

Comment quelques parcelles de vignes au cœur de la presqu'île de Saint-Tropez se sont transformées en un domaine de 8 hectares, la seule cave particulière de Saint-Tropez, c'est l'histoire atypique de la Ferme des Lices.

SAINT-TROPEZ

LA FERME DES LICES, OU L'HISTOIRE D'UNE RENAISSANCE

L'histoire du domaine de la Ferme des Lices, c'est une affaire de rencontres, de hasards heureux, et de passions croisées. Une histoire qui commence il y a plus d'une quinzaine d'années lorsque Laurence Berlemont, alors jeune œnologue, croise les pas d'une Anglaise à la recherche d'une propriété viticole à acquérir dans le golfe de Saint-Tropez. Malgré quelques visites, la dame ne trouve pas son bonheur et les deux femmes perdent le contact. Ce n'est qu'en 2000 que Laurence Berlemont a des nouvelles de son Anglaise : "Elle venait d'acheter deux hectares à Saint-Tropez, un terrain tout au bout du chemin des Treilles de la Moutte, raconte-t-elle. Les vignes n'étaient pas en très bon état, alors elle cherchait quelqu'un pour s'en occuper et faire du vin". La réflexion ne dure qu'une poignée de secondes : la jeune œnologue débute dans le métier, l'occasion est irrattrable.

Arracher, replanter, entretenir, traiter, puis vendanger et vinifier. La première cuvée étiquetée "Ferme des Lices" sort en 2002. Et l'improbable scénario n'en est pourtant qu'à ses premiers moments : un voisin également propriétaire de vignes et qui avait l'habitude de livrer ses raisins à la coopérative décide de se joindre à l'aventure. Apportant à la jeune Ferme des Lices deux nouveaux hectares situés... juste de l'autre côté du chemin. C'est le début d'un jeu de Monopoly qui va voir petit à petit les riverains amener leurs parcelles de vignes dans l'escarcelle commune. Un Monopoly grandeur na-

ture à quelques mètres de la mer, qui plus est sur l'une des bandes littorales les plus convoitées de la planète.

Le projet monte en puissance, et commencent à se poser des problèmes de logistique. Car faute d'installations sur place, le raisin doit alors être amené jusqu'à Entrecasteaux pour y être travaillé. Heureuse opportunité, une petite parcelle enclavée dans les deux premiers hectares est à vendre : c'est là que seront implantées en 2009 les cuves, les locaux techniques ainsi qu'un petit bureau. "Je pensais que nous allions avoir des difficultés pour obtenir le permis, et c'est le contraire qui s'est produit : la mairie était ravie de voir se développer une activité agricole sur ces terres, et tout s'est passé très rapidement".

Aujourd'hui, l'exploitation - la seule cave particulière de Saint-Tropez, compte au total 8 hectares de vignes, répartis entre six propriétaires diffé-

rents : "Et six nationalités différentes, une vraie tour de Babel, s'amuse Laurence Berlemont : de l'Angleterre à la France en passant par la Suisse, la Belgique, l'Italie et les Pays-Bas". Clin d'œil à l'histoire, ces huit hectares reprennent à peu de choses près le périmètre d'une ancienne exploitation viticole, celle de M. Angelvin - un nom prédestiné.

Ces six propriétaires suivent l'actualité du domaine en faisant entièrement confiance à la jeune femme, et en percevant un loyer... en nature : "Les tarifs préfectoraux de fermage sont environ de 500 euros par hectare et par an. Donc plutôt que de l'argent, les propriétaires préfèrent être rémunérés en bouteilles, soit 120 bouteilles par hectare et par an. Et comme ce sont des gens qui reçoivent beaucoup et qui sont fiers d'avoir leur vin, ils en commandent au cours de l'année - et sont donc aussi des clients".

Le rythme de croisière est aujourd'hui en passe d'être atteint, mais la Ferme des Lices bouillonne de projets : la conversion bio sera achevée en 2013, et un espace de vente mis en place au domaine. Une vitrine indispensable pour faire découvrir et commercialiser la production (un tiers pour chaque couleur de vin) ainsi que la gamme d'huiles d'olive également "made in Saint-Tropez".

Sur le mur de cette petite boutique, Laurence Berlemont affichera sans doute l'impressionnante liste de médailles glanées par ses vins dans les concours de Paris, de Mâcon ou des Vinalies. "Une médaille, ça fait toujours plaisir, mais ce n'est pas un aboutissement. Par contre, quand on en reçoit régulièrement, cela montre la cohérence de notre travail. Et c'est cette continuité qui compte pour poser durablement l'image d'un domaine et de ses vins". ■

“ Les propriétaires des vignes préfèrent être rémunérés en bouteilles, ils en reçoivent 120 par hectare et par an ”

