

# REPORTAGE "JE VIS UN CONTE DE NOËL COMME ON EN RÊVERAIT TOUS, MAIS APRÈS, IL FAUT GÉRER..."

Photos G.D.



Frantz Vènes dans ses vignes de Pépieux, à mi-chemin entre Carcassonne et Béziers. Vignes qu'un légionnaire nommé Maximus fut le premier à cultiver. Frantz, qui a pris le relais, produit aujourd'hui "le meilleur vin du monde"...



## Le jour où Frantz décrocha la timbale

Depuis que son Domus Maximus a été sacré "meilleur vin du monde" par un jury londonien, ce modeste viticulteur du Minervois croule sous les demandes internationales. Presque gêné de cette gloire soudaine, le champion garde les pieds sur terre

DE NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL

GILLES DEBERNARDI

Il porte un prénom à produire du gewurztraminer, l'ami Frantz. C'est pourtant un Languedocien par jus - "avant même que d'être Français !" - dont les 70 hectares s'étalent au village de Pépieux, pan de Minervois fiché entre l'Aude et l'Hérault. Viticulteur "autodidacte", selon sa propre expression, il dirige le Château Massamier la Mignarde depuis 1998. Le jeune homme, amoureux, a pris pied dans ces vignes qu'un légionnaire romain nommé Maximus cultivait avant lui. Et ses aïeux après le légionnaire.

Ici, depuis toujours, on fait un vin franc et qui ne se pousse pas du col. Une année bonne et l'autre moins, pourvu que l'exploitation familiale se maintienne honnêtement. Frantz Vènes, au début, visitait même sa très rurale clientèle "au volant d'une 504 brinquebalante, véritable monument historique". Dame, on n'est pas chez les Rothschild. Pas encore.

Un vent de folie autrement plus fort que la tramontane s'est levé du

nord-ouest. En septembre dernier, à Londres, 350 dégustateurs ont testé, à l'aveugle, plus de 9 000 crus concourant pour l'*International Wine Challenge*. À l'initiative de son importateur anglais, Massamier la Mignarde participe au concours. Le "patron" n'est même pas au courant. Un flash, à la radio, lui apprendra la nouvelle : son *Domus Maximus*, cuvée 2000, est le "meilleur vin du monde" ! Ce rouge, lancé sept ans plus tôt ("en même temps que sortait le film *Gladiator*") n'avait jusqu'alors qu'une renommée confidentielle, raflant quelques médailles régionales et une citation dans le guide *Hachette*... mais sans étoile. Le meilleur du monde ! Ainsi en ont décidé d'illustres palais, rassemblés près de Buckingham.

**Dire "non" à la terre entière**

La foudre, ce jour-là, s'est abattue sur le Minervois. Frantz, dans un balbutiement généralement dévolu à la cérémonie des Césars, remercia son oenologue, son homme de cave, sa femme et ses parents : "Eux qui ont élargi la gamme de nos cépages en introduisant grenache et syrah". Ensuite, il a dû acheter le smoking pour aller chercher son prix chez les British, "un truc irréal, pas

croyable". Son tailleur est riche, maintenant.

Au domaine de Pépieux, la virevoltante Marie - assistante embauchée tout exprès - n'en finit pas de lever le coude. C'est que le téléphone, presque couvert par le crépitement continu du fax, sonne sans arrêt. Dans toutes les langues, à cor et à cri, on réclame le divin nectar aujourd'hui introuvable. À peine le Japon vient-il de rattracher, que c'est la Californie qui rapplique, puis l'Argentine. Et, maintenant les Philippines. 5 000 commandes d'un côté, 3 000 de l'autre, ouvrez-nous la porte, pour l'amour de Dieu ! Le propriétaire, pour un peu, se barricaderait dans son antique cellier. Car il ne s'agit plus de vendre du vin, mais de dire "non" à la terre entière. La fameuse cuvée 2000 était déjà pratiquement épuisée au moment de sa consécration londonienne. Même en raclant les fonds de terroir, on n'en dénicherait pas. Celle de 2001 s'est associée en trois coups de fil. Quant au 2002, dernier millésime en vente - le 2003 ne sortira qu'en février - on le distribue au compte-gouttes. "Pas plus de deux bouteilles par personne !", avertit une pancarte à l'entrée des chais.

À l'allégresse, du coup, succède l'embaras : "J'ai vécu un conte de Noël

comme on en rêverait tous, mais après, il faut gérer. Je suis très gêné vis-à-vis de nos clients traditionnels". Ceux qui venaient acheter leur *Domus Maximus* en voisin, amateurs éclairés au nez creux, bien avant le charivari médiatique...

**Les prix flambent sur Internet**

La dive bouteille, vendue 13,80 euros à l'origine, bat désormais tous les records aux enchères d'Internet : 80, 100, 125 euros à la dernière cotation. "Nous, nous avons choisi de ne pas augmenter nos prix cette année", insiste le producteur, navré de cette flambée spéculative. Et même, démarche symbolique : "Nous allons sortir 24 bouteilles de notre cave personnelle afin de les proposer à une loterie". Les heureux gagnants auront le droit d'acheter - à 13,80 euros pièce - sous le contrôle d'un huissier.

N'empêche, le temps de la bonne franquette est terminé. La modeste PME, à son corps défendant, prend des airs de multinationale débordée. L'écran plat de l'ordinateur tout neuf se charge d'e-mails, les piles du courrier "en attente" s'accumulent sur le bureau. Tiens, voilà d'éloignées coupures de la presse danoise, hollandaise ou norvégienne.

Et, tandis que nous parlons, le téléphone ne faiblit pas : "Allo Pépieux, ici Montréal !". Faute de *Domus*, les solliciteurs se rabattent sur les cuvées disponibles. 6 000 bouteilles pour une compagnie aérienne britannique, quelques milliers de plus pour la Société nationale du tourisme vietnamien, un grossiste du Brésil en ligne, une chaîne de restaurants américaine... Le doux chant de la mondialisation en marche résonne jusqu'au tombeau du défunt légionnaire. Maximus, comme son nom l'indique.

Et maintenant ? Frantz, 32 ans, veut garder la tête froide... et des projets raisonnables. Agrandir - un peu - la production, développer une entreprise de négoce. "Ma plus grande fierté, de toute façon, c'est que ce succès rejoillit sur tout le Minervois, contribuant à la faire connaître", dit-il. Puis, modeste et confraternel : "Faire du vin, ce n'est pas une compétition, c'est un métier. On a simplement fait du mieux que l'on pouvait. Comme les copains..." Certains "m'as-tu-vu" de la profession pourraient en prendre de la graine. Le plus remarquable, au Château Massamier la Mignarde, c'est encore la réserve du patron.