



P 8-9

(Photo Guillaume Aubertin)

SAINT-TROPEZ

Une pause néo-impressionniste à l'Annonciade

P 7



SAINTE-MAXIME

Pompiers et CCFF en alerte face aux feux de forêt

P 10

LA CROIX-VALMER

Les jeudis pour relancer l'économie locale

P 11

PORTE DES MAURES

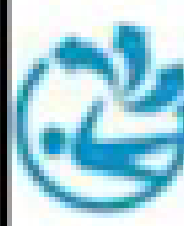
Un nouveau système de sécurité pour les écoles

P 13

LA GRANDE AVENTURE

Un nouveau domaine viticole a vu le jour à Grimaud : le Clos des B

Premières vendanges hier matin



UNE PUBLICATION DU GROUPE NICE-MATIN
20637-0827 - 1,40 €

ENVIES d'été!

Votre cahier estival de 16 pages

20637-0827 - 1,40 €

Abonnement : www.varmatin.com/abonnement ou ☎ N°Cristal 09 69 32 83 83

NICE - CYCLISME

Le Tour est dans la place!

P 15 à 19 et 40



(Photo Eric Ottino)

Retrouvez nos contacts dans les pages annonces du journal

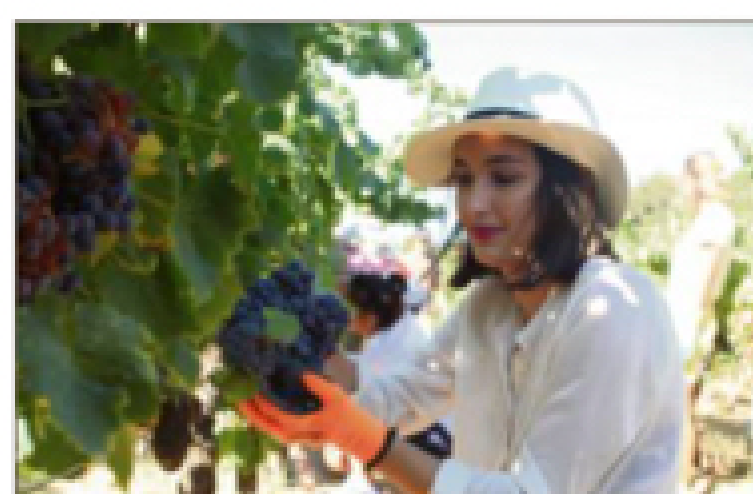
Colle de Saint-Tropez



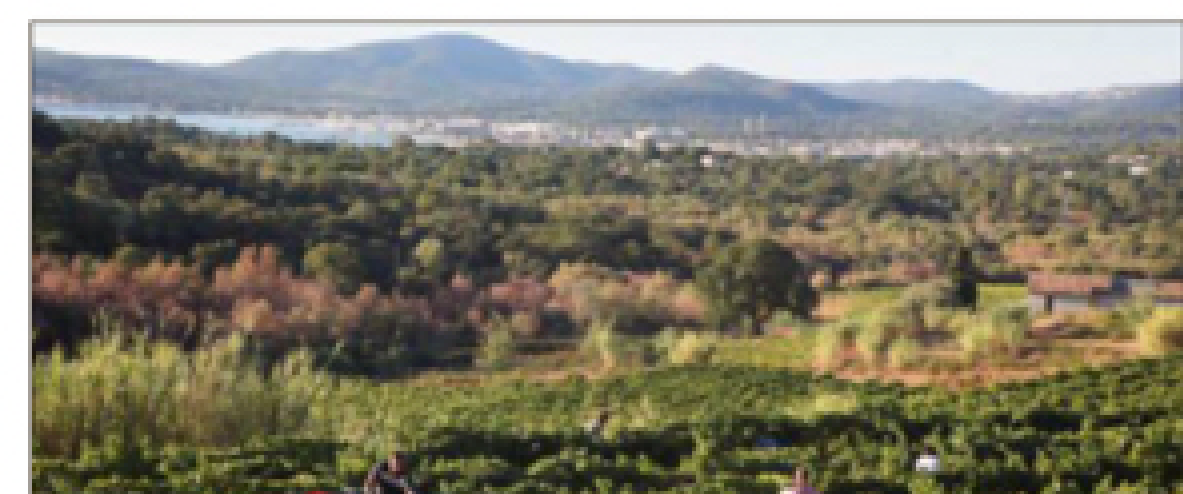
Frédéric, apprenti vendangeur à l'impression de s'occuper d'un « nouveau né ».



Gwendolyn et Jean-Jacques, heureux dans leur « nouveau petit jardin » grimaudois.



Les vendanges à l'Annonciade par Jean-Claude Piriou.



Niché sur les hauteurs du quartier des Hautes Mères, le domaine offre une vue imprenable sur le Golfe.



