

## Marlène Soria

*À force de courage et d'opiniâtreté, cette viticultrice déterminée a bâti le domaine de Peyre Rose et s'est forgé une renommée internationale. C'est là, perdue dans la garrigue languedocienne, qu'elle élabore des cuvées de haute volée.*

Par Catherine Rouillé-Pasquali

Pour arriver sur ses terres, il faut avant tout ne pas avoir peur de se perdre. Après avoir quitté la petite route du village de Saint-Pargoire, dans le nord de l'Hérault, un chemin caillouteux s'enfonce au milieu des vignes et de la garrigue et se transforme, à flanc de coteau, en piste bordée de cistes, de genêts et de chênes verts. En cheminant sous la lumière encore crue d'une fin de journée d'été, accompagné par le chant des cigales, on se demande si on a bien compris les indications données, en bas, au village, avec une pointe d'étonnement, « Vous montez là-haut ? Au Peyre Rose ? »

En arrivant dans ce qui semble être en effet le bout du monde, on devine une vieille bâtisse, à demi cachée par les pins, et, accolé, un très beau chai de bois. C'est dans ce décor digne d'un roman de Pagnol que l'on peut enfin rencontrer celle pour qui nous avons fait le voyage : une belle

femme aux yeux d'un bleu limpide, au regard assuré, qui nous raconte comment, un soir de 1973, elle est tombée sous le charme du lieu. « Avec mon mari, nous cherchions une maison pour les week-ends et les vacances. Nous avons eu le coup de foudre. C'est un endroit merveilleux, entre pinède et rocaïlle, avec une vue sur le bassin de Thau depuis les terres les plus basses. » Nous sommes dans le domaine du Peyre Rose. « Peyre », pour le nom du lieu-dit, Les Peyras, « rose » pour la couleur des pierres au couchant. C'est aussi le prénom de la grand-mère de Marlène et sa couleur préférée, qu'elle décline jusque sur les étiquettes de ses bouteilles.

PHOTOS MATTHIEU GARCÓN/VIGNERON

Bien qu'issue d'une famille de vigneron de la région, Marlène Soria n'avait pas prévu de se lancer dans le vin. Sa carrière, elle l'a commencée dans l'immobilier. « La région était en plein essor et j'aimais bien mon métier. Mais il y a eu la crise. Fini l'immobilier, je suis venue ici, sans trop savoir ce que j'allais faire. Avec l'aide de mon mari, j'ai défriché les terres, gagné du terrain sur la garrigue. Je me souviens de grands moments de découragement, où il fallait tirer des chariots de cailloux. Je suis tombée souvent, j'ai pleuré, mais le lendemain, je repartais. Dans ces moments-là, je rêvais de talons aiguilles et de Champs-Élysées ! Mais quand on commence, on ne renonce

**« J'ai défriché les terres, tiré des chariots de cailloux... Dans ces moments-là, je rêvais de talons aiguilles et de Champs-Élysées ! »**

pas. J'ai planté, planté encore... Dix-sept hectares. Pendant six ans, j'ai travaillé d'arrache-pied. Je n'avais pas réalisé ce que cela représentait. Il y avait évidemment une part d'inconscience. Nous n'avions pas d'eau, pas d'électricité, pas de cave. Nous nous éclairions à la bougie. Le téléphone était notre seul lien avec l'extérieur. »

Malgré les difficultés, Marlène rentre sa première récolte en 1988. Premier acte d'indépendance, elle refuse de s'enfermer dans un système de coopérative, où on lui demande de s'engager pour vingt-cinq ans, organise sa cave avec les moyens du ►



# Vigneronne virtuose



### Peyre Rose

en dates et en chiffres

1973 Arrivée au Peyre Rose

1980 Début de l'aventure.

Trois ans de défrichage

1982 Premières plantations

1988 Première vinification

1994 Élu « Homme de l'année »

par La Revue du Vin de France

26 hectares en production

35 000 bouteilles

3 cuvées emblématiques :

Clos des Cistes, Sirah Léone, Oro



## PORTRAIT Marlène Soria

bord et investit dans un forage de 10 mètres de profondeur pour aller chercher l'eau. « Mon mari était affolé. Nous n'avions pas beaucoup de moyens... » Signe du destin, c'est aussi à l'issue de cette première vendange qu'elle s'envole pour Tahiti chercher un enfant qui deviendra son fils. « Il est né le 23 décembre, se souvient-elle avec émotion. Quand j'ai appelé ma famille en

