

L'été des vignes

Cet été, nous vous embarquons, chaque vendredi, sur la route des vignobles et caves coopératives du pays salonais

A 65 ans, il a beau être le patriarche à la tête d'un petit empire dans les Coteaux d'Aix pesant 750 000 bouteilles par an, Robert Cheylan passe encore la raclette, sans en piper mot plaintif à la trentaine d'employés. "Ici, tout le monde est polyvalent et il n'y a rien de dégradant." Ainsi, il "est et restera un paysan" qui croit seulement en la force du poignet et aux petits coups de pouce du destin. Avant de "s'asseoir" à Lançon sur 130 ha de vignes et 30 ha d'oliviers en bas du rocher dit Virant, il n'a cessé de mouliner. Sept jours sur sept. "Et on peut m'appeler à toute heure du jour et de la nuit", précise-t-il.

"Kadhafi voulait stabiliser ses dunes. Ce fut le jackpot!"

C'est qu'il est parti de pas grand-chose, presque d'une ruine. En 1974 et contre l'avis de son père, il s'endette à hauteur de 90% pour acquérir les 20 ha du Château Virant, sa cave et des tonneaux tout goudronnés. Les bâtiments sont même évalués à... zéro franc. Puis en un mois de travail, tout est remboursé! Le miracle a tout d'un mistral gagnant... soufflant des déserts libyens. "Au début, on ne savait que faire des oliviers. On s'est dit, avec ma femme Noëlle, qu'on allait les écaler pour en faire une pépinière. Il y en avait très peu. C'est alors qu'un ami pépiniériste marseillais est venu me voir car Kadhafi cherchait un système pour stabiliser les dunes de sable. Je lui ai dit qu'on pouvait essayer les repousses." Bingo! Après une première commande de 20 000 rejets, il en exporte près de 200 000, "un sacré jackpot." "On a écumé toute la région pour les fournir, se rappelle-t-il. Mais après, beaucoup d'appétits ont été aiguisés et l'on nous a demandé des dessous-de-table. On a préféré en rester là." Là, avec désormais un petit matelas, le petit Poucet voit plus grand. Vendant son raisin à la cave coopérative, il restaure bâtiments et restructure le vignoble avec la plantation de cépages nobles : Syrah, Cabernet sauvignon, Rolle... La première vinification, en 1987, fait bien des vagues: "En quittant la cave, certains l'ont mal pris." Là encore, c'est un soutien moral, celui de la famille Bordonado aux manettes du château La Coste, qui le pousse à franchir le pas. "Ils devaient penser que j'avais du potentiel." À cette époque, la propriété compte 53 ha: "On ne savait pas du tout où on allait. Nous avons commencé par la vente directe à la propriété en 1988. Puis des amis nous ont introduits auprès de restaurateurs. Ils nous ont tout de suite fait confiance." La qualité est au

Château Virant, dans le sens du vent!



Robert Cheylan, ici avec son fils Pascal qui a pris en charge l'exploitation du vignoble, estime avoir su s'entourer et bien s'équiper. Si le "bio bobo" lui monte au nez, il se considère "plus écolo que beaucoup d'autres".

rendez-vous : une cuvée sacrée Château Virant "meilleur rosé" de l'appellation Coteaux d'Aix. Depuis, ses rouges (40%), ses rosés (50%) et ses blancs (10%), allant de 5 à 15 euros, ont engrangé une belle moisson de médailles (concours agricole de Paris, etc.). Elles sont le fruit de "la rigueur et la propreté", résume-t-il. Mais ne comptez point sur lui pour faire tout un cinéma lors de la dégustation des nectars de son caillou écrasé par le soleil, caressé par le vent. Pas de chichi, encore moins de blabla. Lui adore "le rosé" et trouve par exemple un peu ridicule de s'extasier à l'oral sur "les notes de fruits rouges" d'un vin: "Entre une fraise et une cerise, il y a tellement de différences", pointe-t-il. Regardant en arrière, il estime avoir su s'entourer de connaisseurs, bien s'équiper et il renvoie dans leurs cordes tous ceux estimant sa marque de fabrique avant tout industrielle. "Je suis certainement plus écolo que beaucoup." La vague du "bio bobo" lui monte au nez: "On ne s'habille pas avec des peaux de moutons, que je sache! Oui, je traite mes vignes, mais seulement quand et où il le faut." Robert Cheylan n'hésite pas à miser sur des procédés du dernier cri. Cet été, il assure qu'il sera l'un des deux seuls domaines en France à utiliser une machine qui injectera du gaz carbonique à la réception de la vendange: "On devrait diminuer de moitié le SO₂". Il est en aussi à sa troisième campagne de pressurage sous gaz inerte avec, à la clef, "moins d'oxydation et plus d'arômes". "On fait peut-être des jaloux, mais si l'on ne faisait pas de la qualité, on produirait alors plus que la demande." Par exemple, Robert Cheylan confie avoir dit non à un client chinois qui voulait tout son stock de cuvées prestige. "C'est essentiellement grâce à une clientèle du coin que l'on s'est développé. Il est hors de question que l'on se déracine!"

A. PLESSIER



PATRICK BOSSO, DEMAIN SOIR

A Château Virant, il y en a pour tous les goûts. Après Musique à la ferme, un épopée musicale des plus classiques, c'est l'humoriste Patrick Bosso qui va prendre place et assurer le show au domaine de demain soir. À 22h, Patrick Bosso présentera son one man show "K Marseille". En première partie à 20h, une comédie marseillaise "Au revoir et merci". "C'est un ami, spécialisé dans l'événementiel et qui connaît bien Bosso, qui ne m'a même pas laissé le choix", sourit Patrick Cheylan. → Infos et réservations au 04 90 42 44 47. Places à partir de 36€.

Un moulin à huile

En 1996, la famille Cheylan décide aussi de créer son moulin à huile et d'offrir des huiles issues exclusivement des olives de la propriété. C'est Christine, leur fille, qui revient au pays et qui prend la responsabilité de l'activité moulin à huile puis de la commercialisation à l'international. Le moulin est

mis à la disposition des propriétaires d'oliviers des alentours: "Nous avons plus de trois mille clients. Ça peut aller du particulier qui apporte 2,5kg dans un sacchet en plastique, au domaine qui produit plusieurs tonnes."

Château Virant, CD 10, Lançon de Provence. Contact 04 90 42 44 47.

