

PIERRE RICHARD
LE GRAND
BLOND
ET SON
CORBIÈRES

Rencontre avec Pierre Richard, la tête
dans les nuages, les pieds dans le Languedoc.



| PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIELLE VIZZAVONA | PHOTOS : CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE |

En 1986, l'acteur de *La Chèvre* et des *Compères* tombe sous le charme du Château Bel Évêque situé à Gruissan, dans l'Aude. Ce lieu sublime, ancienne propriété des évêques de Narbonne, est encadré entre deux étangs dont les embranchures se délient jusqu'à la Méditerranée. Il comporte aussi 23 ha de vignes au cœur du massif des Corbières, plantés sur des sols durs et arides hydratés des embruns marins. Complètement néophyte, le « Grand Blond », qui incarne le plus souvent des personnages qui ont la tête dans les nuages, y plante malgré tout une chaussure (noire). L'acteur se forme sur le tas au métier de vigneron, avec une passion similaire à celle qu'il a pour le 7^e art, et confectionne chaque année 80 000 flacons de vins « bons, sans cinéma ». Rencontre.

Tanin : Quels ont été vos premiers contacts avec le vin ?

Pierre Richard : Ma famille n'était pas dans le vin. Je suis issu de deux milieux diamétralement opposés : des aristocrates de Valenciennes du côté paternel et des émigrés italiens du côté maternel. C'est le grand écart, ce qui explique peut-être ma souplesse légendaire ! Du côté paternel, c'était les grands Bordeaux pour mon père et les grands Bourgognes pour mon grand-père. J'étais assez avantagé. Je me souviens d'un certain plaisir à les humer et à les boire, quand on m'en servait un verre à 16 ou 17 ans. Du côté italien, on buvait le vin des Rochers « *le velours de l'estomac* » et du Préfontaines, des vins de table pas chers. C'était quelque chose... Ma grand-mère me préparait aussi des « Porto Flip » quand j'étais enfant, un mélange de Porto, de jaune d'œuf et de sucre. Elle prenait cela pour une mixture santé !

Tanin : Un vin vous a marqué en particulier ?

P.R. : J'ai très peu vu mon père dans ma vie. Un jour, il m'invite au restaurant à Paris, ce qui était rarissime. Il me donne rendez-vous dans un troquet proche de la Gare de l'Est. J'étais très vexé qu'il

" AVEC DEPARDIEU, ON FAISAIT DES MONTÉES CHROMATIQUES DE 8 À 10 VINS. ON AVAIT ACHETÉ DES VERRES DE TRAVAIL. "

m'emmène là, alors que lui allait dans de bons restaurants... On a pris un œuf mayo et une saucisse-frites. Puis, il demande au patron de nous apporter ce petit vin qu'il avait bien aimé la dernière fois, et l'auvergnat revient avec une bouteille de Cheval Blanc. Mon père m'a fait signe de me taire. Il le vendait au prix du Préfontaines ! Le Cheval Blanc était le vin préféré de mon père.

Tanin : Pas mal pour former son palais...

P.R. : Il ne faut pas croire que je buvais de grands vins ! Quand j'étais étudiant en théâtre, on buvait surtout des piquettes pour accompagner nos cornets de frites. Le vin n'était alors pas dans mes considérations.

Tanin : Quand l'intérêt pour le vin revient-il ?

P.R. : Plus tard, avec Depardieu, on faisait des « montées chromatiques », comme on les nommait. On avait

" JE SUIS L'AMBASSADEUR DE LUXE DE MA MARQUE. JE FAIS MÊME PARTIE DE CERTAINS TOURS OPÉRATEURS RUSSES ! "

acheté des « verres de travail », on se plantait devant une table avec plusieurs vins devant nous, 8 ou 10, et on les goûtait en les commentant. Avant de procéder (c'était l'astuce de Gérard), on avalait deux verres d'huile d'olive pour tapisser l'estomac. On commençait en douceur, avec de petits vins de Loire, et on terminait au Haut-Brion ou au Petrus ! Comme ils arrivaient en dernier, on y perdait malgré tout un peu en finesse d'analyse... On avait chacun nos goûts, j'étais plus Haut-Brion et lui Petrus.

Tanin : Vous êtes-vous constitué une cave rapidement ?

P.R. : Cela est arrivé par hasard. Quand nous tournions *Les Fugitifs*, à Bordeaux, le réalisateur, Francis Veber, ne voulait pas qu'on boive, car bien évidemment cela ne favorise pas le travail de l'acteur... On avait des cachettes à vin un peu partout, sous les coussins, dans des bosquets... C'est un copain de Gérard, qui était fin connaisseur et avait la considération des propriétaires, qui nous fournissait. Un jour, le type nous dit qu'il rêve d'être caviste. Gérard et moi lui avons avancé les fonds pour financer sa cave. Quelques années plus tard, il nous appelle pour nous dire que son commerce fonctionne bien, qu'il peut nous rembourser — en liquide argent ou en liquide vin, comme nous voulons. J'ai choisi le vin ! Chaque semaine, je recevais des cartons de Bordeaux : Beychevelle, La Lagune... En trois mois, je me suis fait une cave énorme jusqu'à ce qu'il m'annonce m'avoir tout remboursé.

Tanin : Quels sont vos vins préférés ?

P.R. : Mon préféré, c'était la Conseillante et j'adore Rayas. Je n'en ai presque plus maintenant. J'étais très bordeaux, mais avec l'âge je me tourne vers la

Bourgogne et le Rhône. J'adore la syrah, donc j'en plante beaucoup chez moi, et j'en mets pas mal dans mes assemblages de Corbières. Je produis même une syrah pure que le public apprécie beaucoup.

