

Pierre Seillan, le défricheur de la Sonoma Valley

En une quinzaine d'années, le vigneron français a planté des centaines d'hectares dans cette région du nord de la Californie. Et créé Vérité, sans doute un des meilleurs vins du Nouveau Monde.




Le domaine de la famille Jackson, proche de la petite ville californienne de Healdsburg.

L'ÉTÉ
DU FIGARO

Les vignobles
du XXI^e siècle.

Série 6/6



Par Stéphane Reynaud
sreynaud@lefigaro.fr




PIERRE SEILLAN
Sept de ses vins ont obtenu
la note maximale de 100/100
du critique américain Robert Parker.

« C' était une proposition que je ne pouvais pas refuser, raconte Pierre Seillan, avec son accent chantant du Sud-Ouest. Et si on m'avait offert ce même jour la direction de Mouton Rothschild ou d'un autre domaine de prestige, je serais quand même parti. Dans les grandes propriétés bordelaises, la marge de manœuvre est très faible. Ici, tout reste à imaginer, il faut juste rester sensible aux messages du sol et être à l'écoute de ses instincts terriens les plus profonds. »

Ici, c'est la Sonoma Valley, à quelques dizaines de miles au nord de San Francisco, une large plaine dédiée à la vigne et à l'élevage, entourée de forêts de chênes, d'eucalyptus, de séquoias, et de superbes coteaux à la terre vierge couverts d'avoine folle, où courent en liberté cerfs, pumas, couguars. C'est ici que le Gerso s'installe en 1997, après une rencontre avec l'industriel du vin Jess Jackson, homme d'affaires américain aujourd'hui décédé, qui s'est lancé dans la viticulture après une carrière d'avocat. Jackson vient d'acquérir Alexander Mountain Estate, un ranch de 2 500 hectares proche de la petite ville de Healdsburg. Il veut planter des vignes et recherche un vigneron. Seillan connaît un peu la Californie qu'il a découverte en 1976 à la faveur d'un programme d'échange, et parle trois mots d'anglais. Et puis un de ses aïeux à la sixième génération, Jules Seillan, a importé en France des porte-greffes américains pour lutter contre le phylloxéra. Jackson lui présente son plan et l'embarque dans son jet. Une fois dans la cabine, l'Américain déplie ses cartes pour commenter en détail ses projets

d'implantation de vignobles sur le paysage qui défile au-dessous. « Pierre et moi avons été séduits par le projet, se souvient Monique Seillan, son épouse. Mon mari ne voulait pas d'une vie plan-plan, moi non plus. Dès que nous avons donné notre accord, tout est allé très vite. Jess Jackson nous a pris dans son avion à Bordeaux, ma fille de 9 ans et moi, pour partir dans la Sonoma. Je n'avais pas assez de bagages ; dans l'urgence, j'ai utilisé des sacs de commissions. » Pierre Seillan quitte son employeur bordelais. La famille s'installe sur place en même temps qu'El Niño, et va endurer six mois de pluie.

Dans les vignes, l'ancien rugbyman entame un travail de titan, défriche, plante des centaines d'hectares de cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, creuse des puits, met en place un système de goutte-à-goutte et de vaporisation, érige d'imposantes clôtures pour se protéger des animaux sauvages : « Les coyotes mordent dans les tuyaux d'irrigation pour boire, les ours viennent manger le raisin et, comme ils ont un très bon palais, ils prennent le meilleur... » Un détail, car le vigneron est séduit par le climat de la région où l'influence du très proche océan Pacifique fait chuter la température la nuit, pour une amplitude thermique qui garantit l'acidité du raisin et la fraîcheur du vin. Un deuxième atout réside dans la topographie complexe des lieux, synonyme d'une grande variété de sols. Pour Pierre Seillan, ils constituent autant de microcrus potentiels pour composer ses assemblages. Il plante en priorité sur les plus beaux coteaux, dédaignant la plaine « et ses terres à maïs », pourtant largement exploitées dans la Sonoma Valley, et encore plus dans la Napa Valley voisine. Il repère les bons terroirs : « Sur certaines parcelles



de terres argileuses, nous obtenons un merlot qui vaut le meilleur de Petrus au cœur de Petrus », assène-t-il. Le propriétaire ne lésine pas sur les dépenses – la mise en culture d'un hectare de vigne sur ces terrains accidentés coûte en moyenne 200 000 dollars – mais compte sur les revenus futurs.

