

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 médaillées 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.

P.P.