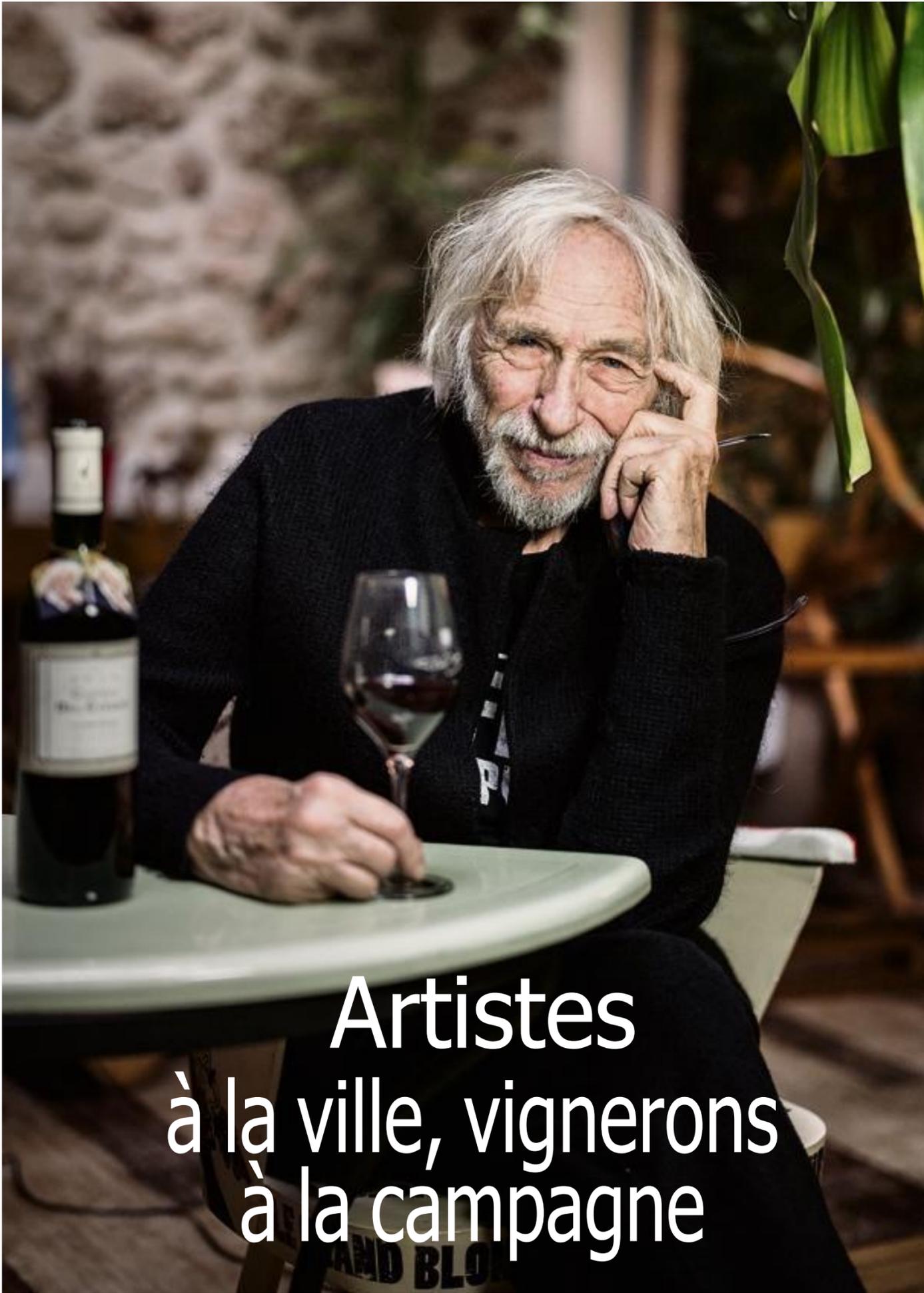


Le Monde DESVINS



L'acteur Pierre Richard, Chez lui, à Paris, le 19 février. Il déguste un vin de son domaine situé dans les Corbières. ÉDOUARD CAUPEIL POUR « LE MONDE »

Pierre Richard: « Les vignes d’ici sont des guerrières »

L’ENTRETIEN | Propriétaire de 20 hectares dans les Corbières depuis 1986, l’acteur en raconte l’influence sur sa vie

acteur Pierre Richard, 86 ans, qui a joué dans soixante-dix films, dont les comédies *Le Grand Blond avec une chaussure noire* (Yves Robert, 1972), *La Chèvre* (1981), *Les Compères* (1983), *Les Fugitifs* (1986), de Francis Veber, a acheté en 1986 un vignoble : le Château Bel Evêque à Gruissan (Aude). Vingt hectares de vignes en appellation corbières, entourées d’étangs, qu’il a entretenues avec sa sœur et le régisseur du domaine. Son fils a repris les rênes en 2019. Le comédien explique ce qui le rattache au vin.

Avez-vous acheté cette maison pour produire du vin ?