La Muse, La Joie et Le Désir

De leur côté, les locaux ne lui déroulent pas le tapis rouge. « *Je suis arrivé avec de nouvelles méthodes viticoles qui rendaient obsolète une certaine façon de travailler ici. On m'a tendu quelques chausse-trapes. Les Californiens n'ont pas tous été très fair-play. Mais j'ai compris que les brimades étaient proportionnelles à mes ambitions. Les Américains sont capables de coups très bas, mais leur pays vous offre aussi la possibilité de réaliser des projets sublimes.* » Le vigneron reste discret sur ces mauvais souvenirs de raisins volés la veille de la vendange et autres malveillances, préférant apporter une aide bienvenue aux nouveaux arrivants.

L'homme qui a roulé sa bosse dans le Gers, dans la vallée de la Loire avant d'œuvrer pour le compte de Raoul et Jean Quancard dans huit châteaux de Bordeaux, a trouvé un terrain à sa mesure. Et un défi de taille à relever, puisque Jackson lui demande de réaliser un « grand vin » ou, plus précisément, un produit de classe mondiale qui devra s'appeler « Vérité ». Une feuille de route à la fois ultraexcitante et cauchemardesque. Tel un Champenois, Seillan va affiner son art de l'assemblage des microcrus, dont le nombre passe de dix en 1998 à 100 en 2006. Bien entendu, la taille de la vigne est exactement adaptée à sa capacité de production, effeuillage et rognage sont effectués avec parcimonie, les vendanges sont faites à la main, le triage est irréprochable, la traçabilité totale. Et, au lieu d'un grand vin, il va en concevoir trois : La Muse de Vérité, plutôt typé Pomerol, La Joie de Vérité, dans un registre plus médocain, et Le Désir de Vérité, qui fait la part belle au cabernet franc, dans l'esprit de Saint-Émilion, dont l'élégance ne manque pas de séduire le marché américain. Les

résultats sont à la hauteur des espérances du commanditaire comme de celles du vigneron puisque Vérité se voit attribuer un 100 points par le critique Robert Parker dès le millésime 2001, six autres notes à 100 points vont suivre. Une sorte de grand chelem œnologique. La marque est lancée, les prix grimpent. Les esthètes doivent aujourd'hui déboursier 500 dollars pour en déguster une des meilleures cuvées. À terme, le nombre de bouteilles, qui dépasse la barre des 100 000, pourrait doubler. Sans doute la particularité de la Sonoma réside-t-elle aussi dans cette production de microcrus de haute qualité à grande échelle. « *Nous venons de vivre trois années avec des conditions météorologiques exceptionnelles. Mais si la production pâtissait d'un mauvais temps, nous ne sortirions pas de millésime* », modère-t-il.

Aujourd'hui, le volubile sexagénaire adepte des chemisettes hawaïennes se concentre sur quelques domaines, Vérité dans la Sonoma Valley, le domaine de Castelnuovo Berardenga en Toscane et celui de Lasseigne à Saint-Émilion, acquis dans le cadre d'un joint-venture avec la famille Jackson, qui, en partie grâce au travail de son *Frenchie*, affiche aujourd'hui un joli chiffre d'affaires d'environ 1,5 milliard de dollars. La fille de Pierre Seillan, Hélène, a sorti son vin, baptisé Cenith. Son fils Nicolas a délaissé le monde de la banque pour rejoindre le clan et participer à l'aventure familiale, surtout du côté de Saint-Émilion. L'atavisme joue à plein chez ces Gersois. Le vigneron, quarante-sept vendanges au compteur, vient aussi de présenter le premier millésime de Bellevue, produit à Montestruc, dans le Gers, « *une pure traduction du terroir* ». Du 100 % Seillan. ■