

La ferme des Lices, un vignoble renaissant

Cette exploitation, qui regroupe dix propriétaires de huit petits vignobles, a présenté ses nouveaux millésimes. Une production servie sur les meilleures tables

Impossible de lui soutenir la moindre information! Pardi, quand on rencontre un soir de printemps, juste avant le festival de Cannes, Laurence Berlemont, la première question qui vient à l'esprit, c'est : « Alors, vous avez préparé la cuvée du mariage du château Miraval pour Brad Pitt et Angelina Jolie? ».

Laurence Berlemont est, en effet, à la tête du cabinet d'agronomie provençale, à Brignoles, qui gère plusieurs domaines dans le Var, dont le château des deux stars américaines, à Correns. Toujours souriante et impassible, cette femme d'affaires qui déploie son dynamisme aux quatre coins du département, ne dira mot d'une éventuelle noce où les cuvées préparées par ses équipes seraient à l'honneur.

Un lieu qui invite à l'excellence

Ce soir, à Saint-Tropez, elle est concentrée sur les nouveaux millésimes de la ferme des Lices, présentés au caveau de cette exploitation originale, qui regroupe dix propriétaires de huit petits vignobles, autrefois propriété Angelvin. La ferme des Lices n'a pas mis beaucoup de temps à faire connaître sa production au-delà du site des Salins et de la Moutte où poussent les cépages de l'appellation.

Née en 2002, la ferme des



Laurence Berlemont, à gauche, avec son œnologue et sa commerciale présentent leur nouveau millésime dans ce paysage préservé de la Moutte.

(Photo B. Q.)

Lices produit désormais de délicieux nectars que l'on peut trouver dans toutes les bonnes caves et sur les meilleures tables du golfe et d'ailleurs.

Laurence Berlemont a joué la qualité, servie par une équipe pointue et un lieu qui invite à l'excellence. Avant-hier, elle invitait ainsi

à déguster des cuvées allant de 2008 à 2012 dans les trois couleurs, guettant les signes approbateurs de ses confrères, très nombreux à avoir répondu à l'invitation de cette belle soirée printanière, rehaussée par les plats subtils de l'équipe de la Forge de Ramatuelle.

Plus qu'une dégustation,

cette invitation était aussi l'occasion pour tous les convives de méditer sur le devenir des paysages dans une presqu'île et un golfe souvent en rupture avec son agriculture. La ferme des Lices est un bon exemple: plutôt que de sacrifier des vignes en déshérence, plutôt que de transformer des

belles propriétés entourées de vignobles en immenses jardins d'agrément, on peut continuer à faire vivre la terre, exploiter la vigne et ainsi perpétuer le terroir local, sans perturber les résidents secondaires, ravis de voir sous leurs yeux la nature vivre comme jadis. Respect.

B. Q.