

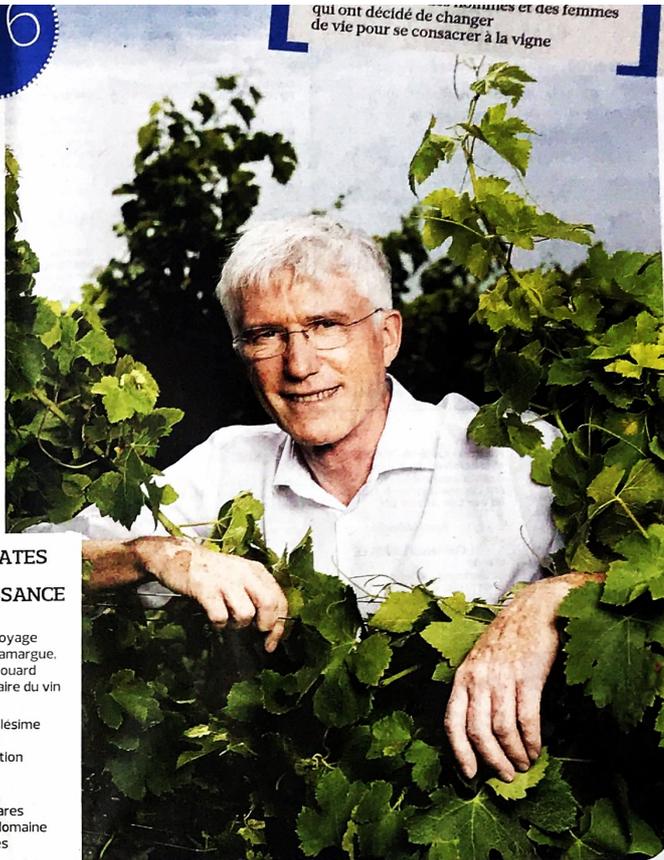


LES 3 DATES D'UNE RENAISSANCE

2000
Lors d'un voyage en Petite Camargue, Franck Renouard décide de faire du vin

2003
Premier millésime vinifié dans une installation de fortune

2012
Les 13 hectares plantés du domaine sont certifiés biologiques



COLL. PARTICULIÈRE VINCENT BOSDOL/LE FIGARO

Une épopée en Petite Camargue

VIGNOBLE En moins de vingt ans, l'implantologue parisien Franck Renouard et son épouse, Nadine, ont créé le domaine Scamandre à partir de quelques pieds de vigne.

STEPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr

Ce jour-là, Bacchus avait pris l'apparence d'un artiste. « J'avais découvert le travail du peintre Pierre-Marie Brisson. En 2000, mon épouse et moi-même nous étions rendus à son atelier à Gallician (Gard), en Camargue, pour lui acheter une toile. Nous avons sympathisé, puis trinqué. Et l'idée de faire du vin sur place a germé. Comme la plupart des Français, j'avais toujours eu envie d'avoir un vignoble. » raconte Franck Renouard.

«Après deux ou trois verres, beaucoup rêvent d'une propriété et d'une vigne, s'amuse son épouse Nadine. Normalement, l'idée est oubliée le lendemain. Avec Franck, c'est le contraire. Au petit matin, il concrétise sa lubie. » « Nous devions donc trouver un mas pour les vacances et faire 3000 bouteilles entre copains, reprend Franck Renouard. En 2002, Pierre-Marie Brisson m'appelle pour m'annoncer que la Safer (société d'aménagement foncier et d'établissement rural) cherche un repreneur pour un domaine dont le propriétaire vient de mourir. Entretemps, je recontacte l'œnologue bordelais Stéphane Beuret. Je lui demande de me convaincre de ne pas acheter. Mais il fait tout le contraire... Nous nous sommes retrouvés avec cinq hectares de carignan et de syrah dans un état déplorable, traités au chimique, pleins de maladie. Quant au mas dont nous rêvisions, nous ne l'avons jamais trouvé. »

Franck Renouard achète un champ de luzerne de 2,5 hectares pour bâtir le chai. En attendant d'avoir le permis de construire, il cotule une chape de béton et y installe deux containers de cargo: un pour les cuves et l'autre pour l'outillage. «Au-dessus, nous avons

tendu un voile d'ombrage militaire. C'est de cette façon que nous avons sorti le premier millésime, en 2003. Je passais mes journées à arroser les containers pour les refroidir. Et la nuit, je dormais dans la voiture pour surveiller. » Des conditions de production épiques qui n'empêcheront pas Shinya Tasaki, meilleur sommelier du monde, de gratifier cette première cuvée d'un 18,5/20.

Intégration réussie

Rapidement, il s'agit de planter: grenache, mourvèdre, petit verdot, marselan... En 2004, les Renouard construisent un bâtiment contemporain, dans une démarche à la fois esthétique et fonctionnelle. Une forme cubique qui semble flotter sur le paysage. Certains voisins regardent ces fous de Parisiens avec un peu plus de méfiance. D'autres vont les adopter. D'autant plus que Franck Renouard, bon cavalier, ne rechigne pas à aider les manadiers quand il s'agit de trier les taureaux. Il gagne même ses galons de gardian amateur. Intégration réussie.