Les deux associés ont, grâce aux entreprises locales, réussi à monter leur cave en moins d'un mois. Celle-ci est équipée de sept cuves réfrigérées à chapeau flottant faites sur-mesure.

« Les premières vendanges, c'est une grande aventure »

► Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger ont acquis une petite parcelle de vignes sur les hauteurs de Grimaud

► Pour eux, c'est le début d'une nouvelle vie et la promesse de bonnes cuvées à venir

► Les premières grappes de raisin du « Clos des B » ont été récoltées hier, à la main, dans une ambiance très conviviale

Les yeux bleus azur, Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger sont les heureux nouveaux parents de ce petit bout de terroir d'à peine 3 hectares (dont 2 de vignes) qui, jusque-là, abreuvaient la cave coopérative voisine.

Ce sont donc les premières vendanges pour le couple d'associés.

Longue chevelure blonde et

« Le crois qu'un a sous-estimé la quantité de raisin », en déduit Gwendolyn. Heureusement, il reste le système D. Ou L. Comme Laurence. Qui a « des caisses dans son magasin ». Le visage de la viticultrice se décripe enfin.

« Au final, on a beaucoup de chance avec cette parcelle, car il a gelé partout en mars entre Saint-Tropez et Grimaud, sauf ici, comme s'il y avait un microclimat. »

Même le mildiou - ce satané parasite qui s'attaque aux vignes - n'a pas fait le malin cette année. Ou très peu.

« La biodynamie a permis de protéger la vigne », se rassure Gwendolyn, dont les émotions alternent encore entre « stress et bonheur ». « Les premières vendanges, c'est une grande aventure, mais chaque année sera aussi une découverte, prédit-elle avec clairvoyance. Parce que le vin, ce n'est pas une science exacte. » Et c'est sans doute ce qui fait tout le charme du métier.

Surtout lorsque c'est la première fois.

« Une envie de vignes »

C'est « un aboutissement incroyable » pour Gwendolyn Berger et Jean-Jacques Branger. Elle a passé sa jeunesse à la Mède, l'origine de Paris, petit-fils d'agriculteur, travaille dans la finance.

Tous les deux avaient une « envie de vignes » à assouvir. Ils ont jeté leur dévolu sur cette petite parcelle de 3 ha nichée sur les hauteurs de Grimaud. L'aire a été signée il y a un an. Mais pour en arriver là, les deux associés ont vécu « beaucoup d'aventures, de rebondissements, d'espoirs et de désespoirs ». Dur, dur, en effet, de s'approprier un domaine viticole dans le Golfe.

« Au final, on est extrêmement chanceux d'avoir trouvé ce terrain avec une vue sur mer, savoureusement Gwendolyn. On travaille notre petit domaine comme un jardin. »

Pour acquiescer toutes les compétences requises, la Varoise d'adoption (qui vit à Bruxelles) est passée par l'université de vin Suse-la-Rousse qui forme aux techniques viticoles et œnologiques. « Moi, j'adore plus la partie technique », résume-t-elle. Et Jean-Jacques, qui est un grand connaisseur de vin, s'occupe plus du contenu, même s'il est un peu frustré de ne pas pouvoir encore y goûter.

Du beau, du bon, du biodynamique



Les deux associés ont, grâce aux entreprises locales, réussi à monter leur cave en moins d'un mois. Celle-ci est équipée de sept cuves réfrigérées à chapeau flottant faites sur-mesure.

« Une première récolte... c'est comme s'occuper d'un nouveau-né »

Frédéric, un ami parisien qui fait ses premières vendanges

« Il faut être très précautionneux et enlever la moindre feuille », avertit l'ostopathe cogolin.

« Il faut être très précautionneux et enlever la moindre feuille », avertit l'ostopathe cogolin.

« Il faut être très précautionneux et enlever la moindre feuille », avertit l'ostopathe cogolin.

Textes et photos : Guillaume Aubertin gaubertin@varmatin.fr

encore... « Le chausage et le déchausage des pieds permettent ainsi de contrôler l'enherbement sans avoir à utiliser de produit », déclare Gwendolyn.

Pour l'heure, le Clos des B n'a pas encore le label bio, puisque la conversion dure en général trois ans. Mais l'esprit est là.

Le couple de vigneron compte produire environ 8 000 bouteilles par an (soit 60 hectolitres) avec l'appellation Côtes de Provence. Dans le détail : un tiers de rosé et deux tiers de rouge, issus de trois cépages (grenache, cinsault et mourvèdre). La vinification et l'élevage se feront en amphore. « On ceru comment le raisin s'exprime et ce que le jus va donner », s'impatientent déjà Jean-

Jacques Branger. « Et puis tout sera fait sur place », dans cet ancien garage réaménagé en cave en un temps record (moins d'un mois). Les sept cuves réfrigérées ont en effet été livrées cette semaine. À la bonne heure.

Il faudra toutefois attendre mars 2021 pour goûter les premières bouteilles de rosé.