



Ferme des Lices

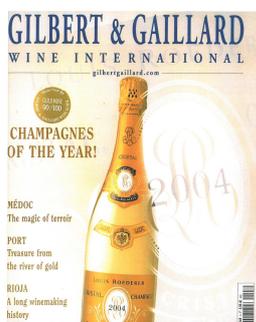
Les derniers nés versions vins et huile

La Ferme des Lices est le contre-pied de la caricature de la pression foncière sur le golfe de Saint-Tropez. Elle est née d'une volonté, celle d'un propriétaire de faire appel à des professionnels pour, en 2002, remettre en état le vignoble autour de sa résidence secondaire et rénover la cave. Elle est aussi le fruit d'une rencontre avec l'œnologue, Laurence Berlemont, à l'époque en quête de vignes pour laisser s'exprimer son talent. Cette association a si bien fonctionné



que d'autres propriétaires de petites parcelles, voire micro-parcelles, ont décidé de faire partie de l'aventure. Il a fallu pousser les murs une nouvelle fois en 2009, remettre en état des vignes délaissées voire abandonnées et aujourd'hui La Ferme des Lices regroupe 9 ha, huit propriétaires, un millier d'oliviers et une gamme déclinées en trois couleurs que l'on retrouve sur les tables des belles maisons des environs mais aussi référencées au *Guide Hachette*, consacrée par les Vinalies et médaillée au CGA, au Concours des Vignerons Indépendants ou encore à Mâcon.

Ce 22 juin, Laurence Berlemont et son équipe ont accueilli aux bords des vignes, clients, restaurateurs et amis pour présenter les derniers millésimes. Avec la complicité du chef à domicile, Sylvain, autour de quelques saveurs, les blancs 2006, 2007, 2008 et 2009, le rosé 2010, le rouge Sélection 2006 ont pu exprimer la passion d'une équipe jeune et dynamique. Belle surprise, un vin doux 100 % Rolle, vinifié lors de la récolte 2009 selon une méthode Sauternes et passé en barrique pour moitié a créé l'événement : commercialisé en bouteille foncée de 50 cl, il peut être décliné en coffret bois, tout comme l'huile du domaine issue d'assemblages des nombreuses variétés provençales du verger qui borde les vignes.



WINE GROWER PORTRAITS

www.cabinet-agronomie-provence.com

Laurence Berlemont and the amazing story of a vineyard in Saint-Tropez

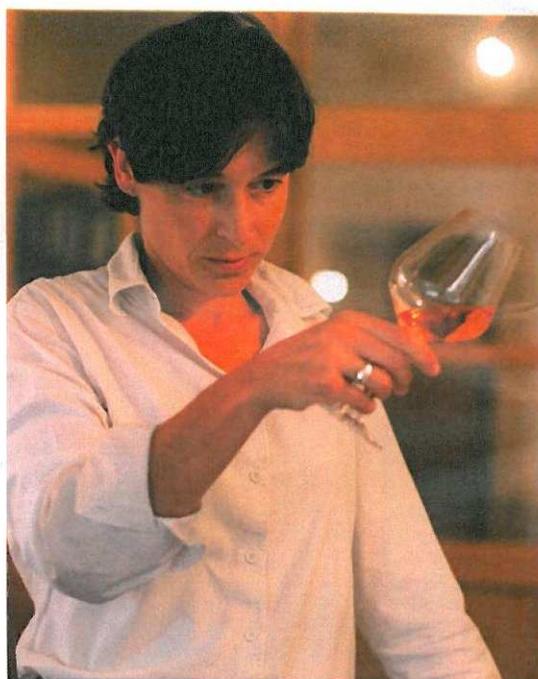
When Laurence Berlemont set up as a consultant in Brignolles, Provence in 1995, she had no idea that some seven years later she would be in charge of a unique vineyard - La Ferme des Lices - in Saint Tropez.