En ce qui concerne la viticulture et l'œnologie, Franck Renouard «met la science au service des cuvées. Le vin quand on part de zéro, ce n'est pas seulement une affaire de sensations. J'aime aller dans le détail du détail. Je ne suis bricoleur par aucune culture viticole. Je sais que plus le sol est vivant et plus le vin ressemble à votre terroir. Ici, nous avons fait de nombreux essais et procédé à des comptages de vers de terre sur une parcelle traitée chimiquement, une deuxième griffée et une troisième labourée à cheval. C'est sur la dernière qu'il y avait le moins de vers dans le sol. Chez nous, l'utilisation du cheval est donc folklorique. [...] Je me suis intéressé à la biodynamie et finalement cela m'a énervé. Je suis tombé sur des gens au discours irrationnel. Mais nous suivons le calendrier lunaire, et

nous avons le label bio, comme un signe de notre attention à ce qui nous entoure. Nous cherchons des solutions respectueuses de l'environnement à nos problèmes. Afin d'éliminer le ver de la grappe, nous avons introduit des chauves-souris. Pour cela nous avons planté des arbres dans le domaine et nous avons créé des points d'eau pour qu'elles puissent boire. Mon objectif est de construire quelque chose d'extraordinaire, j'ai une démarche sincère. Je ne fais pas cela pour une question d'ego. »

Franck Renouard, qui est considéré comme un des meilleurs spécialistes de l'implantologie dans le monde, premier Européen à présider le congrès américain d'implantologie, n'a pas lâché sa clinique dentaire de l'avenue Kléber, à Paris. Et il a seulement réduit son rythme de conférencier international: « Cette activité a commencé par une autre passion: le pilotage. Avec des amis, nous avions acheté un hélicoptère russe MI-2 à Krasnodar. Nous l'avions ramené à Lyon. Un jour, j'ai fait une faute de pilotage, je me suis crashé au décollage, cela a été

une expérience traumatisante. Pour comprendre mon erreur, j'ai travaillé sur les causes de l'erreur humaine. » Une étude très approfondie qui se traduit par la publication de plusieurs ouvrages et par des conférences sur le sujet dans le milieu médical, dans le secteur aéronautique ou dans l'univers des centrales nucléaires. Conclusion: « En contrôlant tous les détails, on évite les erreurs. »

À l'origine d'un mouvement

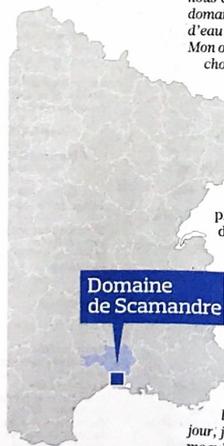
Il dit aussi: « Je ne suis pas un mec facile. Je suis un obsessionnel, monomane, psychorigide. À Scamandre, mon associé est un taiseux. Nous nous complétons. Et mon épouse arrondit les angles. » Nadine, elle aussi chirurgien-dentiste, se consacre désormais au domaine, et en particulier à la vente des vins - « Les dentistes furent nos premiers clients. Ils ont fait une souscription et nous ont acheté 2000 bouteilles », dit-elle.

L'aventure ne fut pas si simple. « Au début, quand vous goûtez le vin à la barrique et que vous ne trouvez pas ça bon, vous avez des moments de doute, dit-elle. Certaines années, nous avons été sur le point de tout arrêter, ou de divorcer, ou les deux. » Les conseils des grands pro-

fessionnels du secteur furent une aide précieuse. Les Saint-Émillonnais Alain Vauthier de Château Ausone et Gérard Perse de Château Pavie surent apporter leur soutien au couple de néovignerons.

Le domaine de Scamandre, du nom de l'étang d'à côté, produit aujourd'hui une gamme complète, 50000 bouteilles en tout, sur une surface portée à 20 hectares, dont 4 hectares partent à la coopérative. « J'ai été touché par le syndrome du cul-terreux. J'achète tout ce que je peux en limite de mon domaine. » Le 2009 est un excellent millésime, entier, puissant, sincère. 2011 se montre lui aussi exceptionnel. Autant de crus qui supportent une longue garde. « Nous sommes en appellation costières-de-nîmes. Les gens ne se roulent pas par terre pour en acheter. Mais tout cela évolue bien. » Depuis une dizaine d'années, l'appellation se révèle.

L'homme, qui ne s'arrête jamais, croit beaucoup à l'agroforesterie, ce mode de culture agricole qui associe élevage, culture et forêt. Il a donc planté abricotiers, cerisiers, figuiers, noisetiers et 400 oliviers. Il va bientôt presser son huile, récolter le miel de ses dix ruches. Sans jamais s'imposer, le domaine est à l'origine d'un mouvement. « Notre dynamique a donné des idées. Les vignes autour ont beaucoup changé. » Et lui? « J'ai trois métiers qui m'ont passionnés: dentiste, conférencier et vigneron. Ce n'est ni un hobby ni une option. Mon Graal, c'est que quelqu'un soit un jour tellement ému en goûtant mon vin qu'il ne pense plus à rien pendant quelques secondes, comme à l'écoute d'un poème qui vous touche au cœur. » ■



Domaine de Scamandre

LA CUVÉE À RETENIR

• Scamandre 2004 rouge

« Nous avons produit 30000 bouteilles de 2004, raconte Franck Renouard. Mais très vite le vin est devenu imbuvable. Nous étions désespérés, ne sachant que faire de ce stock. Jusqu'à un jour où un très bon restaurateur de Nîmes nous a appelés pour nous demander s'il nous restait des flacons de "cet excellent millésime". Surpris, nous l'avons goûté de nouveau: il avait retrouvé toute sa superbe. » Une cuvée puissante, complexe, pleine de charme. S. R. Prix: 30 €. »



RETROUVEZ LUNDI 23 JUILLET
Escale gourmande au port