

# L'homme de la Sonoma

En moins de vingt ans, le Gersois Pierre Seillan a créé, en Californie, l'un des tout meilleurs vins du monde. Rencontre avec un poète en croquenots.

Par **Jean-François Péresse**, avec **Bettane & Desseauve**

**E**n cette fin d'après-midi ensoleillée, le vent, tiède encore, du Pacifique vient balayer le haut plateau de terre rouge et nue, jonché de pierres de basalte. Au nord, comme vue du ciel, s'étend la vallée de Sonoma, nouvel eldorado du vin californien. En 2014, la conquête de cet Ouest viticole n'a toujours rien d'une partie de plaisir. Fini le temps où les pionniers du rêve américain avançaient sans se soucier des indigènes, qu'ils soient arbres ou hommes, pourvu qu'ils soient des obstacles au train de la civilisation.

Une demi-heure plus tôt, l'imposant et rutilant 4x4 Mercedes a quitté la route goudronnée de la plaine pour se faufiler, en de longs tournants ascendants, parmi des coteaux plantés de vignes familières au visiteur bordelais, soulevant dans son sillage un nuage de poussière. Puis il s'est enfoncé dans une forêt aux multiples essences, dont la diversité est, pour l'Européen plus habitué à la culture qu'à la nature américaine, une source inépuisable d'étonnement : chênes verts et noirs, figuiers, pins, cyprès, eucalyptus, oliviers, « redwoods » – ces petits séquoias d'Amérique – ou manzanitas, ces arbres durs comme l'ébène, dont l'écorce, en pelant, laisse à vif un tronc couleur terre de Sienne.

En Sonoma, comme en Napa, les deux vallées sacrées du vin de Californie, la vigne a et doit encore progresser dans les clairières que les bois daignent lui laisser. Ici, la nature fait sa loi. La forme la plus achevée de la société consumériste n'a d'autre choix que de composer avec la vie sauvage. De hauts grillages encerclent chaque vignoble pour le protéger de l'appétit des cervidés, amateurs de jeunes pousses, ou de la gourmandise des sangliers et des ours, friands des meilleures baies. Dans cette région où Jack London vécut ses dernières années, il n'est pas rare, un petit matin d'été, de croiser un teddy brun descendu à la fraîche du mont Santa Helena, l'un des sommets des Mayacamas, cette chaîne, parallèle à la côte Pacifique qui sépare la Sonoma à l'ouest, de la Napa à l'est.

Ici, plus au sud, sur les croupes du Mount Bennett, improprement appelé « Bennett Valley », ce sont trois cerfs peu farouches que le puissant tout-terrain vient troubler dans leur balade vespérale. Parvenu au sommet, au terme de l'ascension par un sentier défoncé, le véhicule s'immobilise au beau milieu du plateau pelé. Dans un américain fluide, qu'il enroule d'un fort accent du Gers, Pierre Seillan, soixante-quatre ans, embrasse d'un geste circulaire l'étendue de son prochain « micro cru ». Modeste par la taille, immense par l'ampleur des