Berlemont trained as an agronomist specialising in viticulture and oenology at the Institut National Agronomique Paris-Grignon, one of France's *grandes écoles*. "I was inspired to specialise in oenology by the late Denis Boubals, one of France's great wine consultants."

After work experience at Château Lafite during the very good 1995 harvest, Berlemont came to Brignolles at the end of that year. "As I spoke reasonably good English I soon established a niche market with foreign investors. As you know many foreigners are attracted by Provence - its climate etc. Initially I just gave advice - acting as a consultant. However, this soon developed further as many of my foreign clients were only here occasionally, so they needed someone to look after their estate - the vineyard etc. We began to be the administrators for several *domaines*: where we are given the keys to the estate and we manage everything putting in a vineyard manager and staff as well as supplying tractors etc. I started with two *domaines* in 1995 - today we look after 30 and we are now a team of four consultants."

Among their projects are Château Miraval (www.miraval.com) at Correns, made famous by Angelina Jolie and Brad Pitt, and Château Margüü at Châteauvert.

"How I came to be the only independent producer in Saint-Tropez is a remarkable tale. One day about 12 or 13 years ago an Englishwoman, who was interested in buying a vineyard, contacted me. We visited a number of properties but she did not buy on this occasion. However, in 2001 she contacted me again and explained



LAURENCE BERLEMONT:

"I ONLY SELL WINE LABELLED LA FERME DES LICES IF I'M SATISFIED WITH ITS QUALITY"

that she had now bought a property in Saint-Tropez. She hadn't contacted me before buying because the vines were in such a dreadful state she was worried that I would advise her against buying! She had fallen in love with the house, which had some two hectares of vines.

"She wanted me to rent the vines and run the vineyard. Although it wasn't my intention to be a wine producer, it was such an

WINE GROWER PORTRAITS



"TODAY WE LOOK AFTER 30 DOMAINES AND WE ARE NOW A TEAM OF FOUR CONSULTANTS"

opportunity and a challenge that I accepted. Then about a year later a friend of a friend contacted me and asked me to look after some vines in Saint-Tropez. Amazingly it turned out that he was the next-door neighbour, so I agreed to look after the two plots. It transpired that some 50 years ago that there had been a wine estate here, whose owner had divided into eight and sold the plots off for holiday homes with seven of the eight retaining some vines. Now I look after six of the plots totalling about 8 hectares of vines. Rolle is planted for the whites and then we have Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon and Tibouren for rosé and red."

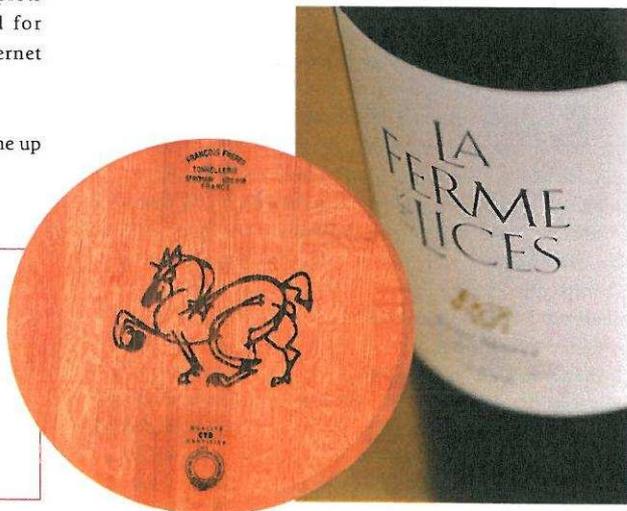
Later the plot that included the *domaine's* old, tiny cellar came up for sale and they were able to purchase it.

"I only sell wine labelled La Ferme des Lices if I'm satisfied with its quality. 2002 was the first vintage when I only made rosé. 2003 there was both red and rosé, while 2006 I made all three colours. In 2009 we extended the old cellar and now we can keep bottled wine there and we have a small shop where people can buy the wines but only by appointment."

