

PAR **Léa Desportes**
PHOTOGRAPHE **Didier Bizet**

Manissy, au nom des pères

Ce domaine de Tavel, dans le Gard, a été géré, durant plus d'un siècle, par des religieux hauts en couleur. Depuis 2003, le vigneron Florian André perpétue leur savoir-faire traditionnel, qui donne à la Tête de cuvée une place à part.



Si le vin est affaire de transmission, celle-ci emprunte parfois des voies impénétrables. Au château de Manissy, à Tavel (Gard), les liens qui unissent Florian André à ses prédécesseurs ne sont pas ceux du sang mais ceux du sol. Et pour cause : avant son arrivée «*par accident*» en 2003, le domaine était géré depuis 1919 par les Missionnaires de la Sainte-Famille, une congrégation religieuse.

L'histoire aurait pu s'écrire autrement. Mais les pluies diluviennes qui s'abattirent sur plusieurs départements du sud de la France, les 8 et 9 septembre 2002, ont changé son

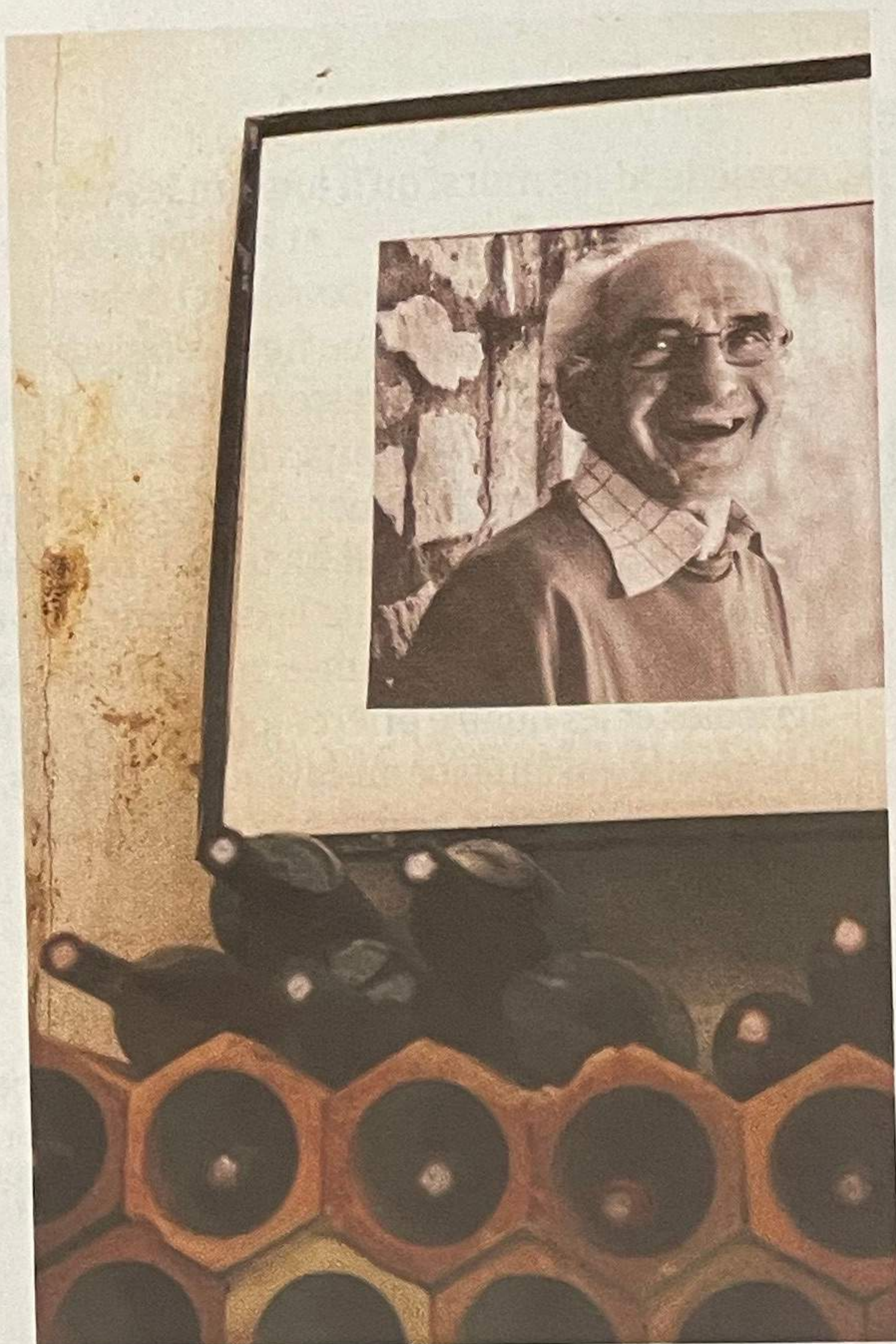
cours. Le Gard fut submergé par les eaux et les coteaux de Tavel, sur la rive droite du Rhône, ne furent pas épargnés. Dévastés. Finis les études viticoles et le stage à margaux, prestigieuse appellation du Médoc : revenu précipitamment prêter main-forte à son père et à son oncle, viticulteurs à la cave coopérative locale, Florian André fit la connaissance des pères missionnaires en leur donnant, à eux aussi, un coup de main. Solidarité viticole oblige. Désormais trop âgés, ces derniers l'embauchèrent comme salarié avant de lui confier les clefs du château. Un prêt – il ne

