



Sur le vaste Domaine de l'Aumérade, centre névralgique des vignobles Fabre, Clément Grimaldi écrit avec ses sœurs un nouveau chapitre de la saga familiale. En s'attachant à faire évoluer les pratiques viticoles, avec cœur et conviction, pour pérenniser l'entreprise construite par les trois générations qui l'ont précédé.

PIERREFEU

L'ADN vigneron des Fabre-Grimaldi



Responsable de la production, Clément Grimaldi met l'accent sur les pratiques à la vigne, dans le respect du végétal, pour faire des vins de qualité.

**D**u haut des platanes plantés sur la terrasse du Château de l'Aumérade, cinq siècles nous contemplant. Cadeaux du roi Henri IV, les arbres, majestueux, témoignent de la richesse historique du site. Ce patrimoine est cher au cœur de la famille Fabre-Grimaldi, dont la grande aventure viticole démarre au lendemain de la Première Guerre mondiale avec Henri Fabre.

Une grande aventure familiale

De retour du front, ce dernier, originaire de Besse-sur-Issole, décide de se lancer dans le négoce de vin, avec succès. Son activité prospère lui permet d'investir dans la terre, valeur d'avenir. Il fait l'acquisition du Château La Clapière, à Hyères, et de l'Aumérade, à Pierrefeu, dont il restructure les vignobles dès les années 30. En 1955, il obtient le classement en cru classé de 32 hectares à La Clapière et de 80 ha à l'Aumérade. Son fils Louis, ancien président du syndicat de l'AOC Côtes de Provence, a alors rejoint l'entreprise familiale, participant activement à son essor et à celui de l'appellation, développant le commerce de la bouteille, en France et à l'export, et agrandissant le vignoble familial, qui compte aujourd'hui 550 ha en Côtes

de Provence et IGP Var, dont 350 ha pour le seul Château de l'Aumérade. À leur tour, les enfants de Louis – Henri et Marie-Christine, avec son mari, Vincent Grimaldi – vont apporter leur pierre à l'édifice. Le premier se concentrera notamment sur le commerce, sa sœur et son beau-frère gérant la production. "Avec mon grand-père, mon père a opéré la transition vers une viticulture de plus en plus pointue techniquement et qualitativement, en plein boom du rosé de Provence. Et ma mère a beaucoup apporté sur l'œnotourisme, avec l'accueil d'artistes et l'organisation de nombreux événements autour du vin. Elle est aussi, avec mon oncle, à l'origine d'une grande collection de santons de Provence et du monde, dont une partie est exposée à l'Aumérade", raconte Clément Grimaldi.

Le quadragénaire incarne la nouvelle génération, avec ses sœurs, Caroline – qui s'occupe de la partie distribution – et Delphine, aux ressources humaines et à la gestion juridique. Lui a en charge la production. "On nous assimile souvent à un gros domaine industriel, alors qu'on travaille en famille, en toute indépendance. Avec mes sœurs, on a la chance et le devoir de poursuivre une belle histoire, avec toute l'humilité que cela implique au

jour le jour. La viticulture a beaucoup changé, elle continue de changer, et la famille est une vraie force pour avancer. Surtout quand on est complémentaire comme on l'est avec mes sœurs", souligne le jeune vigneron.

À l'écoute du végétal et du terroir

Et pour s'adapter aux nouveaux enjeux que sont le changement climatique et l'environnement, Clément Grimaldi met l'accent sur l'évolution des pratiques à la vigne. Depuis cinq ans, le travail du sol est de plus en plus limité, au profit d'un enherbement naturel maîtrisé, dont se régalaient les brebis présentes au vignoble dès l'automne et au cours de l'hiver. Le plan annuel de renouvellement du vignoble est, par ailleurs, l'occasion de laisser la terre au repos et d'y semer des engrais verts, entre arrachage et replantation.

"On utilise des mélanges pour décompacter et aérer les sols", précise Clément Grimaldi. "On a aussi adapté notre programme phytosanitaire", poursuit-il. Le suivi du vignoble, avec deux stations météo, apporte notamment une réactivité qui permet de raisonner les interventions selon les conditions du millésime. Des stimulateurs de défenses naturelles sont également utilisés, et une taille douce est privilégiée. "On est sur une viticulture à l'écoute du végétal et du terroir, l'idée étant de mettre la vigne dans les meilleures conditions pour qu'elle nous donne les meilleurs raisins. L'Aumérade est comme un gros bateau, avec une certaine inertie. Alors on avance à notre rythme, en ancrant solidement les choses", explique Clément Grimaldi. La démarche a aussi mené à la certification Haute valeur environnementale de l'exploitation. Pour le vigneron, il est essentiel de "s'engager sur des voies vertueuses" et de faire participer la trentaine de salariés que compte la société de production et la structure de commercialisation de la famille à un projet d'avenir. C'est dans le même esprit que Clément Grimaldi s'implique au sein du conseil d'administration du Syndicat

des vins Côtes de Provence. "Notre appellation a été construite par des familles vigneronnes à partir du terroir et d'une envie collective. C'est important pour moi de participer à cet effort collectif. Je fais de mon mieux, en sachant que je suis le maillon d'une chaîne et que la perspective est la pérennité et la transmission", défend-il.

Une vinification maîtrisée

Tous les raisins des domaines Fabre-Grimaldi sont acheminés vers la cave de l'Aumérade, centre névralgique de l'entreprise, où le morceau de façade préservé d'un ancien moulin datant de 1833 rappelle les profondes racines agricoles de la propriété. Les vendanges – déclenchées sur la base de rigoureux contrôles de maturité – se font de nuit, à la machine, exception faite des sélections parcelles pour les têtes de cuvées et issues de coteaux, où la récolte manuelle est de mise. En cave, refroidisseur de vendange, pressurage direct, thermorégulation et inertage à l'azote des cuves, et filtration des bourbes sur filtre tangentiel permettent de maîtriser les processus de vinification. Un peu plus loin, un bâtiment plus récent abrite la chaîne d'embouteillage, qui se fait sous inertage, l'étiqueteuse, l'encartonneuse et le robot palettiseur automatiques qui servent à la préparation des commandes. Au final, 1,6 million de cols sortent d'ici annuellement.

Cinq cuvées sont mises en valeur au caveau du domaine, entièrement rénové voilà quelques années. La production se décline à 90% en rosé, 5% en rouge et 5% en blanc, et se vend sur les cinq continents. ■

Gabrielle Lantes



LE SAVIEZ-VOUS ?

La petite histoire dans la grande

La cuvée 'Sully' du Château de l'Aumérade tire son nom du Premier ministre d'Henri IV, Maximilien de Béthune, duc de Sully, couramment appelé Sully, qui planta le premier mûrier de France sur le domaine en 1594.



Installée dans une salle du caveau de vente et de dégustation, l'exposition de santons est un incontournable du Château de l'Aumérade.