Jim Budd

CABINET D'AGRONOMIE PROVENCALE

Campagne Barbery, Route de Vins, BP 17
83170 Brignoles, Var
Tel. +33 (0)4 94 59 12 96 - info@cabagronomie.fr
www.cabinet-agronomie-provencale.com



LE POINT
Septembre 2010



SPÉCIAL VINS PROVENCE

Côtes-de-provence, le blanc azur

Avec près de 90 % consacrés à la production de rosés, les côtes-de-provence laissent peu de place à des blancs pourtant de plus en plus séduisants.

Sélection
sur 115 vins
dégustés
à l'aveugle
(* moins de 8 €)

15,5 - Clos des Vignes

Laurence Berlemont

83990 Saint-Tropez

04.94.59.12.40.

La Ferme des Lices.

Marmelade, agrumes, miel,
encaustique, gras, onctueux,
typé méridional; long et
savoureux. 16 €.

AOC Côtes de Provence
Blanc 2009

Saint-Tropez

LA BELLE AVENTURE DE LA FERME DES LICES

Il y a encore quelques coins de paradis à Saint-Tropez, des lieux presque cachés, des repères secrets où le bonheur est dans le pré. Des prés, des vignes, la nature... Mais oui, dans la plaine des Salins, cette langue de terre d'où vient l'appellation presqu'île, la campagne est encore présente, offrant aux regards du promeneur la beauté de paysages préservés. Si les lotissements et les parcs ont fleuri ces cinquante dernières années, le vignoble a résisté, comme l'étang, les chemins ou les sentiers.

Heureux hasard du destin, ou marque de l'évolution du temps, voilà que même les propriétaires de résidences secondaires retrouvent le goût de la terre ! Dans beaucoup de villas, en effet, les ceps sont restés, composant des parcelles aujourd'hui morcelées, mais qui, autrefois, formaient de dizaines d'hectares de plantations dont la récolte prenait le chemin de la cave coopérative.

Une partie de ces surfaces continue à être entretenue, récoltée et amenée à la cave de Saint-Tropez. D'autres constituent maintenant une mosaïque de terrains remis à neut, replantés et bien soignés, totalisant six hectares entre la plaine des Salins proprement dite et les contreforts de la Moutte.

Depuis 2002, un propriétaire, puis deux, puis trois, puis d'autres ont relancé la production de raisins dans ce quartier parmi les plus recherchés du monde. Une idée devenue un projet, un rêve devenu réalité, faisant naître un vignoble exceptionnel et un vin haut de gamme.

Pour réussir, les habitants du quartier à l'origine de cette renaissance ont fait appel à Laurence Berlemont, bien connue dans le monde viticole du sud-est. Il faut dire que son tempérament, son dynamisme et son énergie ne passent pas inaperçus. Cette marseillaise vouée à des études de chercheur a bifurqué vers le vin. Diplômée de l'école d'agronomie de Montpellier, elle s'est ensuite lancée dans le métier, et déploie ses talents depuis plusieurs années comme consultante au sein du cabinet d'agronomie provençale.

A son actif, la gestion, le développement et la commercialisation de plusieurs domaines dans la région, et donc à Saint-Tropez où est née la ferme des Lices qui regroupe près d'une dizaine de particuliers autour de cette appellation. Autour d'elle, un chef de culture et caviste, Nicolas Drion, présent sur place en permanence. C'est lui l'homme de terrain, venu du pays nantais, passé auparavant par des exploitations de Cogolin et Grimaud. Pour épauler ces duettistes, un commercial, Xavier Schneider, qui est déjà parvenu à faire inscrire à la carte des grands restaurants méditerranéens les bouteilles de la ferme des Lices.

