

Rencontre avec les Drode

La Nationale 137, la Poste et les timbrés

C'est la forêt cachée par l'arbre, la partie immergée de l'iceberg, cette horde de « petits » vigneronns dont on parle moins mais qui représente 99% des volumes consommés et qui pour certains – à l'aveugle – font rougir les étiquettes stars. Sans faire dans le Zola et s'efforcer de croire que pour être grand il faut être petit, que la qualité est proportionnelle à l'usure du velours du paysan, il est sur la route des vins de modestes propriétaires qui valent le détour pour leurs trognes, leurs trajectoires et les vins qu'ils élaborent. Sur la Nationale 137 qui file sur Bordeaux, un domaine porte bien son nom, Le Relais de la Poste. De fait, parangon d'une France profonde, illustre de petites patries, celle de Depardon comme de Depardieu dans *Uranus*, le relais n'est jamais loin d'un café où l'on rejoue le *Singe en hiver*, jamais loin d'un clocher où l'on est pardonné. Alors, accompagné du curé de campagne qui tient son journal, dring-dring, et c'est un homme timide, à la tâche, qui accueille. L'ancien relais de Poste - où paraît-il Napoléon 1^{er} prit son omelette sans casser d'œufs - est devenu un vignoble détenu aujourd'hui par Bruno Drode. Petites lunettes freudiennes, appliqué, amoureux de la propriété qu'il soigne, se baladant de cuves en cuves, cédant : « *Le malbec, il faut s'en occuper, il est fragile* ». Le curé fait son signe de croix. Bruno, plus pragmatique, croit davantage au travail de la vigne, aux conseils de Dauga et... aux valeurs de la famille. Originaire du Nord, d'une famille de céréaliers qui souhaite migrer (terme à la mode) vers le Sud (moins à la mode), Bruno Drode a fini par débarquer d'abord dans le Gers. Avec les frères, la sœur... « *J'ai toujours eu envie de m'occuper d'une propriété, de vivre à la campagne, je rêvais du Vercors... au final ce fut le Gers où j'ai trouvé mon épouse et ensuite l'aventure s'est poursuivie au Château Relais de la Poste* », raconte Bruno. La suite, c'est du classique : c'est dur. Le vin ce n'est pas toujours la fête, il faut être un peu timbré pour se lancer. Mais le type a du talent, il est précis, soigné. Les critiques font le relais. Quelques médailles tombent. Des 23 hectares du domaine, Drode fait de belles choses à commencer par sa cuvée de malbec. L'autre sera un assemblage plus classique du bordelais avec du merlot, du cabernet sauvignon et du franc.

Dans le même temps, les parents de Bruno ont voulu se rapprocher et le *padre* tout en charisme a acheté dans les Côtes de Bourg, quelques vignes sur la commune de Pugnac, Rivereau. Et comme les choses se font en famille, la sœur va le rejoindre pour s'occuper du Château. « *J'étais infirmière dans le Gers et puis mon père a voulu que je vienne à Rivereau, j'ai dit oui en 2000, on se partage le matériel avec mon frère, c'est celui qui a un peu de rentrée d'argent qui investi, on fait tout ensemble, j'espère qu'un neveu ou une nièce reprendra* », confie Sabine, aussi réservée que son frère. La frangine vend son vin à la propriété 5 euros et c'est bon ! Au banc d'essai, quatre vins à petits prix à mettre dans son coffre par caisse de douze. Encore en vente le millésime 2010 du Château Rivereau : Nez profond tout bordelais avec des arômes de fruits noirs, belle structure en bouche, équilibré, de belles notes de cassis, il en a encore sous la pédale, doit être carafé. A 5€, ce pourrait être une blague... Le 2012 est au même prix et du même acabit avec un nez très merlot, plus animal que le 10, plus sanguin en bouche ; dans tous les cas, ces vins regardent Saint-Emilion, très sérieusement. A quelques pas donc, le frère, le Château Relais de la Poste, un terroir plus dense,

plus argileux, les vins s'en ressentent, on joue davantage en puissance. Le 2012 a un nez boisé dans l'élégance avec des arômes de fraises écrasées, un côté confiture, très bel équilibre en bouche, de la fraîcheur, grosse « buvabilité » car on ne joue pas la densité, ni l'extraction. 7,50€ !!! Et son malbec ? Là, nous sommes sur la matière, sur la garde, le 2012 a un nez très cerises noires avec une pointe de réglisse, la bouche est pleine, profonde, le vin présent, il veut du temps. 8,70€ la fiole ! A ces prix, ça sent les embouteillages sur la Nationale 137.