

# FIGUIÈRE

## CÔTES-DE-PROVENCE LA LONDE

De grains de beauté dorés surgit un jaillissement salin, et « les parfums de la terre mouillée après la pluie ». Les vins de Figuière sont une douce harmonie qui s'achève en subtils amers.

C'est un retrait de nature, un peu à l'écart de la route des grandes transhumances estivales, suffisamment pour être tranquille et assez proche pour recevoir les amateurs de vin qui viennent déguster et s'attabler à L'Assiette, le restaurant familial et sa cuisine du marché provençale. Les Combard sont à La Londeles-Maures, une campagne au-dessus de la mer, on la voit de la plus haute parcelle de ces 80 hectares de schistes veinés de quartz dont une vingtaine est consacrée à la culture des cépages blancs. C'est nettement au-dessus de la moyenne en Côtes-de-Provence. C'est que sur ce cru La Londe, l'homme qui vint un jour de 1992 à la rencontre de M. Cornesson, propriétaire de 18 hectares, était l'associé de Michel Laroche, à Chablis. Sa fibre vigneronne bourguignonne inclinait à la production de grands vins blancs, philosophie esthétique qu'il s'empressa d'appliquer au vin rosé qu'il tenait pour l'alter ego du blanc. Avec Gabrielle, son épouse, Alain Combard s'installa. Aujourd'hui, trois de leurs enfants sont à la barre du grand voilier Figuière: Delphine, à la direction financière, Magali au commerce amoureux et François à la vigne et au vin.

Sur le plateau, avec François on est allés voir l'aristocratique parcelle de rolle, la Rolle de complantés depuis cinquante ans sur des porte-greffes italiens: « C'est la plus belle, on la vendange assez tard, il y a là les fruits les plus frais, les plus acides, les plus équilibrés, ils naissent sur sol très pauvre. » Dans les rangs pousse le seigle à dépasser le capot du tracteur. Après floraison de l'épi, on le plie, ça fait une couverture fraîche qui se dégrade lentement et enrichit la vie du sol. Sinon, au creux de l'hiver, en février, le troupeau de la bergère des Hautes-Alpes débarque avec ses 500 brebis, ça tond et ça cague, ça aussi c'est bon pour la vie. On ajoute aussi des composts de bois de taille et tout ça fait que « depuis vingt-cinq ans les pH remontent ». Les terres sont certifiées bio depuis 1979, Cornesson aimait ses terres, les Combard aussi. Les chênes-lièges, les arbousiers, le romarin

témoignent de sols acides. Ici, tout est irrigué depuis 2003, sans quoi on perdait 10 % des pieds, le canal fut providentiel: « On fait deux gros apports, 30 millimètres en juin, 30 en juillet. » Contrairement à l'idée reçue, la vigne poursuit sa route souterraine, l'eau aide à rétablir ses fonctions physiologiques de tête chercheuse de terroir et les fruits en transmettent le goût.

Sur ces aires, il pousse 1,5 hectare de sémillon, 1 de clairette, 1 d'ugni blanc, 15 de rolle et un peu d'IGP avec du grenache blanc. « Le sémillon, entre 2 et 8 % dans les assemblages, apporte douceur, patine et profondeur. » À la récolte, on cherche des grains de beauté, un peu de doré, du fruité, du croquant, de la fraîcheur, enfin vous voyez, « le plaisir d'un fruit mûr à l'équilibre de l'acidité et du sucre. Pour les analyses, on prend 200 grains à l'aveugle, les faces à l'ombre aussi bien sûr ». Là-haut sur la colline, les cendres d'Alain au pied d'un majestueux micocoulier, il voit le jour se lever sur la terre qu'il aime tout de suite. « Papa s'est fait connaître pour la qualité de ses vins blancs, son approche bourguignonne. Au début, on le prenait pour un fou ! »

Ils sont là alignés sur la table, cinq millésimes de la cuvée Confidentielle, cinq traits de lumière pour éclairer la nef du terroir de Figuière. Moitié dans le bois, moitié en cuve. Première impression légèrement sucrée et ronde, une éclatante jeunesse citrique puis un jaillissement salin, le palpitant du caillou gravé en taille-douce du 2017. Le 2018, c'est du citron venu sous la caresse du soleil, une obsédante salinité, un style discret à l'abri des gesticulations exubérantes, une harmonie qui s'achève en subtils amers. Le 2019 dresse sa rondeur sensuelle contre la silhouette d'une statue de sel et 2020 envoie ses notes de tabac blond, les fruits secs sucrés, il pétrole un instant et en remet sur le fruit croquant. En magnum, 2021 au boisé discret pour laisser la poire fraîche et juteuse envahir le palais, puis le poivre blanc vibrant. Élégant, délicat, authentique, prolongement des vertus combardiennes. / JEAN-LUC BARDE

### CONFIDENTIELLE BLANC 2021 EN MAGNUM

« L'aromatique complexe du fruit, l'impression florale de haie d'aubépine, l'épice de poivre blanc. La trame tissée de fraîcheur, finale ample et suave. C'est l'alliance parfumée du fruit croquant, juteux et le commencement d'arômes secondaires, les parfums de la terre mouillée après la pluie, une pointe lumineuse, saline et légèrement truffée. »



Delphine, François et Magali Combard