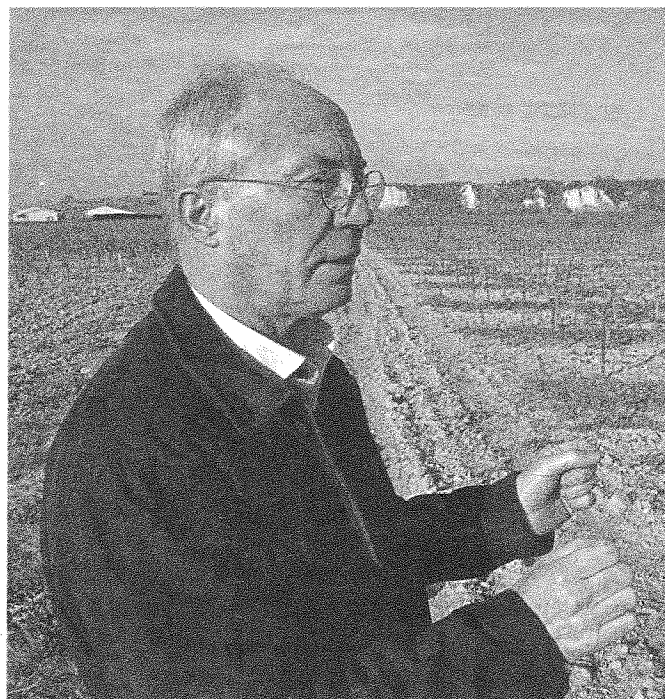
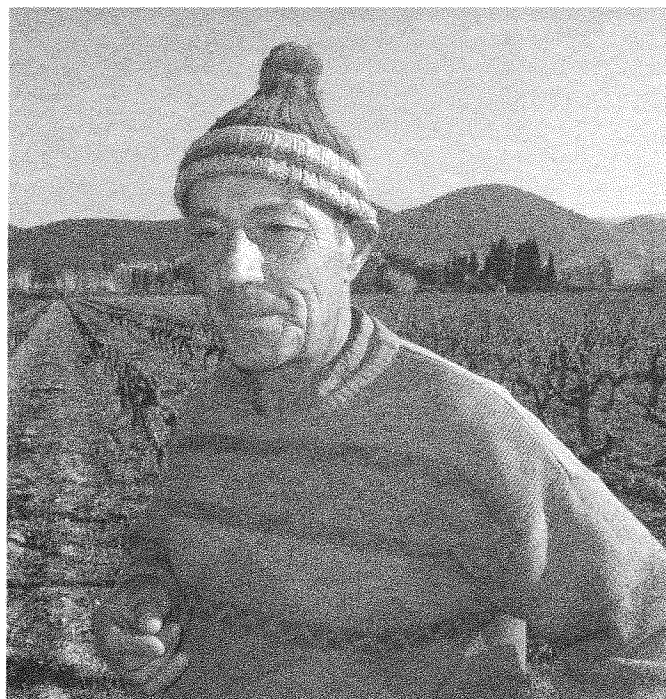


Aussi différents que grenache et cinsault, Jean David et Christian Vœux jouent pourtant à Séguret tous les deux le rôle d'exemples, chacun dans son style, pour une jeune génération de vignerons dynamiques. Portraits croisés.



PHILIPPE BOUJIN

Jean David et Christian Vœux, les deux ceps de Séguret

PAR PHILIPPE BOUJIN

Avec son bonnet à pompon enfoncé sur le crâne et ses rides creusées par le soleil, le premier, Jean David, arbore le masque d'un auguste des vignes érodé à force de sourire. Le second, Christian Vœux, a la joue lisse, la tonsure et la vêtue stricte d'un ministre du culte dont il manifeste l'affabilité et l'œcuménisme. Tous deux cultivent la vigne et font du vin à Séguret. Tous deux approchent la soixantaine. Tous deux jouent un rôle de mentor pour les jeunes du village. Jean David, parce que, depuis 30 ans, il a offert à l'appellation Côtes-du-Rhône-Villages Séguret un rien de notoriété grâce à la qualité de ses vins produits dans l'esprit – et désormais dans la norme – de l'agriculture biologique. Christian Vœux, président du syndicat des producteurs du village depuis 2 ans, parce qu'il démontre sur la petite exploitation familiale, reprise en 2006, une rigueur et un souci de bien faire importés des trois autres domaines où il exerce aussi sont talent.

Christian Vœux a une formation d'œnologue, Jean David une formation sur le tas.

Leurs deux familles sont établies depuis plusieurs siècles à Séguret, mais Christian Vœux a voyagé avant de reprendre le Domaine de L'Amauve. Pendant 20 ans œnologue au Château Mont-Redon à Châteauneuf-du-Pape, il se multiplie aujourd'hui au Château La Nerthe (Châteauneuf), au Domaine de la Renjarde (Sérignan-du-Comtat) et au Prieuré de Montézargues (Tavel). L'Amauve constitue sa détente du week-end. Jean David, fortement marqué par les mouvements de 1968, est revenu au pays 25 ans plus tôt que lui. Choqué par les méthodes de son père, il s'est tourné vers sa grand-mère pour qu'elle lui raconte le vin que faisait son défunt mari. « Mon grand-père travaillait au cheval, mon père au

bulldozer » – peste-t-il encore. Certains jours de vendanges les bennes fumaient ! » Il a replanté des haies, entretenu les talus, et pratiqué la viticulture biologique avant même qu'on ne la définisse par des décrets. De sa voix douce et chantante comme une berceuse provençale, il avoue aujourd'hui : « On me traitait de poète J'ai toujours privilégié le bon sens. Je ne suis pas du tout technologique. J'ai appris à faire le vin avec les pieds, pratiquement. » Le poète resurgit quand il décrit le grenache – « C'est mon nounours, il est velu, il est rond » – ou qu'il entame une ode funéraire aux piquets en bois qui, « quand ils ne sont plus bons pour le palissage, donnent encore leur chaleur au feu ». Moins lyrique, Christian Vœux se dépeint d'un seul trait, précis : « À la vigne, je suis très très strict ». L'œnologue s'efface derrière le vigneron : « Pour moi, le travail, il est à la vigne et je fais tout ce qu'il faut pour ça. Ensuite, je suis les vinifications, mais je préserve ce que la nature m'a donné. » Le passage au bio le tente dès qu'il aura les moyens d'acheter l'indispensable matériel pour le travail du sol.

Pablo Höchst, l'un des jeunes vignerons du village, ne cache pas s'inspirer, comme tous ses collègues, de ces deux hommes si différents : « Jeannot, dit-il, c'est le bio dès les années quatre-vingt, le *fada* du village à l'époque. C'est aussi le vin des copains, le vin comme fête et partage, et ce brin de folie qui fait avancer. Christian, c'est le dynamisme, le sérieux, la modernité, l'expérience Châteauneuf-du-Pape et, du coup, une certaine aura. Chacun apporte sa pierre à l'édifice et chacun motive les jeunes. »

Les vins de l'un sont plus chaleureux, plus puissants. Les vins de l'autre plus légers, plus élégants. Mais au bout du compte, l'important, comme le résume Jean David, « c'est faire bon, non ? » ■