possède ni les murs, qu'il loue, ni les terres, qu'il cultive en fermage –, et «*un passage de relais à vitesse lente*», se souvient l'enfant du pays. D'autant plus que neuf religieux restèrent vivre dans la vaste maison de maître du ^{xvii}^e siècle attenante aux vignes.

Frère Jean est le dernier. À 87 ans, l'oreille fait des siennes mais l'œil bleu s'éclaircit encore davantage lorsqu'il évoque le bonheur d'une vie simple et laborieuse, rythmée par les travaux agricoles et les quatre prières journalières dans la chapelle qui fait face au caveau. Les mains, de celles «*qui ne craignaient pas de prendre la*

DE GAUCHE À DROITE : entourés de chênes verts, les vignobles du **château** s'enracinent dans le sable fin des coteaux de Tavel. Dès 1919, les Missionnaires de la Sainte-Famille se sont occupés du domaine, dans une vie simple et laborieuse consacrée aux travaux agricoles et à la prière.





4000
flacons

de vins d'élevage et d'assiette sont conservés à Manissy. D'ancien millésimes vinifiés «à la bourguignonne» en grappes entières et avec de longues macérations.

pioche», ont gardé leur poigne. Elles lui servent encore à tailler les ceps qu'il a si longtemps fréquentés: ses premières vendanges remontent à 1961. De sa Haute-Loire natale, il a gardé l'accent. Dernier des garçons d'une famille de huit enfants, il rejoignit, comme son frère avant lui, les Missionnaires de la Sainte-Famille qui l'envoyèrent à Manissy. Constituée à la fin du XIX^e siècle pour aider les vocations tardives et ceux qui manquaient de moyens financiers pour suivre leur appel, la branche française s'est éteinte et le château a été légué en 2019 au fonds de dotation Joseph Persat.

Des pères, Florian André n'a donc pas hérité de titres de propriété mais d'une certaine idée du vin. «Manissy représente la tradition», résume-t-il. Certes, l'exploitation s'est beaucoup agrandie, pour atteindre une cinquantaine d'hectares. Aux surfaces

historiques se sont ajoutées celles en appellations châteauneuf-du-pape, lirac et côtes-du-rhône, en partie reçues de ses parents.

En biodynamie

Mais ce développement ne s'est pas réalisé au détriment de la qualité, bien au contraire. Si les religieux étaient déjà engagés dans une démarche d'agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement, Florian André a obtenu en 2008 la certification en agriculture biologique. Depuis 2017, l'ensemble du vignoble est conduit en biodynamie, labellisé Demeter. Entourées de garrigue, de bosquets de chênes verts et de pins d'Alep, les parcelles de vigne enherbées sont scindées par des buttes arborées où cohabitent amandiers et oliviers. La présence de ces haies n'est pas anodine: viviers de



EN HAUT: depuis 1952, **le frère Roger** était chargé de la vinification. CI-DESSUS: le **vigneron**, Florian André, qui a pris la relève, photographié, en novembre dernier, au château de Manissy.

biodiversité, elles ralentissent l'érosion. Deux grands profils de sols président au choix d'encépagement: cinsault et mourvèdre s'épanouissent dans les sables tandis que le grenache se plaît dans les galets.

En cave, le matériel a, lui, été renouvelé. À la recherche de plus de fraîcheur, le vigneron récolte plus tôt mais l'esprit est resté le même. En rosé – 50 % de la production et seule couleur autorisée en AOP tavel –, pas question de céder à la mode provençale de jus pâles et légers. Sélection de vieilles vignes, élevée dans de gros contenants en bois durant douze à seize mois, la Tête de Cuvée a traversé le siècle. Fidèle à sa promesse faite aux frères, Florian André n'a pas touché à l'étiquette traditionnelle, avec son fond beige texturé et sa typographie gothique. Pas de querelle des Anciens et des Modernes ici: sa gourmandise et sa texture veloutée devraient

Manissy, au nom des pères

Au domaine, **le grenache** s'épanouit sur les sols de galets.