Comme l'explique Laurence Berlemont, « la ferme des Lices, c'est un petit bijou haut de gamme », une structure bien en place, avec une cave dimensionnée pour traiter dix hectares au total, pour un domaine qui reconstruit, petit à petit, l'exploitation originelle de la famille Angelvin.

Pas question de faire du gigantisme, ou de produire pour produire : ici, on vise l'excellence, pour séduire une clientèle avisée, qui, en dégustant les cuvées de la ferme des Lices, doit humer le doux parfum de la presqu'île de Saint-Tropez. Contrairement à beaucoup de vigneron dans la presqu'île, Laurence Berlemont et Nicolas Drion ont choisi de produire pas mal de blancs, presque autant que de rouge et de rosé. Et c'est vrai, le petit vin blanc sur la terrasse avec vue sur les Salins, au soleil du printemps, a quelque chose d'unique... et de délicieux.

Comme on prend vite goût aux bonnes choses, les mêmes qui ont uni leurs parcelles de vignes ont aussi décidé de produire leur huile d'olive, 600 bouteilles en tout en 2009, donnant aux paysages des airs de Toscane plongeant dans la mer.

Le bouche à oreille fait son œuvre, et la production de la ferme des Lices, qu'elle soit vinicole ou oléicole, s'écoule sans difficulté.

Les heureux possesseurs du vignoble de la ferme peuvent, il est vrai, dormir tranquilles : avec Laurence Berlemont et ses deux acolytes, les trois mousquetaires du vin nouveau de la presqu'île, rien ne semble pouvoir entraver la croissance de cet ensemble correspondant si bien au monde d'aujourd'hui et de demain. Celui d'un espace où l'homme peut vivre en harmonie avec la nature, dans un bel équilibre où chacun trouve sa place et mène à bout les projets qui lui sont chers. Dans cet état d'esprit, le projet de passer au biologique devrait aboutir d'ici trois ans.

Une suite logique à cette aventure de la ferme des Lices portée par des gentlemen farmers tropéziens ayant compris que le meilleur moyen de préserver leur cadre de vie était de le faire vivre. Chapeau et... santé !





VITICULTURE

Saint-Tropez : La belle aventure de La Ferme des Lices



Il y a encore quelques coins de paradis à Saint-Tropez, des lieux presque cachés, des repères secrets où le bonheur est dans le pré. Des prés, des vignes, la nature... Mais oui, dans la plaine des Salins, cette langue de terre d'où vient l'appellation presqu'île, la campagne est encore présente, offrant aux regards du promeneur la beauté de paysages préservés. Si les lotissements et les parcs ont fleuri ces cinquante dernières années, le vignoble a résisté, comme l'étang, les chemins ou les sentiers.



Heureux hasard du destin, ou marque de l'évolution du temps, voilà que même les propriétaires de résidences secondaires retrouvent le goût de la terre ! Dans beaucoup de villas, en effet, les caps sont restés, composant des parcelles aujourd'hui morcelées, mais qui, autrefois, formaient de dizaines d'hectares de plantations dont la récolte prenait le chemin de la cave coopérative.

Une partie de ces surfaces continue à être entretenue, récoltée et amenée à la cave de Saint-Tropez. D'autres constituent maintenant une mosaïque de terrains remis à neuf, replantés et bien soignés, totalisant six hectares entre la plaine des Salins proprement dite et les contreforts de la Moutte.

Depuis 2002, un propriétaire, puis deux, puis trois, puis d'autres ont relancé la production de raisins dans ce quartier parmi les plus recherchés du monde. Une idée devenue un projet, un rêve devenu réalité, faisant naître un vignoble exceptionnel et un vin haut de gamme.

Pour réussir, les habitants du quartier à l'origine de cette renaissance ont fait appel à **Laurence Berlemont**, bien connue dans le monde viticole du sud-est. Il faut dire que son tempérament, son dynamisme et son énergie ne passent pas inaperçus. Cette Marseillaise vouée à des études de chercheur a bifurqué vers le vin. Diplômée de l'école d'agronomie de Montpellier, elle s'est ensuite lancée dans le

métier, et déploie ses talents depuis plusieurs années comme consultante au sein du cabinet d'agronomie provençale.

