

La Ferme des Lices fait renaître un vignoble

Saga A Saint-Tropez, six propriétaires voisins ont chargé l'œnologue Laurence Berlemont d'exploiter leurs vignes et de faire leur vin. Une cave particulière est née sur cet ancien vignoble

Sept hectares de vignes au bord de la mer, dans le quartier des Salins à Saint-Tropez. C'est la superficie totale du domaine de la Ferme des Lices, dont la naissance tient un peu du conte de fées. Dans le rôle de l'héroïne, Laurence Berlemont, jeune œnologue au sein du Cabinet d'agronomie provençale, à Brignoles. Dans celui de la marraine, une Anglaise qui tient à garder l'anonymat.

La première a été contactée dans les années quatre-vingt-dix par la seconde, désireuse d'acquiescer un vignoble en Provence. « Nous visitons ensemble et je la conseillais sur le potentiel des vignes, mais elle ne trouvait pas ce qu'elle cherchait, raconte l'heureuse élue. Et puis un jour, en 2000, elle m'a téléphoné pour me dire qu'elle venait d'acheter une propriété à Saint-Tropez. Elle n'avait pas osé me la montrer avant, car les vignes étaient en mauvais état et je l'aurais sans doute dissuadée d'acheter. »

La nouvelle propriétaire du vieux mas, situé sur les hauteurs du chemin des Treilles de la Moutte, lui propose un marché : prendre ses vignes en fermage. « J'étais œnologue conseil, pas exploitante, se souvient Laurence Berlemont. Mais deux hectares à St-Tropez, on accepte d'abord, on réfléchit après. »

La jeune femme envoie une équipe de Brignoles pour tout arracher, replanter, et crée en septembre 2002 la Société civile d'exploitation agricole Clos des Vignes avec Patrick Deveau, technicien viticole.

Quelques mois plus tard, un ami d'un ami lui parle d'un autre propriétaire, dans le même quartier, désireux, lui aussi, qu'on remette



Laurence Berlemont dans les vignes de la Ferme des Lices.

(Photos François Baillet)

en état sa parcelle. « C'était juste à côté. J'ai pris le relais. »

Un à un, les voisins se greffent à cette belle aventure, qui voit ainsi le vignoble de M. Angelvin reprendre vie. Les terres avaient été morcelées pour être vendues. Certaines vignes

n'étaient plus cultivées. Aujourd'hui, une grande partie – sept hectares – est à nouveau en production.

Tout cela a sans doute facilité l'ob-

tention d'un permis de construire pour agrandir, en 2009, l'annexe où se trouvait le cuvier. Désormais, la vinification se fait sur place, dans des cuves en inox, achetées une par une, pour que chaque propriétaire ait son vin. Jusque-là, Laurence emmenait les raisins vendangés à Monfort-sur-Argens, dans le Haut Var.

Le premier millésime, rosé (cinsault et grenache), est sorti en 2002. Le nom commercial La Ferme des Lices a été déposé en 2003, année des premières bouteilles de rouge (syrah, cabernet sauvignon). Le blanc (rolle) est né en 2006.

« On a beaucoup arraché et replanté, en tout cinq des sept hectares de vignes. On sort 15 000 bouteilles chaque année, mais on a un potentiel de 35 000, qui seront en production en 2013 », précise l'œnologue enthousiaste. « Mon activité principale, c'est consultante. Tout cela me prend beaucoup de temps, mais ça m'amuse. Les propriétaires ne me demandent pas un vin comme ci ou comme ça. J'ai carte blanche. »

Chacun reçoit des bouteilles au prorata de la superficie qu'il donne à exploiter. Le surplus est vendu en direct, à la cave de la Ferme des Lices, et par une commerciale dans

Repères

Chiffre d'affaires
96 000 €

Production

15 000 bouteilles, un tiers de blanc, un tiers de rosé, un tiers de rouge.

L'équipe

Alexandre Dos Santos, chef de culture, maître de chai.
Agnès Biskupska, commerciale.

2013

L'année prochaine, le vin de la Ferme des Lices sera bio.

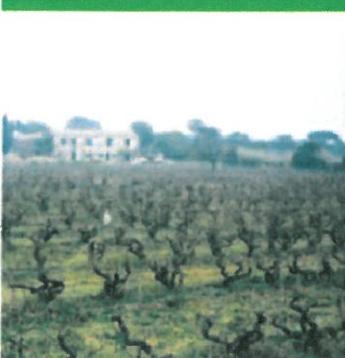
les restaurants de la presqu'île. Dans le golfe, deux autres particuliers ont également sollicité la spécialiste pour obtenir leur cuvée spéciale : le Verger d'Icard, à La Garde-Freinet (1,5 ha) et le domaine de la Ferme à Ramatuelle (0,6 ha). « J'ai beaucoup de demandes, mais je vais devoir renoncer à en accepter davantage. »

Avec le recul, Laurence Berlemont ne regrette pas cette belle aventure, professionnelle mais surtout humaine. Elle souligne que les six propriétaires sont de nationalités différentes : anglaise, française, hollandaise, suisse, belge, et italienne. Tout comme ceux des deux cuvées spéciales : un Mauricien et un Libanais! La dimension internationale de Saint-Tropez se retrouve dans les côtes-de-provence de cette petite cave particulière. Un nectar placé sous le signe de la qualité et déjà récompensé à Brignoles, Mâcon, Paris...

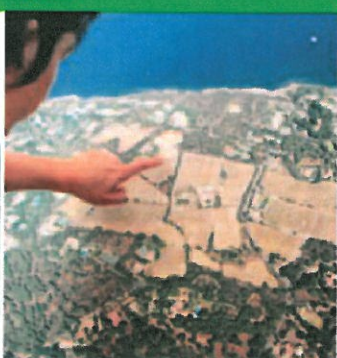
VÉRONIQUE GEORGES
vgeorges@necmatin.fr

www.fermedeslices.com

2001



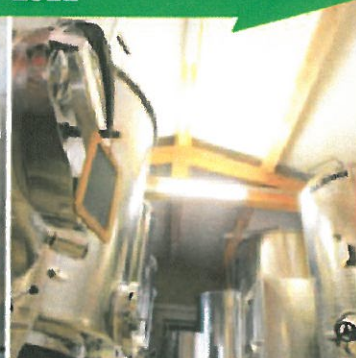
2011



2012



2012



2001 : La première parcelle de vignes confiée par une propriétaire à Laurence Berlemont mesure deux hectares. **2011** : Vu du ciel, l'ancien vignoble est reconnaissable, même s'il se compose aujourd'hui de plusieurs lots. **2012** : La production de la Ferme des Lices est actuellement de 15 000 bouteilles. **2012** : Les vieilles cuves ont été remplacées au fur et à mesure par des neuves. Chaque propriétaire a la sienne.