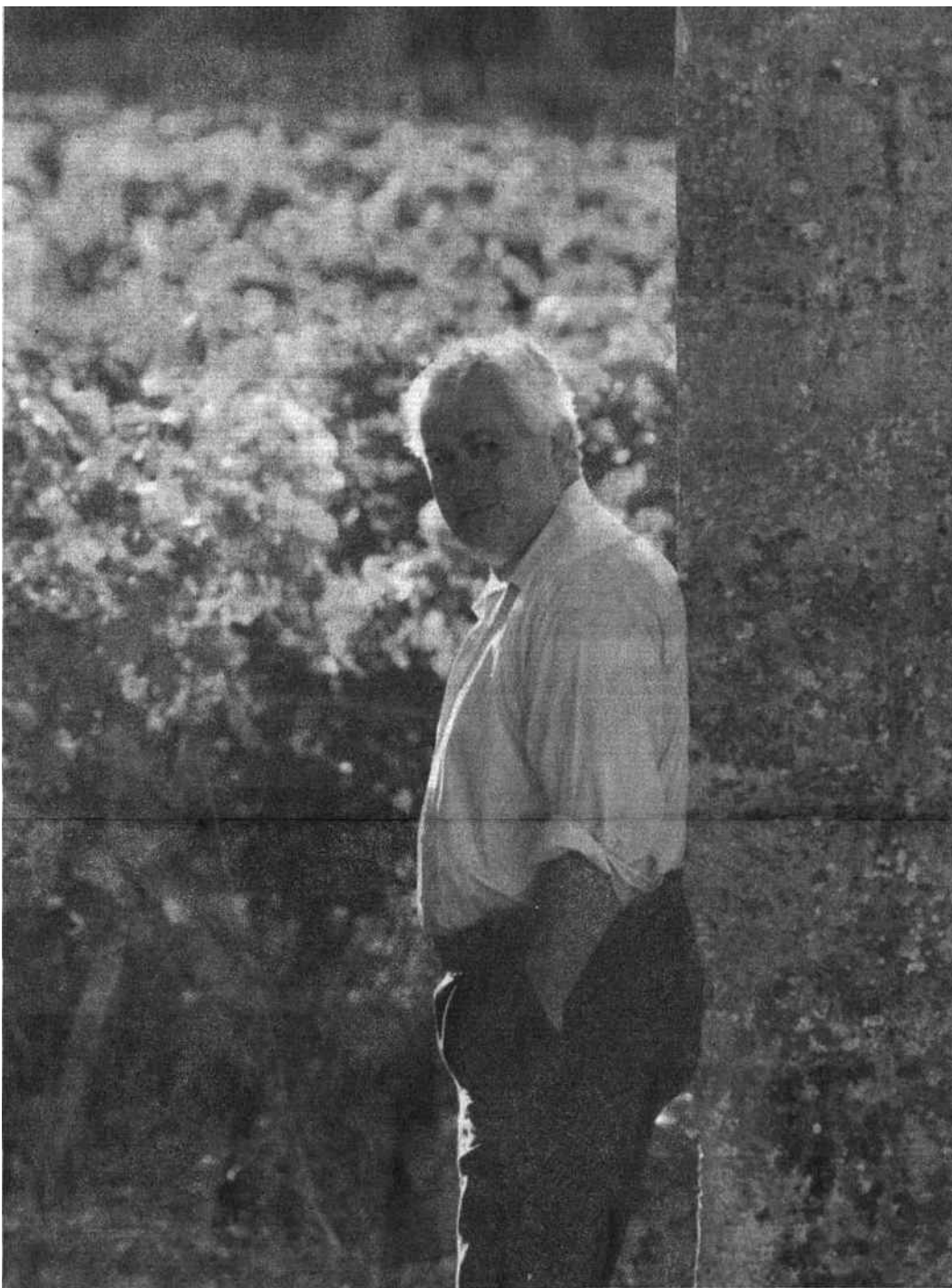


Photo DR. L'abus d'alcool nuit gravement à la santé. A consommer avec modération.

moyens qu'il mobilise. A un Gascon d'Amérique, rien d'impossible.

### Un instinct animal

L'homme l'a prouvé en portant, en une quinzaine d'années, Vérité, le domaine qu'il dirige dans la Sonoma, parmi le quinté de tête des vins stars de la Californie, un palmarès jusqu'ici trusté par les voisins de la Napa : Harlan Estate, Screaming Eagle, Opus One – né, voici trente ans, de l'association du baron Philippe de Rothschild et de l'ex-magnat du vin américain Robert Mondavi –, ou Dominus, la création du maître de Pomerol, Christian Moueix. Le mérite de Seillan n'est pas seulement d'avoir cru très tôt à la supériorité des coteaux de la Sonoma, mosaïque de microterroirs aux sols de basalte, des galets et de graves, quand la Napa déroule un long tapis noir de sédiments fertiles.

La forte intuition de ce grand esprit resté un paysan dans l'âme, la lumineuse inspiration de ce poète en croquenots, a été d'identifier une multitude de microparcelles, parfois très éloignées les unes des autres, destinées à composer une œuvre qui soit le reflet sans fard du meilleur de ce que la Sonoma peut donner. Ce fut le défi d'une vie de roman. En 1997, alors directeur technique des vignobles Cheval Quancard, à Bordeaux,

Pierre Seillan est présenté par une amie de son épouse Monique, à un riche Américain, Jess Jackson, qui lui met le challenge en main. Nourrissant une profonde admiration pour les grands bordeaux, cet ancien avocat d'affaires avait créé Kendall Jackson, l'une des marques de vin les plus populaires de Californie.

« *C'était un pari fou ; le lendemain même, nous partions dans le jet de Jess nous installer en Californie. Ma fille a juste eu le temps d'aller dire au revoir à ses copines de classe* », se souvient de son verbe chantant la pétulante Monique Seillan, dont les deux enfants Nicolas et Hélène travaillent aux côtés de leurs parents. Singulier destin que celui de cette famille toujours soudée dans la vie comme dans le vin. Au début, sans parler un mot d'anglais ni rien connaître de ce nouveau monde viticole, Pierre Seillan n'a que son instinct auquel se fier. Un instinct animal mis au service d'une rare intelligence de la nature. Alors, pour définir la force des sols, il arrache les herbes à la terre et les feuilles aux arbres et les porte à son nez pour en détecter le potentiel.

