

Au pied du chêne bleu stylisé et recouvert de bouillie bordelaise par l'artiste paysagiste Marc Nucera. Il sert d'emblème aux vins couture de Nicole et Xavier Rolet produits sur un terroir unique, aux confins de quatre grandes appellations, entre Mont Ventoux et Dentelles de Montmirail.

Xavier
& Nicole Rolet

Soif de singularité

Tout l'été, nous vous ferons découvrir les passions secrètes de personnalités. Xavier Rolet, le patron français de la Bourse de Londres et sa femme Nicole, ex-banquière américaine, produisent Chêne bleu, un vin de pays haute couture comme vous n'en avez jamais bu ! Une aventure d'une exigence folle. Par **Béatrice Brasseur** Photos **David Atlan**

Entre cistes et genêts en fleurs, serpente un lacet caillouteux, ombragé de chênes verts et de bruyères arborescentes. Le village perché de Crestet, sculpté dans le calcaire, chauffé à blanc, s'éloigne, disparaît. Rouler, rouler encore, à petite allure, pendant quelques kilomètres, sans vue aucune sur l'alentour. Et soudain au débouché, déchirant l'azur, la silhouette cendrée des Dentelles de Montmirail. À leurs pieds, dans son berceau de vignes, le domaine de La Verrière, d'où se détache un surréaliste chêne bleu. Le paysage laisse en arrêt... 180° de beauté à couper le souffle, le ciel immense au-dessus des forêts et des vignobles et, au loin, la ponctuation du mont Ventoux. Encore quelques centaines de mètres au ras des ceps de grenache et nous voici arrivés au cœur du domaine, un prieuré médiéval du IX^e siècle et une bastide du XVIII^e, vêtus de silence et de paix. En 1993, ce n'était que toitures et murs effondrés, ruines envahies par la végétation. Et pourtant... « Home! C'est ce que j'ai ressenti quand je suis venu la première fois, se souvient Xavier Rolet, le patron du London Stock Exchange. Il y a quelque chose de particulier ici. C'est lié à l'histoire, à la topographie. Et j'ai tout de suite vu ce que pourrait devenir ce diamant brut... » Après un divorce, ce Français à la carrière internationale éblouissante – il dirige l'une des plus puissantes places financières du monde après avoir œuvré chez Goldman Sachs, Dresdner Kleinwort Benson, Crédit Suisse First Boston et Lehman Brothers –, « grandi à Sarcelles mais avec une prédisposition pour la nature », cherchait sa thébaïde. « C'aurait pu être le Wyoming... », ce fut la Provence. Mieux,

« Faire du vin est un des plus beaux métiers du

monde. Ce petit univers est en fait l'essence même

en pleine biosphère du mont Ventoux, réserve classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Tout cela par la grâce d'un « polaroïd jauni, oublié dans une agence de village, le truc invendable qui traînait là depuis vingt ans et qui m'a tout de suite intrigué », se souvient Xavier. Six mois passent, l'agent retrouve enfin les propriétaires de cette cité engloutie... Qui accepteront sans se faire prier une offre très modeste. Et voilà comment cette figure de la finance mondiale s'est retrouvé avec des tonnes de pierres à remonter dans les règles de l'art, sur un domaine de 150 hectares, dont 35 de vignes abandonnées depuis un demi-siècle. Certes aux frontières de quatre appellations prestigieuses – Côtes-du-Rhône, Gigondas, Séguret-Village et Ventoux –, et où, de mémoire, on avait toujours fait du bon vin. Une bonne douzaine d'années plus tard, après des travaux titanesques, le prieuré et la bastide ont retrouvé leur beauté, les vignes recouvert leur santé. Et la planète bachique découvre, étonnée, déconcertée, subjuguée, le projet fou des vins de Chêne bleu – du nom du chêne centenaire, gardien des vignes du domaine, stylisé et recouvert de bouillie bordelaise par l'artiste paysagiste Marc Nucera. « J'avais une intuition, je savais qu'il y avait un potentiel mais j'ai voulu que tout soit validé scientifiquement par les meilleurs spécialistes des sols et de la vigne. C'est alors seulement que j'ai décidé de créer ce domaine, explique Xavier Rolet. L'ADN familial contient peut-être un chromosome cenologique que les chercheurs du génome n'ont pas encore identifié », plaisante-t-il... Ses cousins sont en effet viticulteurs dans l'Arbois depuis plusieurs générations, mais lui a dû tout apprendre, au cours d'une année sabbatique à l'université du vin de Suze-la-Rousse. Tandis que Nicole, son épouse américaine, abandonne sa carrière dans la banque d'in-

d'un macrocosme qui englobe tout. »