Tanin : Pourquoi avoir fait l'acquisition en 1986 du Château Bel Évêque ?

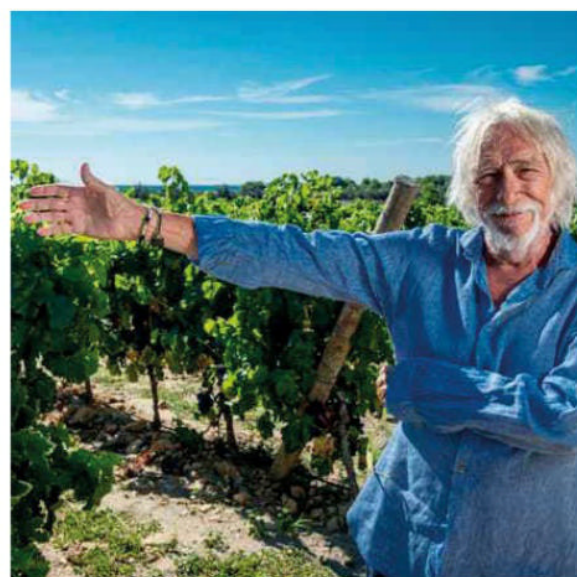
P.R. : Je passais un week-end dans le coin et j'ai visité, par hasard, cette propriété qui était à vendre. Le régisseur m'a fait visiter, car il pensait que j'étais un client. Paradoxalement, le lieu m'a d'abord plu pour l'eau ! Je le trouvais beau, avec ses étangs et ensuite la mer. Pendant la visite, il me parlait du vin et du terroir avec beaucoup de passion, c'était communicatif. Il avait mis le ver dans le raisin ! Un mois plus tard, j'y pensais encore, alors j'y suis retourné, on m'attendait avec un conseiller en viticulture. Ma sœur m'a dit : « *Tu es fou, tu n'y connais rien* ». J'ai cherché un œnologue-conseil et je me suis tourné vers M. Dubernet, à Narbonne, qui m'a accompagné depuis le début et son fils a pris le relais aujourd'hui. S'il avait refusé, je n'aurais pas acheté la propriété, je connaissais trop mes lacunes. Je suis devenu vigneron en l'étant. C'est très intéressant mais très compliqué, car la climatologie est devenue anarchique. Il n'y a pas de raison que cela change, car l'homme ne change pas... C'est des soucis de faire du vin, ce n'est pas une danseuse facile. Depuis deux ans, c'est mon fils Christophe qui dirige le domaine.

Tanin : Comment vous impliquez-vous dans le processus de fabrication ?

P.R. : Je fais les assemblages de mes vins chaque année avec Dubernet, je trie les cuves, et quand on replante, je sélectionne les cépages. Je suis



Les vignes entourées d'eau du Château Bel Évêque.



**"DEPUIS UNE
VINGTAINE
D'ANNÉES,
L'APPELLATION
CORBIÈRES
REGAGNE SES
LETTRES DE
NOBLESSE."**



C'est désormais Christophe, le fils de l'acteur, qui dirige la propriété languedocienne.

aussi l'ambassadeur «de luxe» de ma marque. Je me rends dans les pays où sont exportés mes vins (Ukraine, République tchèque, Suisse, Belgique, Allemagne, Canada...), non pas pour les vendre, mais pour remercier qu'on les achète! Chaque été, deux fois par semaine, j'organise aussi des signatures dans mon domaine, auxquelles viennent 200 à 300 personnes à chaque fois. Je fais même partie de certains tour-opérateurs russes!

Tanin: Que pensez-vous de l'appellation Corbières?

P.R.: Je savais que c'était un challenge, car à l'époque leur réputation était vraiment moyenne. Mais les jeunes ont pris la place de leurs parents, ils s'attachent à la qualité. Depuis une vingtaine d'années, l'appellation Corbières regagne ses lettres de noblesse. ■

DÉGUSTATION



Cuvée Cardinal 2018, Château Bel Évêque, Corbières

Le vin oscille entre deux âges aromatiques: il commence à muter vers des notes tertiaires de sous-bois et de truffe, qui se dissimulent encore timidement derrière un nez racé de baies rouges cuites, de bois de santal et de thym sec. En bouche, une silhouette voluptueuse qui s'étoffe sans excès au fil de l'aération, aux tanins de cachemire et longue.

23,95 €



Le Démon de l'Évêque 2020, Corbières

Un assemblage de syrah, grenache et mourvèdre puissant et riche qui mêle notes de cassis, de réglisse, de cacao et de maquis. La bouche est charnue, tentatrice, structurée par des tanins de velours et vivifiée par ses arômes de baies acidulées et d'eucalyptus.

10,70 €



Mourvèdre «Ma cuvée personnelle» 2018, Vin du Pays de l'Aude

Le nez est frais, avec ses effluves de poivre blanc, d'épices et de myrtille sauvage. La bouche, bien ciselée, a des tanins de lin bien fondus. Digeste et très réussi.

17,30 €



Château Bel Évêque 2017, Corbières

Cet assemblage dominé par la syrah (40%) embaume la mûre, la cannelle et un fin boisé vanillé. Un jus élégant et dense, qui bénéficie de ses quelques années en bouteille qui lui apportent une complexité remarquable. Tout comme l'acteur, il fera longtemps plus jeune que son âge.

15,60 €

www.vinspierrerichard.com