Comprendre est son obsession. Apprendre est son moteur. Aujourd'hui encore, pour dénicher de nouveaux gisements de vigne, ce chercheur d'or vert lit dans la végétation alentour et s'imprègne des courants des vents. C'est cela qui

lui a fait préférer la Sonoma minérale, exposée à l'influence maritime, écartelée l'été entre des températures diurnes de 30 degrés et nocturnes de 10 degrés. Une saine oscillation source de finesse aromatique. Et délaissier la vallée soeur à la notoriété établie, la Napa, grand jardin de l'intérieur aux vins généralement plus massifs.

### Les trois faces de Vérité

« *Un terroir, dit Seillan, est un coffre-fort dont la clef est le climat.* » Coffre-fort : il ne croit pas si bien dire. Ici, en raison des contraintes de préservation de l'environnement et d'une volonté d'aller chercher dans les hauteurs des terres inexplorées, le coût du moindre projet de plantation se chiffre à 200.000 dollars l'hectare. Il y a dix-sept ans, les quarante premiers hectares créés par Pierre Seillan avaient coûté, rien qu'en dépierrage, 1,5 million de dollars à Jess Jackson. Dans cette friche pour nouveaux riches, regardée de haut par l'aristocratie d'un vieux monde pénétré de l'idée que nul noble vin ne naît au dehors des berceaux calcaires, concevoir de grands crus capables de dominer le monde était le rêve dessiné par Jess Jackson dont le prix était à la mesure de son ambition.

Avant de faire de Pierre Seillan l'architecte de son projet, ce francophile lui

avait donné, dans la langue de Molière, un nom faussement prétentieux et vraiment éloquent : Vérité. Une vérité, fruit, chaque année, d'une multitude de vétilleux arrangements avec la nature, assemblages minutieux de microparcelles, méticuleusement irriguées. Pierre Seillan les connaît chacune, jusqu'à la plus petite, comme le père ses innombrables enfants.

Cette vérité, l'homme de la Sonoma lui a donné trois faces. « *La Joie* », visage du cabernet-sauvignon, « *cépage qui ne cache rien, ne dissimule rien* ». « *La Muse* », allégorie du merlot « *plus discret, plus lent à se révéler* ». Et « *Le Désir* », portrait croisé du merlot, du cabernet-sauvignon et du cabernet franc. Voici trois ans, la maladie aura emporté Jess Jackson sur la route de la consécration. Depuis, les vins de Vérité se sont vu attribuer sept fois « 100 points sur 100 » par le célèbre critique américain Robert Parker. Seul Pétrus, neuf fois récompensé de cette note suprême, a fait mieux. Mais quand Pétrus descend de plusieurs générations, Vérité est l'œuvre d'une seule. Symbole d'une nouvelle géographie du temps, Vérité fait mentir Philippe de Rothschild, le grand homme de Mouton, lui qui avait coutume de dire que « *pour faire un grand vin, ce sont juste les deux cents premières années qui sont difficiles* ». ■



## LE JEU DES SEPT VÉRITÉS

A sept reprises, le critique américain Robert Parker a attribué la note maximale aux vins de Vérité élaborés par Pierre Seillan. Une performance qui place ce vin parmi les très grands de ce monde.

**La Muse 2001.** Un assemblage de 87 % de merlot, 12 % de cabernet franc et 1 % de malbec. Robert Parker note le caractère très français de ce vin et rappelle que « ce niveau de concentration ne peut se trouver que dans une poignée de très grands pomerols ». Les millésimes **2007** et **2008** du même se sont vu attribuer 100 points également.

**La Joie 2005.** Voilà un assemblage sophistiqué de 67 % de cabernet-sauvignon, 12 % de cabernet franc, 12 % de merlot et le solde en petit-verdot avec une goutte de malbec. Là, Robert Parker insiste sur les notes de fruits noirs et sur une longueur phénoménale qui dure entre 50 et 60 secondes, une éternité. Il parle d'un vin haute couture, d'un vin ciselé. Le millésime **2007** de La Joie a reçu 100 points également.

**Le Désir 2008.** Un assemblage très marqué par le cabernet franc (61 %) et le merlot (31 %). Le reste est constitué de cabernet-sauvignon et d'une touche de malbec. Robert Parker a noté 100 points ce même Désir, millésime **2007**. Il explique que ce sera passionnant de goûter en parallèle le 2007 et le 2008 pendant les trente prochaines années. Il attribue à ces vins une exceptionnelle longévité. Les assemblages varient légèrement chaque année selon les qualités du millésime.

