

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Dans les vignes de la "French Connection"

Publié le 02/05/18 par **Stéphane Reynaud**



Photo : Jean-Christophe Marmara / Le Figaro

La Ferme des Lices sur la presqu'île de Saint-Tropez.

À Saint-Tropez, dans la plaine des Salins, l'œnologue Laurence Berlemont a reconstitué un domaine ayant appartenu à un membre du célèbre réseau de trafiquants de stupéfiants. Elle y produit des vins superbes.



L'histoire commence par un coup de téléphone inattendu, comme dans un polar. Nous sommes à la fin du siècle dernier, la jeune ingénieure agronome Laurence Berlemont, qui officie depuis peu comme oenologue consultante du côté de Brignoles (Var) décroche le combiné. "Au bout du fil, j'ai une Anglaise que je ne connais pas, elle s'appelle Nina Michaelis et cherche **"un domaine sur la Côte, avec des vignes"**. C'est le cadeau de divorce de son futur ex-mari. Je l'ai rencontrée, nous avons visité ensemble cinq ou six vignobles, mais rien n'était vraiment satisfaisant."

La vie suit son cours. "Elle me rappelle plus tard, en 2000, et me dit : "J'ai trouvé une propriété à Saint-Tropez mais les vignes sont tellement abîmées, que je n'ai pas osé vous appeler. J'avais très envie de l'acheter, je ne voulais pas que vous me dissuadiez de le faire." Je suis allée sur place, sur la presqu'île, dans la plaine des Salins. J'ai découvert un grand mas blanc, avec les vignes devant et, un peu plus bas, la forêt et la plage. Un endroit fabuleux, mais **les deux hectares de vignoble étaient vraiment dans un état terrible**, envahis par les mauvaises herbes. Nina Michaelis ne savait pas quoi en faire et elle m'a proposé de les prendre en fermage. J'avais 28 ans, l'offre était fabuleuse, j'ai dit oui. Ensuite, j'ai réfléchi. Avec mon associé Patrick Devaux, nous avons trouvé un vieux tracteur et nous avons remis le vignoble d'aplomb." La vigne revit et attire l'attention des voisins de Nina Michaelis, eux aussi propriétaires de quelques pieds et dont les raisins ont triste mine. Six d'entre eux, chacun à leur tour, vont demander à Laurence Berlemont de **prendre en fermage leurs quelques ares**. Le tout constitue un bel ensemble, avec, en prime, deux oliveraies.

"Un jour, j'ai parlé de tout cela à Patrice de Caulmont, le patron du Club 55, un Tropicain vrai de vrai, lui aussi l'un de mes clients, il possède un petit vignoble à Ramatuelle. Il a souri et il m'a dit : "Asseyez-vous Laurence, je vais vous raconter une histoire." Grâce à lui, qui avait travaillé dans le secteur immobilier quand il était jeune, j'ai appris que cet ensemble viticole que j'avais constitué était un **ancien domaine ayant appartenu à un certain M. Angelvin**." Flash-back : Jacques Angelvin est un acteur de cinéma de l'après-guerre, aussi animateur de radio et de télévision. Noctambule flambeur et quelque peu endetté, il est approché par les caïds de la French Connection, toujours à la recherche de "mules", ces passeurs qui transportent leur héroïne entre Marseille et les États-Unis. En janvier 1962, Angelvin est arrêté à New York par la police des stupéfiants américaine. Il vient de débarquer avec sa Buick du paquebot sur lequel il a traversé l'Atlantique. Les inspecteurs bien renseignés ne mettent pas longtemps à retrouver les 52 kg d'héroïne pure cachés dans la carrosserie. Cette histoire inspirera plus tard le cinéaste Gérard Oury quand il réalisera le film *Le Corniaud* (1964).

Cuvée gastronomique

Pour Jacques Angelvin, qui plaide coupable, le passage par la case prison est inévitable. "Suite à cette affaire, le domaine de l'ex-star des médias est tombé en déshérence et a finalement été vendu, découpé en huit parcelles, certaines d'entre elles avec un des corps de bâtiment : la maison de maître, la ferme, le garage. **Avec mes différents fermages, j'ai reconstitué le domaine de M. Angelvin.** Sur les huit morceaux, j'en ai regroupé sept de l'époque. Les propriétaires sont anglais, suisse, français, italien, hollandais et belge. Le dernier a appartenu à un Alsacien qui apportait ses raisins à la coopérative. Nina Michaelis a finalement acheté le morceau manquant. Il s'agit de l'ancienne cave. Son fils, architecte, l'a redessinée et elle l'a mis à ma disposition en location. Je l'ai aménagé pour en faire un cuvier opérationnel." Comme tous ces microdomaines ont la même adresse postale - le chemin des Treilles-de-la-Moutte -, ils ont une seule étiquette. Le nom ? **La Ferme des Lices.** "Nous n'allions tout de même pas appeler cela château, il n'y en a jamais eu ici. Et les lices, c'est le clin d'oeil tropézien."

Maintenant, en regroupant tout le raisin, Laurence Berlemont produit 5.000 bouteilles de blanc, 10.000 flacons de rosé et 5.000 de rouge. La conjonction de l'exposition au sud-est, du mistral qui assainit les cultures, et des sols mêlant schiste et sable où la vigne s'enracine en profondeur, donne, ici, de **superbes vins**. Le rosé 2017 se révèle ample et rond, plus cuvée gastronomique que vin de plage. Le blanc 2017 est un assemblage de rolle cueilli en trois fois, à trois niveaux de maturité différents, ce qui en fait un vin complexe qui lie les arômes floraux et les notes d'abricot. Sa longueur en bouche et sa fraîcheur ajoutent à ses charmes. Les millésimes précédents ont, eux aussi, donné naissance à **des vins à forte personnalité**, flirtant parfois avec les notes de miel et de nougat (2014), ou se montrant plus discrets (2009). Les rouges, dominés par la **syrah**, révèlent avec la garde des arômes de cuir et de réglisse. Berlemont et Devaux ont hissé la Ferme des Lices au pinacle provençal.

Le vin rosé de M. Angelvin

Quant à l'affaire de la French Connection, elle s'est terminée comme elle avait commencé, par un coup de fil. "L'année dernière, un monsieur m'appelle. Il a un accent américain. Il me dit : "Bonjour, je suis M. Angelvin." J'ai tressauté. Il m'a demandé : "Vous voyez qui je suis ?" C'était en fait le petit-fils de Jacques Angelvin, lui-même décédé à la fin des années 1970. Il m'a dit qu'**il lui restait un hectare de vigne familiale**, situé à 500 mètres du domaine de son grand-père, un bout de terre que la famille avait gardé de génération en génération. Donc, depuis l'année dernière, je fais le vin rosé de M. Angelvin. À peu près 1.000 bouteilles par an."

Mots-Clés : **Vins de Provence** | **Production** | **Histoire**

À voir aussi



La Croix de Labrie, un domaine XXS

Faire du vin dans les pays nordiques, une gageure qui...

Jean-Pierre Amoreau : "Retrouvez le plaisir du vin!"

**R
m**

Soyez le 1er à commenter cet article !

Pour commenter cet article, veuillez vous connecter avec votre compte Mon Figaro.



[Plan du site](#) [La rédaction](#) [Nos partenaires](#) [Mentions légales](#) [Crédits](#) [Charte](#) [Contact](#)

Le Figaro Vin : <http://avis-vin.lefigaro.fr>