À son actif, la gestion, le développement et la commercialisation de plusieurs domaines dans la région, et donc à Saint-Tropez où est née **La Ferme des Lices** qui regroupe près d'une dizaine de particuliers autour de cette appellation. Autour d'elle, un chef de culture et caviste, **Nicolas Drion**, présent sur place en permanence. C'est lui l'homme de terrain, venu du pays nantais, passé auparavant par des exploitations de Cogolin et Grimaud. Pour épauler ces duettistes, un commercial, **Xavier Schneider**, qui est déjà parvenu à faire inscrire à la carte des grands restaurants méditerranéens les bouteilles de La Ferme des Lices.

Comme l'explique Laurence Berlemont, « *La Ferme des Lices, c'est un petit bijou haut de gamme* », une structure bien en place, avec une cave dimensionnée pour traiter dix hectares au total, pour un domaine qui reconstitue, petit à petit, l'exploitation originelle de la famille Angelvin.

Pas question de faire du gigantisme, ou de produire pour produire : ici, on vise l'excellence, pour séduire une clientèle avisée, qui, en dégustant les cuvees de La Ferme des Lices, doit humer le doux parfum de la presqu'île de Saint-Tropez. Contrairement à beaucoup de vigneron dans la presqu'île, Laurence Berlemont et Nicolas Drion ont choisi de produire pas mal de blancs, presque autant que de rouge et de rosé.

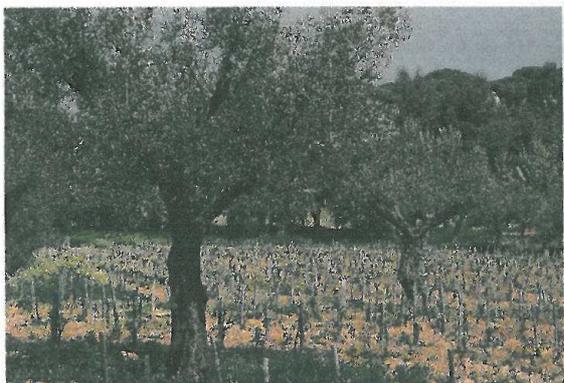
Et c'est vrai, le petit vin blanc sur la terrasse avec vue sur les Salins, au soleil du printemps, a quelque chose d'unique... et de délicieux.

Comme on prend vite goût aux bonnes choses, les mêmes qui ont uni leurs parcelles de vignes ont aussi décidé de produire leur huile d'olive : 600 bouteilles en tout en 2009, donnant aux paysages des airs de Toscane plongeant dans la mer.

Le bouche à oreille fait son œuvre, et la production de la ferme des Lices, qu'elle soit vinicole ou oléicole, s'écoule sans difficulté.

Les heureux possesseurs du vignoble de la ferme peuvent, il est vrai, dormir tranquilles : avec Laurence Berlemont et ses deux acolytes, les trois mousquetaires du vin nouveau de la presqu'île, rien ne semble pouvoir entraver la croissance de cet ensemble correspondant si bien au monde d'aujourd'hui et de demain. Celui d'un espace où l'homme peut vivre en harmonie avec la nature, dans un bel équilibre où chacun trouve sa place et même à bout les projets qui lui sont chers. Dans cet état d'esprit, le projet de passer au biologique devrait aboutir d'ici trois ans.

Une suite logique à cette aventure de La Ferme des Lices portée par des gentlemen-farmers tropéziens ayant compris que le meilleur moyen de préserver leur cadre de vie était de le faire vivre. Chapeau et... santé !