France, c'était le matin du 24. Tous m'ont dit que le Père Noël avait quelques heures d'avance. » Elle rentre avec bébé cinq jours plus tard... « J'étais tellement heureuse et fière de l'avoir avec moi ! » Il grandira au rythme du domaine. « Je me souviens que je lui donnais son biberon au chant du coucou. Il me suivait partout dans les vignes. » Après la première vendange, il a fallu passer à la commercialisation. « Je n'y

### Marlène rentre sa première récolte en 1988. Premier acte d'indépendance, elle refuse de s'enfermer dans un système de coopérative, où on lui demande de s'engager pour vingt-cinq ans.

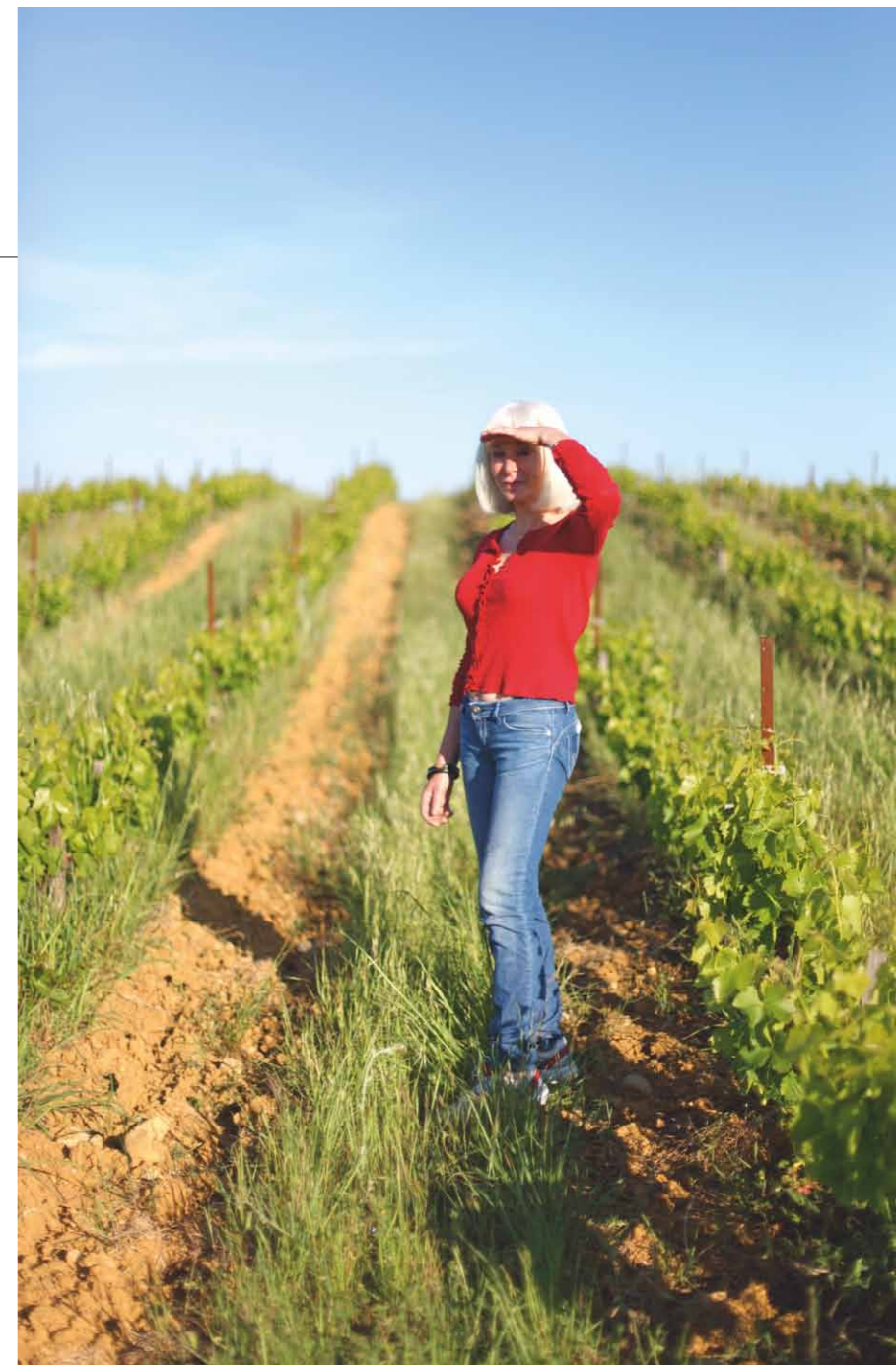
connaissais rien. C'était une époque difficile. Il n'y avait plus de rentrées d'argent. Les vins du Languedoc n'avaient alors pas bonne réputation. Mais la chance a été au rendez-vous. Mon vin a été goûté par l'Américain Robert Parker, le pape des dégustateurs, connu dans le monde entier et capable de faire la réputation d'un vin. Cette rencontre a été déterminante. Il y en aura d'autres. En 1994, j'ai reçu le prix d'Homme de l'année par La Revue du Vin de France. » Marlène Soria est adoubée par ses confrères, un symbole dans ce secteur encore presque exclusivement masculin. « Les Américains venaient de découvrir le marché languedocien, ils ont commencé à beaucoup acheter. L'appellation devenait à la mode. C'était en 1996. Les guides comme le Gault & Millau nous ont mis en avant, les grands chefs nous ont référencés. Je me souviens de l'étonnement de mon fils quand il voyait arriver ici Michel Troisgros ou Gérard Depardieu qui venait en voisin [l'acteur possède des vignobles dans la région, ndlr] et lui tirait l'oreille s'il n'avait pas bien travaillé ! » raconte-t-elle sans forfanterie.