sur cette aventure improbable. Aucun fertilisant ni traitement chimique pour la vigne, taille et vendanges manuelles selon le calendrier luni-solaire, double tri de la récolte, cuvier gravitaire (cuves inox, béton, bois), vinification parcellaire et chai souterrain flambant neuf... on ne lésine pas quand on a de grandes ambitions, et les résultats ne se font guère attendre. 2006 est l'année du premier millésime, avec deux rouges, les cuvées Abélard et Héloïse (vieux grenache et syrah), couleur et nez intenses, palais puissant, concentré, des vins profonds, riches, amples, aux tanins soyeux ou veloutés. Suivent deux blancs: Aliot, de style bourguignon et Viognier, puis un rosé très fruité, charnu. Très rapidement, sur la scène internationale (Hong Kong, Londres, Bruxelles...), les vins de Chêne bleu sont primés (l'export représente 90 % des ventes) et repérés par d'éminents critiques. « Exceptionnels à plus d'un titre! », s'enthousiasme l'Anglais Steven Spurrier dans le magazine *Decanter*. Michel Bettane, alerté par Zelma Long, goûte, veut voir sur place: « Grande précision, forte personnalité... Chêne bleu est déjà parmi les meilleurs de la région. Nous sommes en train d'assister à la création d'un grand domaine en Provence. » Rien de moins... Mais avec un paradoxe de taille: le prix élevé par rapport à la catégorie ou l'appellation. Environ 60 € pour Abélard 2007 et Héloïse 2007, des vins de pays... avec un potentiel de 15 à 20 ans de garde!, 40 € pour Aliot 2010 et Viognier 2010 (vins de pays), moins de 20 € pour le rosé 2011 et le rouge Astralabe 2008, en AOC Ventoux. Le respect de la nature, le savoir-faire traditionnel, les technologies d'avant-garde, les faibles rendements, la grande sélectivité,

vestment, enchaîne les formations les plus pointues pour mettre toute sa passion, son énergie et son intelligence à défricher un domaine totalement inconnu d'elle. Même si son père, français et collectionneur de vins, et sa mère, critique gastronomique américaine, avaient assuré son éducation du goût à force de pèlerinages de bonnes tables en grandes caves dans le monde entier. Enfin, Jean-Louis et Bénédicte Gallucci, beau-frère et sœur de Xavier, délaissent eux aussi leur vie d'avant pour devenir respectivement régisseur-maître de chai, et vigneronne. *Non mihi, non tibi, sed nobis* (pas le mien, pas le tien, mais le nôtre), telle est la devise du domaine. Les dix premières années, les raisins ont été vendus à la coopérative de Vaison-la-Romaine. Mais comment ne pas produire son propre vin quand on dispose d'un terroir si prometteur dans un site d'une telle beauté? À 550 mètres d'altitude (l'un des plus hauts vignobles du sud de la France), à l'abri de toute pollution, les vieux pieds de grenache et de syrah (30 à 40 ans et plus) donnent des fruits magnifiques. Leurs racines doivent plonger profondément dans un sol très rocheux, recouvert d'une mince couche d'argile, pour se gorger d'un très riche cocktail de minéraux. Bientôt d'autres cépages traditionnels de la vallée du Rhône (roussane, marsanne, viognier, grenache blanc, clairette, mourvèdre, cinsault) sont plantés. Quelques pontes de la viticulture et de l'œnologie – les Français Claude et Lydia Bourguignon, Philippe Cambie, l'Américaine Zelma Long, acceptent de se pencher



Non mihi, non tibi, sed nobis...

« Pas le mien, pas le tien, mais le nôtre », la devise de Chêne bleu. Jean-Louis et Bénédicte Gallucci, beau-frère et sœur de Xavier (à dr.) sont les anges gardiens au quotidien du vignoble, des caves et des vins. Ci-dessus, la beauté préservée du domaine de La Verrière, au cœur de la biosphère du mont Ventoux, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Ci-dessous, le chai à barriques où vieillit pendant 3 à 4 ans la cuvée Abélard (ci-contre).





« Pour gagner une petite fortune dans le vin, il faut s'y lancer avec une grande », rappelle un vieux dicton.

Le vieillissement en caves de trois à quatre ans pour les rouges, les infrastructures... tout cela évidemment a un coût. « Mais notre terroir est si particulier, si complexe qu'il mérite d'être envisagé en dehors des contraintes normatives des appellations. Et nos assemblages assurent une complexité encore supérieure à nos vins. Il ne faut pas craindre d'être pionnier, assure Xavier Rolet. Il suffit de quatre ou cinq fers de lance pour transformer la réputation d'une région. Je voyage beaucoup de par le monde, je visite de nouveaux terroirs aussi spectaculaires qu'inconnus. La consommation globale augmente et favorise la découverte (ou redécouverte) de terroirs qui n'ont souvent rien à envier aux grands noms. Et notre ambition, c'est de créer une marque. » Nicole, elle, dirige le marketing et le développement de Chêne bleu, dont elle est aussi l'ambassadrice (elle parle six langues). Perfectionnisme est un euphémisme en ce qui la concerne. « Admettons que pour être 10 % meilleur, il faille faire 10 % d'efforts en plus. Moi je veux bien faire 90 % ou même 200 % d'efforts en plus. Dans la banque, je travaillais dur, les journées étaient longues et stressantes, je voyageais beaucoup mais à la fin de l'année, j'avais un gros chèque avec beaucoup de zéros; ici, je bosse encore plus dur, je voyage encore plus, mais à la fin du mois, c'est moi qui signe les chèques. C'est une autre forme de satisfaction... Comprenez, faire un énième vin ne m'intéresse pas, personne n'en a besoin ni envie, je veux faire le meilleur vin possible et qui n'existe pas encore. Et pour cela, il faut être libre d'expérimenter. Être pionnière dans cette partie sauvage et oubliée du Rhône est un grand privilège. Trouver le bon équilibre pour résoudre les tensions entre le passé et le futur est un défi passionnant, mais si on réussit, c'est du 1+1 = 3, selon le grand principe de l'alchimie! Aujourd'hui, nous sommes encouragés par de grands critiques, nous rempor-

