

Le vigneron du bout du monde

Maître de chai mosellan de 32 ans, Mathieu Labaki veille à la production de 450 000 litres de vin par an, tout au sud de l'Afrique, près du Cap.

7 HEBDO

Dimanche 29 Août 2010

14 4

Parcours



De Freyming-Merlebach à Paarl, en Afrique du Sud, où il est maître de chai : Mathieu Labaki a fait du chemin !
Photo RL

DEPUIS son bureau, au premier étage d'un bâtiment de construction récente mais déjà gagné par des travaux d'extension, Mathieu Labaki aperçoit Table Mountain, au loin, quand l'horizon veut bien se dégager, c'est-à-dire souvent. Lorsqu'ils ont débarqué au Cap, au XVII^e siècle, c'est ce que les huguenots ayant fui la France ont aperçu en premier, au terme de leur long voyage, à l'embouchure de deux océans, Atlantique et Indien : la montagne de la Table, dont le toit extra-plat culmine à un peu plus de mille mètres d'altitude. Arrivés avec leurs pieds de vigne et leur savoir-faire, ces huguenots n'ont pas seulement donné un nom à un village à l'est du Cap, Franschloek, le coin des Français : ils ont converti cette région d'Afrique du Sud à la culture de la vigne. Trois siècles plus tard, le pays arrive au troisième rang de la production mondiale, avec plus de 100 000 hectares cultivés.

Mathieu Labaki n'est pas un descendant des huguenots et, d'ailleurs, aujourd'hui à Franschloek, si les familles portent des patronymes tels que Duplessis, Dufour ou Dupré, très peu de propriétaires parlent le français. Natif de Forbach, lui a grandi à Freyming-Merlebach, élevé par une mère puéricultrice et un père cardiologue, libanais d'origine.

Après une adolescence passée sur les bancs du collège Albert-Camus de Freyming puis au lycée Poncelet de Saint-Avold, rien ne le prédispose à s'intéresser au vin quand vient l'heure d'un choix d'orientation : « Je n'y connaissais rien, sinon pour avoir quelques fois dégusté un verre, le dimanche, avec mon père, qui possédait quelques bonnes bouteilles dans sa cave », raconte ce sosie de Jean Reno, fines lunettes rondes comprises, et d'ailleurs épris de plongée sous-marine à l'époque de la sortie en salles du *Grand Bleu*... Va pour un BTS technico-commercial, filière Boissons, vins et spiritueux, à

Rouffach, en Alsace, à mi-chemin de Colmar et de Mulhouse. Un bon début ? « Très vite, indique-t-il, j'ai préféré privilégier le produit plutôt que la façon de le vendre. » Un tel garçon ne saurait être foncièrement mauvais...

Il quitte l'Alsace pour Avize, en Champagne, optant pour un BTS Œnologie et viticulture. Des camarades enfants de viticulteurs, des vendanges dans le Bordelais, puis vient l'heure d'un premier stage à l'étranger : ce sera en Afrique du Sud, sur les recommandations d'un ami étudiant, chez African Terroir, une compagnie suisse. On est en 2002. « Deux ans plus tard, m'a été confiée la responsabilité de la réception des vendanges, 8 500 tonnes récoltées en trois mois. Pour une entreprise alsacienne, cela représentait quarante-cinq années de vendanges ! » Précision : sous ces latitudes australes, la récolte s'étale de fin janvier à mi-mars, quand vient la fin de l'été.

Aujourd'hui âgé de 32 ans, Mathieu Labaki a suivi son bonhomme de chemin, succédant dès juillet 2004 aux œnologues en place à son arrivée, non sans avoir été testé au siège suisse de la maison mère. Son statut : *head one maker*. En France, l'équivalent du maître de chai. Mais à Paarl, autre haut lieu de cette région de vignobles jadis investie par les huguenots, cet emploi comprend des proportions insoupçonnées. Avec huit personnes sous sa coupe, le viticulteur lorrain veille sur d'immenses cuves dont la contenance varie de 5 000 litres à 100 000, pour quelques-unes d'entre elles.

Sa cave, la Sonop Wine Farm, a été fondée en 2004 : jusqu'alors, African Terroir achetait le vin "fini". Aujourd'hui, la société suisse le produit elle-même et c'est donc à Mathieu Labaki qu'a été confiée cette mission d'alchi-

miste. « Le vignoble couvre 75 hectares, explique-t-il. En blanc, nous élevons du sauvignon, chardonnay, viognier et colombar ; en rouge, syrah, cabernet, merlot et pinotage, un cépage hybride créé ici, en Afrique du Sud, croisement du pinot noir et du cinsault. Nous pratiquons uniquement en culture biologique, n'utilisant que des produits organiques, car le terroir ici le permet. »

Résultat : une production de 450 000 litres par an, soit environ 600 000 bouteilles. C'est énorme ! Ici, pas de passage en barriques en bois, pas d'adjonction de copeaux comme la pratique tend à se répandre : « Nous estimons que ce qui se trouve dans la vigne doit se retrouver dans la bouteille », affirme Mathieu Labaki avant de décrire pudiquement « des vins de plaisir, frais, gouleyants ». Autrement dit des vins universels, passe-partout, des

vins communément dits faciles, destinés à l'exportation, prioritairement vers la Belgique et les Pays-Bas. La France, l'Italie ou l'Espagne ne constituent naturellement pas la cible de ce concept.

Après avoir montré son savoir-faire dans une production aussi générique, Mathieu Labaki pourrait bien, un jour, aspirer à concevoir des vins portant plus clairement sa signature. En Afrique du Sud, sûrement. « Au début, il m'est arrivé d'avoir envie de repartir. J'ai même passé un entretien, en 2006, à Bordeaux. Aujourd'hui, je suis bien au-delà de ça, je suis très bien installé et je me sens vraiment bien ici. » Il a tissé des liens avec d'autres ressortissants français, nombreux au Cap. A l'heure des repas, on sait qui fournit le vin.

8 500 tonnes récoltées en trois mois. L'équivalent, en Alsace, de quarante-cinq années de vendanges !