Le succès est là, donc, mais les ennuis aussi. Le revêtement de sa toute nouvelle cuverie, dans laquelle elle a beaucoup investi, est victime d'une pollution. Soucieuse de commercialiser des vins à la qualité irréprochable, elle renonce à trois millésimes. Trois années de travail réduites à néant. « J'ai dû oublier tous mes projets, comme la maison que je devais faire construire. » Cette affaire la déstabilise encore et la fait toujours souffrir. Elle se bat en effet depuis dix ans pour que ce préjudice soit enfin reconnu comme tel. Mais sa détermination et son opiniâtreté lui permettent de poursuivre l'aventure. Ses trois crus très recherchés – Clos des Cistes, Syrah Léone et Oro (son vin couleur d'or, baptisé d'après un dieu polynésien en hommage à son fils) – sont désormais vendus dans le monde entier, en Europe, aux États-Unis, en Corée, au Japon. L'arrivée d'un nouveau millésime est toujours attendue avec impatience par les inconditionnels et crée l'événement.

Passionnée de nature, écologique dans l'âme, Marlène Soria cultive et élabore des vins en culture biologique. Plus qu'une démarche, c'est une philosophie à laquelle elle adhère depuis l'origine. Elle n'a d'ailleurs pas toujours été bien comprise. Son amour et son profond respect pour la nature l'ont même amenée à acheter des terres jouxtant son vignoble pour préserver l'écosystème du plateau. Quant à l'approvisionnement en énergie, il est assuré par un groupe électrogène et des panneaux photovoltaïques... Le problème de l'isolement est réglé !

Cette femme a construit son domaine à la force de ses poignets dans un monde d'hommes. À l'époque, c'était un cas isolé. « Pourtant, dit-elle, je ne me suis jamais sentie à part, mais leur égale. Je n'ai jamais souffert d'être une femme ». Et quand on lui demande si elle adhère aux réseaux de femmes vigneronnes qui existent désormais, elle répond : « Je ne vois pas la nécessité de m'enfermer dans un club où, de surcroît, je me sentirais mal à l'aise. »

Quand on quitte Peyre Rose, on sait que l'on a rencontré une grande dame, une femme d'exception qui a osé aller au bout d'elle-même. La vie n'a pas toujours été



Sur son domaine, Marlène Soria produit trois crus reconnus dans le monde entier.

Cette femme a construit son domaine dans un monde d'hommes. « Pourtant, je ne me suis jamais sentie à part, mais leur égale. Je n'ai jamais souffert d'être une femme. »

rose pour celle qui a fait de cette couleur l'emblème de son domaine. Mais elle est heureuse d'avoir réussi « ça ». Désormais, elle poursuit l'aventure avec son fils, qui va prendre la relève. En repartant sur la piste, sur l'autre versant de la colline, on se sent apaisé. La nature est belle, la mer scintille au loin, la lumière est d'or. Et désormais, on n'a plus peur de se perdre...