tons des prix, et j'ai doublé mes ventes cette année, dit-elle dans un grand sourire. Faire du vin est un des plus beaux métiers au monde. Ce petit univers est en fait l'essence même d'un macrocosme qui englobe tout. » Animée d'une passion communicative, Nicole s'est appuyée sur son expérience des *think tanks* pour créer à La Verrière un programme intensif en anglais, l'Extreme Wine Experience. Le but: « Acquérir en cinq jours la connaissance à 360° de toutes les grandes régions viticoles et de tous les grands cépages du monde, apprendre à déguster et éprouver le "WOW! factor". Le cursus a été créé en collaboration avec Clive Barlow, directeur de l'Institut des Masters of Wine, également critique, et animé par lui. Cette année, les participants de neuf nationalités différentes ont analysé Domaine Dagueneau (Blanc Fumé de Pouilly), Château Filhot (Sauternes), Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac), Château La Nerthe (Chateaufort), Krug Grand Cru, Dom Pérignon et même Boerl & Kroff, un champagne extrêmement rare! Sans parler des 50 grands vins venus d'ailleurs! » Autant Nicole ne tarit pas sur leur incroyable défi, autant Xavier se montre discret sur son jardin secret, son havre de paix qu'est Chêne bleu et qu'il retrouve trop rarement. La réponse sourd au détour de passionnantes digressions sur les Celto-Ligures, l'étymologie du mot Ventoux, les anciennes fermes templières, les énergies cosmique et tellurique, l'impact écologique des bisons sur un ranch de 200 000 hectares dans le Colorado, mais aussi sur l'héroïsme des PME, mais encore le Paris Dakar (il l'a couru), les orchidées sauvages de Provence, l'apiculture, l'équitation, la pêche à la mouche, ses autres passions. Vouloir, entreprendre, c'est sans doute ce qui caractérise le mieux l'un et l'autre. D'ailleurs, « mes préférences en vin ne sont pas pour une région ou une appellation,



Les volées du prieuré datent du IX^e siècle et abritent salle à manger et salon. Nicole Rolet y sert bien sûr ses vins. Ici, le rosé 2011. De la propriété, on embrasse du regard, à 180°, les Dentelles de Montmirail (page de gauche) et le mont Ventoux que l'on devine derrière Xavier Rolet.

affirme Nicole, mais pour les gens qui poussent à l'extrême la mise en valeur du patrimoine viticole. Cette quête de l'absolu transparait toujours dans leurs vins. « J'aime les vins de personnages entiers qui entreprennent un parcours difficile avec une démarche courageuse mais intelligente: Hervé Bizeul du Clos des Fées dans les Corbières, ou Bernard Duseigneur, à Lirac, confirme Xavier. Et je préfère les terroirs semi-montagneux ou volcaniques, accidentés, difficiles à travailler. L'amplitude thermique et les sous-sols tourmentés donnent du caractère au vin, et empêchent de s'installer dans le confort routinier des terroirs homogènes. » Des vertus du stress... un peu sert, trop tue. « Pour l'homme comme pour la vigne, souligne Xavier. La viticulture est ainsi la plus homomorphique de toutes les cultures: elle nous ressemble par ses comportements et ses besoins. » Si Nicole et Xavier tiennent le vin pour essentiel à leur art de vivre, on ne pouvait pas ne pas poser au patron du London Stock Exchange la question du placement financier. La réponse, en plus d'être drôle, a le mérite du « vécu »: « Bien que les grands vins puissent être comparés avantageusement aux investissements dans les *subprimes*, les actions bancaires ou même certains emprunts d'État, je me garderai bien de tout pronostic. Un vieux dicton nous rappelle que pour gagner une petite fortune dans le vin, il faut s'y lancer avec une grande... Et ça s'applique à tous les aspects du vin! Reste que... il faut acheter le vin pour le boire. » Revenons à l'essentiel. ●

Déguster Chêne bleu, Domaine de la Verrière, 84110 Rasteau, 04 90 10 06 30, www.chenebleu.com. À Paris, au **restaurant 1728** (VIII^e arr.), tél.: 01 40 17 04 77, et chez les cavistes **Élise et Antonin** (VIII^e arr.), tél.: 01 53 75 35 96, et **Lavinia** (1^{er} arr.), tél.: 01 42 97 20 20. **Séjourner La Verrière**, chambres d'hôtes de 300 à 350 €, la maison 2500 € la nuit (en haute saison).