Mais je ne voulais même pas l’acheter ! Je me promenais dans cet endroit magnifique et le régisseur m’interpelle, car le domaine était à vendre. Il me parle du vin mais moi, je regardais les étangs, j’ai une fascination pour l’eau. Je l’écoute distraitemment puis je n’y pense plus pendant un mois. Et ça me revient, j’y retourne, ce régisseur qui allait devenir le mien était passionné et passionnant. Il m’a tendu le verre, j’ai décidé d’acheter. Ma sœur m’a traité de fou avant d’accep-

ter de m’aider. Mais, tout de même, je ne suis pas complètement fou : j’avais demandé l’avis du meilleur œnologue de la région. S’il ne m’avait pas suivi, je ne me serais pas lancé. Il m’a initié et m’a évité de faire des bêtises.

Que vous a-t-il appris ?

Qu’il y a des surfaces qui se prêtent mieux au grenache qu’à la syrah, comment les repérer. Que les vendanges sont une partie de poker, il faut agir au bon moment. Quand on est citadin, on se fiche du ciel, mais j’ai commencé à le scruter. En tournage, il m’arrivait de dire : pourvu qu’il ne pleuve pas, on a une scène dehors. Et dans la foulée : il n’a pas plu depuis des mois dans les vignes, pourvu qu’il pleuve ! Quand je suis arrivé, on a replanté douze hectares sur vingt. Au bout de quelques années, unde nos vins a reçu une médaille d’or à un concours. J’avais compris que pour faire le meilleur vin, il faut le meilleur raisin. Annie Girardot me disait que pour le pot-au-feu, il faut la meilleure viande. J’ai appliqué son conseil au vin. Je ne voulais pas qu’on me dise : restez dans le cinéma !

Pourquoi était-ce si important, alors que votre carrière se portait bien ?

A partir du moment où je prends la responsabilité d’avoir une propriété viticole, j’essaie de l’assumer. J’y étais trois mois par an. Et plus je regardais mes vignes, plus j’avais d’empathie. Comme si c’était des enfants. On dit que les vignes d’ici sont des guerrières, car rien d’autre ne peut pousser, il peut y avoir trois à quatre mois sans eau. Elles sont si fragiles et si amazones. Je trouve ça très beau.

Avez-vous créé des cuvées ?

Deux fois. J’adore la syrah et j’ai demandé à mon œnologue de m’en embouteiller à part, juste pour moi. Il m’a sorti 1000 bouteilles ! J’ai dû en vendre et elle est tellement bien partie que, maintenant, on a toujours une pure syrah dans la gamme. Idem pour le mourvèdre. On l’utilisait en assemblage mais j’ai demandé une cuvée en monocépage. Celle-ci marche bien et a reçu une médaille d’or récemment.

En 1986 sortait « Les Fugitifs », avec Gérard Depardieu. Et vous avez

encore tourné ensemble l’an dernier. Parlez-vous de vin entre vous ?

A l’époque, on en buvait plus qu’on en parlait ! On avait acheté des « verres de travail » et on faisait des montées chromatiques : des vins de Loire jusqu’aux grands bordeaux. Il parlait vaguement d’acheter mais, sur ce point, j’ai réussi à le devancer. Récemment, il m’a dit qu’il fallait planter des cépages méditerranéens dans la Loire. Pour l’instant, je suis bien, mais je reste très attentif au changement climatique.

Quels sont les liens avec le cinéma ?

En été, les gens viennent à la propriété pour acheter du vin et me rencontrer. Deux fois par semaine, de cinq à sept, je m’offre à eux. Au fil du temps, des relations se tissent. Le vin est comme le cinéma ou le théâtre, il offre de merveilleuses relations, des émotions avec le public, il crée des discussions, des rires, du partage. On le goûte d’autant mieux qu’on le boit ensemble. C’est pour ça que je suis pour voir un film dans une salle et non chez soi : quand 300 personnes regardent en même temps, il y a une complicité, ils rient en-

semble alors qu’ils ne se connaissent pas. Il n’y a rien de plus triste que de boire seul, devant sa télé.

Comment votre fils a-t-il repris le domaine ?

Il a un parcours atypique. Il était musicien, bassiste, marginal dans un métier de marginaux. Un été, il y avait beaucoup de clients, je lui ai demandé d’aider au caveau. Il a parlé du vin comme un poète. Et il a fait les meilleures ventes ! Au bout d’un mois, il m’a dit qu’il voulait produire le vin. Il a quitté Paris, pris des cours de gestion, appris au domaine. Comme ma sœur se fatiguait, il a pris sa place. Il a des idées, il prend des décisions, il est formidable.

Avant, je ne pensais pas à la transmission. Je me demandais pourquoi je dépensais autant de temps et d’argent, pourquoi j’allais parler de mon vin jusqu’en Ukraine, alors que mes enfants vendraient la propriété à ma mort. Et, depuis trois ans, voilà que mon fils s’y intéresse, et ça m’a relancé. J’ai repris un coup de jeunesse, pour que ça marche. Pour moi et pour lui. **p**
PROPOS RECUEILLIS PAR O. ne.