



Clos des Augustins, laissez-vous séduire.

Au pied du château de Montferrand, à deux pas du Pic St Loup et de l'Hortus, le village de St Mathieu de Trévières déroule ses coteaux. Roger Mézy, enfant du pays, en compagnie de son fils Frédéric et de sa compagne Pauline, a décidé d'y reprendre les vignes familiales. De cette aventure est né un domaine, «Le Clos des Augustins» que nous vous invitons à découvrir au fil de ces pages.

Terroir quand tu nous tiens...

Quand on est un grand amateur de vins, difficile de résister à la tentation d'en produire soi-même surtout lorsqu'on habite au cœur du vignoble du Pic St Loup et que la famille possède quelques arpents de vigne. Pour Roger Mézy, qui collectionne les bons crus comme d'autres collectionnent les timbres, l'aventure a pris une envergure qu'il n'avait pas prévu. « Au début, c'était pour que les vignes ne partent pas à l'abandon, je comptais faire du vin pour mes amis et mes clients (il dirige une société d'implants médicaux). Mais lorsque mon fils Frédéric m'a dit qu'il voulait en faire son métier, l'opération a pris une toute nouvelle dimension.»

Frédéric, a, en effet, de qui tenir, ses deux arrière-grands-pères Augustin et Augustin,



ENTREVUE



ainsi que sa grand-mère Odile ont travaillé cette terre et récolté du raisin qui était alors amené à la cave coopérative. C'est sans doute pour cela que derrière les paillasse des labos de la fac de sciences, l'étudiant en chimie se sent un peu à l'étroit. « Je ne me voyais pas travailler dans un labo à la lumière des néons, j'ai besoin d'une activité en plein air et d'avoir un contact avec la nature. »

En 1999, l'entreprise est donc créée et prend, en hommage aux deux arrière-grands-pères le nom de « Clos des Augustins ». Après un bac professionnel en alternance, Frédéric s'attelle aussi à replanter la propriété dans des nouveaux cépages. « L'idée, c'était d'avoir des cépages variés et surtout de voir les comportements d'un même cépage sur des terroirs différents. Avec des amplitudes thermiques très grandes (4° en fonction de l'emplacement), les vendanges s'étalent sur 4 semaines. Nous insistons également beaucoup sur le travail en vert qui limite le rendement et permet de moins traiter. On est loin des débuts où c'était vraiment arti-

sanal, on appelait les copains pour la vendange et on terminait par un grand gueuleton derrière. » Il faudra attendre 2003 pour voir le premier cru, c'est à ce moment-là qu'un ancien garage se métamorphose alors en un superbe chai adaptée non seulement à la vinification mais également à la réception de groupes pour la dégustation. Depuis 3 ans, Frédéric a été rejoint au sein du domaine par sa compagne Pauline. C'enologue de formation, elle apporte un regard féminin à l'exploitation. Dès le départ, comme de nombreux jeunes viticulteurs, Frédéric s'est inscrit dans une agriculture raisonnée. « Sans doute parce j'ai un peu trop côtoyé le monde de la chimie dans mon cursus. » Dans la cave, il règne d'ailleurs une très agréable odeur de tisane. Pauline est en train de concocter dans une grande marmite une préparation destinée à traiter la vigne, à base de plantes infusées dans un bas récupéré dans un stock de la grand-mère (comme quoi le jus de chaussette a encore du bon). « L'année dernière, nous avons demandé le label Bio. Mais en

fait, cela n'a pas changé grand choses à notre façon de travailler, souligne Pauline. Avec seulement 1 gramme de cuivre/souffre par hectare, nous minimisons au maximum les traitements. »

Des bons vins et une image forte.

Lorsqu'on visite le chai récemment remis à neuf, on aperçoit entre deux rangées imposantes de barriques, une immense toile de Roger Bonafé représentant deux femmes au chapeau. Cette figure féminine est d'ailleurs devenue l'emblème du « Clos des Augustins », on la retrouve sur toutes les bouteilles mais également sur les chaises et la rambarde de la magnifique terrasse qui donne sur le Pic St Loup. « Roger est un ami, explique Roger Mézy, et il nous a fait un superbe cadeau avec cette toile. Je ne m'attendais pas du tout à ce que cette dame au chapeau marque autant nos clients. » Si Roger Mézy avoue volontiers que le domaine désormais, c'est Frédéric, il reste encore impliqué au niveau commercial. « Nous avons la même volonté de qualité et de travail bien fait dans toutes les étapes. Au-

jourd'hui, si l'on n'est pas agressif commercialement, il est difficile de se faire sa place. Je crois aussi que nous travaillons avec des cavistes et des clients privés qui ont la même vision et avec qui il se passe quelque chose. La consommation a changé, les amateurs sont prêts à acheter des bouteilles un certain prix pour se faire plaisir avant tout. Le développement des bars à vins en est la meilleure preuve, c'est très encourageant pour nous. » Les huit appellations, baptisés du prénom de membre de la famille, ont été dégustées et commentées par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000. Vous pouvez consulter ses impressions sur le site www.closdesaugustins.com pour vous faire une petite idée de la qualité de ces crus mais il est clair que pour découvrir ce domaine et ceux qui y travaillent, une visite à St Mathieu de Trévières s'impose, pour votre plus grand plaisir...

Rédaction : Marc Brun

Photo : Mario Sinistaj

