine La Suffrène depuis 2007. Nous avons commencé avec le millésime 2001 ..

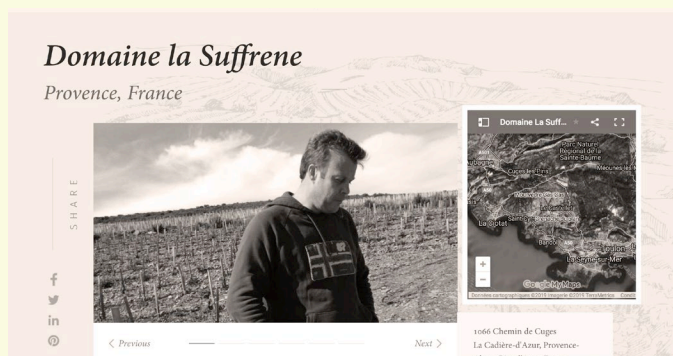
Soutenir des gens comme lui est un honneur pour nous. Sa famille et son équipe sont comme lui, des gens incroyables que nous aimons. Deuxièmement, il n'utilise pas de produits chimiques dans ses vignes, ce qui nous tient à cœur. Il ne manipule ni n'utilise d'additif dans la cave. Ses vins sont honnêtes et purs, tout comme lui.

Enfin, il est important pour un importateur d'avoir un Bandol dans son portefeuille, le Domaine La Suffrène était le bon choix pour nous. **Les Lauves** est définitivement notre cuvée préférée. C'est plus cher que le reste, nous en vendons donc moins, mais cette cuvée a un goût unique de Bandol, avec une expression de terroir immense. Nous aimons travailler avec le vieux millésime sur celui-ci pour montrer le meilleur potentiel du Mourvèdre, pour obtenir des tanins mieux intégrés à un aromatique plus complexe.

La structure et la sensation en bouche est plus élégante. Cédric a prolongé ce travail étonnant en embouteillant du vin à la reconnaissance mondiale. Cette association unique mérite d'être connue de tous. Il est très utile de raconter l'histoire à nos clients et de faire prendre conscience à quel point cette famille est incroyable. Les gens aiment ce type d'histoire. Ce type d'information nous donne envie de raconter l'histoire et la particularité de ce vignoble.

Mon meilleur souvenir au goût est Les Lauves 2003. Un millésime très 'hot', probablement l'un des plus 'hot'. La France a eu une énorme canicule cette année. La plupart des vins dégustés à l'AOP Bandol étaient trop mûrs et très riches. D'une manière ou d'une autre, Les Lauves 2003 est très élégant, toujours frais avec beaucoup d'épices. Personne n'aurait pu deviner qu'il s'agissait d'un 2003. Il avait assurément le goût d'un millésime chaleureux avec beaucoup de maturité. Cédric produit un vin très délicat, équilibré, avec beaucoup d'énergie et de puissance en même temps. Quel talent !

Pierre Gastaldello, French Portfolio Manager - New York / California / Chicago



Cuvées importées :

- Domaine la Suffrène Bandol Rose 2018 12x375ml
- Domaine la Suffrène Bandol Rose 2018 12x750ml
- Domaine la Suffrène Bandol Rose 2018 3x1,5L
- Domaine la Suffrène Bandol «Les Lauves» 2005 12x750ml
- Domaine la Suffrène Bandol Rouge 2014 12x375ml
- Domaine la Suffrène Bandol Rouge 2015 12x750ml
- Domaine la Suffrène Bandol Rouge 2015 3x1,5L

<https://tedwardwines.com/producers/domaine-la-suffrene>

**DANS LA
PROCHAINE ÉDITION :**
EDITO DE M. PICHE : 1958 À 1968
INTERVIEW D'AUDREY BARDET
RESPONSABLE COMMERCIALE LA
SUFFRÈNE, INTERVIEW PRO, ...