Trois nuances de rosés

En appellation tavel, outre l'historique Tête de cuvée, le domaine produit deux sélections parcellaires qui rivalisent de puissance et de délicatesse. La Langoustière, 3 hectares sur des sables fins très profonds, offre un vin suave, grâce à une vinification en grappes entières et 72 heures d'infusion à froid. Le Clos Belle Étoile, parcelle de très vieilles vignes, est vinifié à part seulement quelques années. Avec sa teinte soutenue due à son terroir de galets, le 2023 – à 80 % issu de grenache – s'écrit en pleins et en déliés, charpenté et vif.

mettre tout le monde d'accord. Vinifiés «à la bourguignonne», en grappes entières et avec de longues macérations, ces vins d'élevage et d'assiette ont vocation à vieillir.

Un trésor est abrité à Manissy: une collection de 4 000 vieux flacons. Éric Pfifferling a dégusté quelques-uns de ces millésimes anciens. Avant de devenir une référence des vins naturels, le vigneron de L'Anglore a subi les foudres du syndicat du cru rhodanien. «Au début des années 2000, la différence n'était pas acceptée, mes tavel étaient considérés comme trop atypiques», se souvient celui dont les bouteilles sont aujourd'hui prisées des amateurs du monde entier. Il s'est alors tourné vers les pères de Manissy, mémoire vivante de ce qui s'est pratiqué dans l'appellation pendant des siècles. Le frère Roger, chargé de la vinification depuis 1952, l'encourage: «Il m'a dit de ne rien lâcher et m'a aussi rappelé que je n'avais rien inventé!»

De cet homme né en Lorraine en 1932 et arrivé à Manissy à 17 ans, il a conservé des heures d'enregistrement. On y entend son phrasé bien à lui et son langage imagé, parfois un peu hermétique, pour parler du divin nectar.

Il louait l'élevage en fût de chêne, précieux pour faire «transpirer» le vin mais évitait la filtration qui le «désosse». Et s'il ne recrachait pas toujours le vin, qu'il avait joyeux, il le buvait «à la température de son degré», c'est-à-dire à 12 ou 13 degrés.

Éric Pfifferling a également gardé une photo de frère Roger et Pierre Overnoy, icône du Jura et pionnier du vin nature. Autre figure de ce mouvement, où les intrants sont des intrus, et célèbre nom du Beaujolais, Marcel Lapierre achetait le tavel des pères.

Un signe du temps

Comment, dès lors, expliquer l'absence de notoriété du domaine, malgré des vins qui ne cessent de gagner en densité et en finesse? Trop discret, Florian André? Bruno Quenieux, à la tête de la cave PhiloVino (Paris IX^e), autoproclamé «club des vignerons silencieux», et dénicheur de nombreux talents, y voit un signe des temps: «L'heure est au faire-savoir. Or, les grands vignerons n'ont pas grand-chose à dire: le vin, c'est une somme de détails subtils, difficiles à raconter.»

Dans les années 1990, alors directeur des caves des Galeries Lafayette, il est le premier et sans doute le seul à vendre les vins de Manissy dans la capitale. «La rencontre de deux mondes!»

s'amuse-t-il encore. La première fois qu'il se rendit sur place, celui qui dessinera par la suite plusieurs verres œnologiques en cristal pour Baccarat s'inquiéta à la vue d'un verre de cantine Duralex. La réponse du frère Roger? «Si tu ne sais pas déguster là-dedans, il faut arrêter le métier.» Et il avait raison: «Nous sommes remontés jusqu'en 1954. La conception que j'avais du rosé a été bousculée. D'ailleurs, ce n'était plus rosé, c'était du vin.» À une autre occasion, au printemps, le vin semblait bloqué. «Il n'a pas fait son rot», expliqua l'homme d'Église qui décida de «le mettre en pénitence», à l'extérieur du chai, espérant que les montées et les descentes en température l'aident à éruer. Là encore, le laïc doit l'admettre: «Lorsque j'y suis retourné au mois d'octobre, le vin était délicieux.»

Le frère Roger a terminé sa vie à l'Ehpad de Roquemaure. D'aucuns l'ont croisé errant à pied sur les routes. Perdu mais marchant toujours dans la même direction: le domaine dont la devise latine signifie «sous la protection de l'étoile de Manissy». À son enterrement, en septembre dernier, ses proches ont débouché une Tête de cuvée 1987. Le vin exhalait de délicates notes de tourbe et de pierre à fusil, encore jeune et désaltérant en bouche. Un avant-goût du paradis.