

**LA MÉMÉ 2008**  
MICHÈLE AUBÉRY  
DOMAINE GRAMENON

## Vibration contagieuse

**La vie professionnelle de Michèle Aubéry a débuté dans un hôpital, entre soins répétitifs, patients pas toujours simples et nuits de garde trop longues.**

Rien ne prédisposait donc cette infirmière de formation à faire un jour du vin. Pourtant, en 1978, avec son mari Philippe Laurent, elle décide d'acheter une bâtisse sur Montbrizon-Sur-Lez et douze hectares de vignes à 350 m d'altitude, situées dans cette belle Drôme provençale, aux premiers contreforts des Préalpes. Pendant vingt ans, ces précurseurs du vin naturel réaliseront main dans la main des vins reconnus unanimement comme de purs joyaux. Malheureusement, la disparition accidentelle et tragique de Philippe en 1999 complique la gestion du domaine. Michèle s'arme alors de courage et décide de continuer seule.

En 2006, Maxime Laurent, l'un de ses trois fils, revient au domaine pour l'épauler dans cette lourde tâche. Ils font l'acquisition de nouvelles parcelles et passent alors à 26 hectares. Il s'en suit une certification en agriculture biologique, puis une transition vers la biodynamie. Evidemment, les vignes sont choyées sur ces terroirs argilo-calcaires, agrémentés de-ci, de-là, de sables, galets roulés ou de graviers. Pas de chimie évidem-



ment, Michèle réalise elle-même ses préparations biodynamiques à base de plantes et d'humus afin d'encourager l'épanouissement de ce cépage d'exception qu'est le Grenache. Certaines de leurs vignes sont très âgées voire centenaires, c'est le cas notamment de la parcelle La Mémé. Ici, les ceps sont espacés de sept à huit mètres et ressemblent davantage à des œuvres d'art qu'à de simples pieds de vignes, tant le temps et le climat ont façonné leurs moindres aspérités. Ces pieds de Grenache sont massifs, majestueux et parfaitement ancrés dans le sol. Emmanuel Heydens (p. 199) nous a révélé qu'il avait été profondément ému la première fois qu'il avait découvert cette cuvée. C'était un soir d'été, en plein cœur de cette majestueuse parcelle, aux côtés de Michèle. Ils avaient paisiblement remonté le passé, un verre à la main, admirant simplement le soleil

se couchant derrière la chaîne des Alpes naissante. Ce jour-là, il avait fini par faire une petite verticale de *Mémé*, 1991, 1995, 2000... Ce moment unique, hors du temps, reste intimement gravé dans sa mémoire. C'est un acte fondateur qui lui a fait prendre conscience de l'importance du vin, des femmes et des hommes qui les font, et qui l'a conduit à créer sa cave, le Passeur de Vin, aujourd'hui institution reconnue en Suisse.

Nous n'avons malheureusement pas eu le temps de nous rendre au domaine pour les besoins de ce livre. Mais avec l'aide précieuse d'Emmanuel, nous avons vécu en partie la magie qu'il avait ressentie ce jour-là. Pour agrémenter son récit, il a ouvert avec nous quelques cuvées de *Mémé*. Toutes étaient d'une intensité remarquable, mais, de façon unanime, c'est le 2008 qui a mis tout le monde d'accord. Arômes de fruits noirs, finale mentholée qui lui confère une fraîcheur immense. Tandis que nous étions accrochés au récit d'Emmanuel, le vin s'épanouissait dans le verre, telle une fleur qui éclot à l'arrivée du printemps. Tout simplement magique et vibratoire.



© LE PASSEUR DE VIN

#### CETTE CUVÉE EST UNIQUE ...

... pour sa fraîcheur et son fruité encore persistants après toutes ces années. Aucune lourdeur, ce vin est minéral, structuré et plein d'énergie.

#### SI C'ÉTAIT UNE PIÈCE DE THÉÂTRE :

« *Le Fils* » de David Gauchard.

#### OÙ LE TROUVER

Cave : Les Caves du Panthéon (Paris, 5<sup>ème</sup>)  
Restauro : Jeanne (Antibes)



**MONUMENT**



**GRENACHE**



**BIODYNAMIE  
ZÉRO SOUFRE**



**ENTRE 30 ET 40€**

### *La belle alternative*

**Saint-Martin du Domaine de la Ferme Saint-Martin**, car elle présente la même trame aromatique et a été élaborée à partir de Grenaches âgés de 40 à 100 ans. Une profondeur et une mâche qui rappellent celles de la *Mémé*.