VINISSIME
Avril 2010

« Le maître de vin en Provence »
N°62 AVRIL 2010
L'Esprit de PROVENCE en France de Anne-Marie BOUTIER

Editorial
« La Provence, de quoi s'agit-il... »
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »

Le maître de vin en Provence
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »

Provence (suite)
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »

ANNE ET HERVE SICAT
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »
« Les vins de Provence, de quoi s'agit-il... »

Provence

LA FERME DES LICES Il est rare que je vous présente un vin de ma région... Fallait il que celui ci soit à ce point singulier et remarquable pour qu'il attirât mon attention ! Ce domaine, l'un des rares situés sur St Tropez, produit des rouges d'une qualité tellement étonnante que je n'ai pas résisté au plaisir de vous le présenter.

FERME DES LICES « Côtes de Provence Rouge » 2007 : La robe est d'une grande densité, très sombre, mais c'est le nez qui est incroyable ! Les premières notes sont particulièrement fumées, et des pointes de graphite, d'iode, de grillé forment un bouquet assez exceptionnel qui vient chatouiller les papilles. J'ai très rarement senti un vin au nez aussi accompli en Provence. C'est une révélation !!! La bouche ne trahit pas l'impression olfactive. On est dans un registre gourmand, suave, d'une grande densité, la matière est épanouie, riche et pleinement expressive. C'est puissant sans exagération, minéral et iodé, très intense en bouche, avec un vrai caractère. J'ai été séduit, littéralement, par ce vin. Régalez vous , il est tellement supérieur à tant de Bandols qui valent presque deux fois son prix ! Superbe, réellement. **18.50 Euros ttc/Btle (15,46 HT)**



Le (bon) vin de Saint-Tropez

C'est Laurence Berlemont sur la photo. Cette œnologue a littéralement inventé la Ferme des Lices, un petit vignoble qui rassemble les vignes des propriétés d'estivants de la presqu'île. Une idée géniale qui se décline en trois couleurs. A.V. info@fermedeslices.fr

Très forts

Nos sorciers bien-aimés

Une sorcière, deux sorciers. Des gens tout entiers dévoués à la qualité de leurs productions. Saint-Tropez. Vingrau ou Cornas, peu importe l'adresse quand on n'a qu'une seule idée : prouver que c'est un très beau terroir. Ils y sont parvenus au-delà de leurs espérances

Photos Mathieu Garçon

Laurence Berlemont, Saint-Tropez

L'histoire de Laurence Berlemont est exemplaire, on devrait la dire dans les écoles. Dans les écoles de gestion, en particulier. Tout commence, elle a 25 ans. Elle s'associe à un gourou du vin, en Provence, à Brignoles. Peu à peu, c'est-à-dire très vite, elle conseille un, puis dix, puis trente domaines dont quelques grandes propriétés comme Peyrassol. En plus, elle fait du vin pour le compte de propriétaires. En plus, elle vient d'intégrer la galaxie Émile Garcin comme conseil pour les transactions viticoles du célèbre cabinet immobilier de Saint-Rémy. En plus, elle a trois enfants qui vont bien, merci, et un mari ravi. Mais ce que nous avons adoré, c'est sa ferme-des-lices, un provence décliné dans les trois couleurs, le seul vin "privé" produit sur la commune de Saint-Tropez. Comme elle n'avait pas d'argent pour acheter un vignoble, Laurence s'est mis en tête de convaincre des propriétaires de villas de vacances de lui confier les quelques vignes qui agrémentaient le parc de leurs propriétés. ce qui fut fait dans le quartier de La Moutte. Cinq propriétaires, tous étrangers, huit hectares en tout, beaucoup de travail dans les vignobles, un chai dans le garage d'une des propriétaires et voilà la Ferme des Lices, un domaine inventé par une jeune fille qui n'a peur de rien et un vin à mourir de bonheur qui va redorer le blason pinardier de Saint-Tropez qui en a grand besoin.



La Ferme des Lices 2005,
13,80 € au domaine

Dimanche 21 octobre 2007