

Au sud de nulle part

C'est un monde que l'on n'a pas envie de laisser à nos enfants, une triste époque – contraire à la Belle – du *one shot*, de la cigarette électronique et du triomphe du prélèvement automatique d'où résonnent désormais, de temps à autre, ici ou là-bas, des *Allah Akbar*. La Nausée, dirait Sartre, ce visionnaire qui n'a jamais rien vu venir. On a même eu droit au soir du 19 novembre dans des lieux dit à risque à un Plan Vigi-Picrate pour une brève du lendemain qui déchanté désormais célèbre : « *le beaujolais est tellement arrivé que ma femme est partie* ».

Que nous reste-t-il ? Le costume étroit de François Hollande ? Des vacances en Tchétchénie pour apprécier l'allant de Vladimir Poutine ? La coupe de cheveux de Kim Jong-Un ? Du côté de chez Jawad ? Les pizzas Gégé (pour réserver 0688275419) cuites au feu de bois dans le camion garé sur le parking de Sésame à Jonzac (17) ? Peut-être. Ou l'exil politique, non loin, à Aubie et Espessas, au sud de nulle part pour plagier Bukowski, plus précisément au Château de Piote ? La patronne en impose et ne mâche pas ses mots sur tout le bourrier décrit plus avant. Virginie a de larges épaules, le menton haut à la Gambetta, le sourire carnassier. Une femme dans le vin. Elle n'est pas du cru mais native de Nice, comme Garibaldi. Famille catho, de juristes. Cinq frères et sœurs. L'adolescente ne rêve pas de vignes mais de diplomatie. En 1975, elle passe par Sciences-Po Grenoble. Avec son amoureux qui bosse dans la pharmacie, ils profitent de la région en bouffant de la montagne, du grand air, des silences, du vertige. Virginie fait carrière dans l'agro-alimentaire. Dix ans de boulot intensif dans des grosses firmes. A la fin des années 90, ils ont cinq enfants et marre de cette vie « industrielle », l'envie d'autre chose, une attirance pour la terre, surtout Jean-Paul. « *Moi j'étais citadine* », précise Virginie.

Dans *Nice-Matin*, il y a une annonce ; une propriété en Provence est à vendre. Ils vont voir. Ça ne va pas mais le choix de reprendre une propriété viticole se confirme. « *Partout sauf Bordeaux que l'on ne connaissait pas* », sourit Virginie. Sauf qu'à Bordeaux, la terre a un prix mais les bâtiments ne valent pas grand chose contrairement à la Provence. Virginie rattrape un BEP agricole pour pouvoir acheter plus facilement et l'opération se conclut au Château de Piote, en Bordeaux Sup. Il faut retravailler la vigne et rénover toute la ferme qui n'a même pas de salle de bains. C'est hard, c'est le camping. Et le couple s'appelle Aubrion... Naturellement, ils inscrivent sur leurs premiers millésimes Château Piote-Aubrion... En 2001, ils sont obligés de l'enlever dans le risque d'une confusion avec le célèbre Pessac. Un sixième enfant arrive. Le côté catho ? « *Oui, on assume, on vit certes à la ferme, vous voyez le bazar un peu partout, on est bio mais on n'est pas vraiment soixante-huitard* », souligne Virginie. Pour le vin, l'idée première fut de faire « *bon, simple, abordable* ». En 2003, ils s'attachent les services de Dauga qui est toujours dans les murs aujourd'hui : « *C'est un visage du vin que j'aime, sincère, artisanal* », dit-il avec sa chemise qui crépite.

Dans la gamme du Château de Piote, outre le malbec, le colombar et les assemblages plus typiquement bordelais, ma préférence va d'abord au claret, un style oublié car pendant quinze ans, la couleur était un problème ; il fallait faire le meilleur bordeaux du monde. Désormais, il faut faire le meilleur bourgogne du monde et dans cette tendance, le claret va ressortir du chapeau surtout lorsqu'il a un nez framboise, un superbe équilibre et un bouquet de fruits rouges en bouche. Grande buvabilité, proche du jus de raisin. 6 euros de plaisir. Les

Aubrion sont en train de réussir leur pari mais le plus dur est le commerce, comme toujours. « *On commence à être à l'équilibre, on vend 15 à 20 % à l'export, les enfants mettent la main à la pâte* », raconte-t-elle près du poêle qui crépite. Tout crépite au sud de nulle part pendant qu'ailleurs, ça pète. A chacun sa croix, son chemin de Damas, *Ynch Allah*.