

VITICULTURE. Le Couvent des Jacobins est à l'image de sa propriétaire à Saint-Émilion, Rose Noël Borde, 73 ans. Un grand cru classé sans fard ni artifice

Le goût de la sincérité

Alain Montanguon

J eudi midi, au menu des vendangeurs du Couvent des Jacobins (grand cru classé de Saint-Émilion) : poule au pot, après la soupe aux croûtons cuisinée ce jour-là par M^{me} Pomarède, la mère de Denis, directeur de l'exploitation depuis 1996. Vingt-six coupeurs, que des habitués ! Certains ont pris place, il y a plus de trente-cinq ans, autour de la table qu'occupe, en bout, Rose Noël Borde, la patronne. Une patronne pas comme les autres, qui, à 73 ans, dirige seule, depuis le décès brutal de son époux Alain Borde, l'an passé, le domaine parcellaire de dix hectares et demi, appartenant à la famille depuis 1902.

La petite dame aux cheveux blancs tirés en arrière, aux yeux vifs derrière ses lunettes et au rire espiègle, est née dans ce couvent construit au Moyen Âge. Toute sa vie est là, au milieu de ses objets familiers, ses meubles ouvragés et son jardin, son refuge de quiétude. Il faut l'écouter pour comprendre le sillon spirituel, quasi fusionnel, aussi profond que les caves creusées à 11 mètres dans la roche, qui la relie à la majestueuse bâtisse et à ce terroir chargés d'histoire. Elle le résume en trois mots : « Un engagement, des sacrifices et des devoirs. »

Première vente à 14 ans. Elle n'a pas 15 ans, en 1950, lorsque son père Noël Joinaud, qui fut sélectionné avec l'équipe de France de rugby, meurt. Aux côtés de sa mère, Berthe – « une femme de tête qui m'a armée pour la vie » –, la jeune fille poursuit ses études au collège Saint-Joseph à Libourne où elle mène la vie dure aux bonnes sœurs.

Au Couvent des Jacobins, les rôles sont bien répartis : Rose Noël se met aux fourneaux et se charge du courtage ; sa maman de la gestion. C'est ainsi,



Rose Noël Borde dans son jardin refuge du couvent

PHOTO STÉPHANE KLEIN

Des carnets de récolte depuis 1947

Il y a quelques mois, lors d'une dégustation verticale, les invités s'interrogeaient à propos du remarquable millésime 1969 du Couvent des Jacobins : combien en avait-on produit cette année-là ? Discrètement, Rose Noël Borde s'était éclipsée pour revenir tenant dans ses mains franches et nerveuses un carnet à la couverture vert de gris. À l'intérieur, sur des pages jaunies, la comptabilité de la production du Couvent

des Jacobins qu'elle note depuis ses 12 ans. Des chiffres bruts dont l'écho frappe à la mémoire de la septuagénaire. « En 1969, les vendanges ont commencé le 26 septembre. Nous avons récolté 604 bastes et l'année suivante, 1 514. En 1972, 697, il faisait un froid de canard. En 1974, une année difficile, il a plu tous les jours. On payait les vendangeurs 45 francs et on avait ajouté une prime d'intempérie de 5 francs. »

qu'encore adolescente, elle réalise son premier contrat de vente pour le compte du château Musset, à Parsac.

Rose Noël Borde est comme son vin : sans artifice. L'humilité de ses paroles et sa mise à la dis-

crète élégance, contrastent de prime abord avec la richesse lustrée du lieu dont elle a fait fructifier la valeur patrimoniale. « Moi, on peut m'oublier », dit-elle. « Mais mon vin, le Couvent et Saint-Émilion, non ! »

Coups de cœur. « Je n'ai pas seulement hérité de mes parents ; je suis la dépositaire d'un patrimoine que je dois transmettre à mon tour, mieux que ce qu'il était », estime celle dont la foi chrétienne transfigure les propos. Elle ajoute, citant Jules Michelet : « Je n'ai ni or ni argent, ce qui me reste je l'ai donné : l'amour. »

Unique héritière et sans descendance directe, la question de sa succession se posera un jour. « Les prédateurs rôdent. Certains me prennent pour une incapable. Ça renforce mes convictions. » Rose Noël Borde marche au coup de cœur et refuse d'ouvrir le Couvent des Jacobins aux marchands du temple. Ainsi, il est arrivé à la viticultrice à la noblesse rustique et au caractère trempé de refuser de vendre son vin parce que l'acheteur ne lui plaisait pas (1).

Un dicton affirme : « C'est au fond du verre que l'on découvre le vigneron. » Rose Noël Borde y est tout entière. Son vin est simple et spontané, comme un gamin qui vous saute au cou. Laissons le soin à Denis Pomarède de conclure : « Le Couvent des Jacobins est un vin de convives et de plaisir qu'on boit entre amis autour d'une table. C'est un vin qui n'en rajoute pas. Sincère. »

Au détour d'une confidence, M^{me} Borde affirme que, jamais, elle n'abandonnera ce « tabernacle » et que son âme veillera toujours sur le Couvent des Jacobins. En attendant, il lui faut trouver « le receveur compatible pour que la greffe prenne ».

(1) La propriété de 10,5 hectares produit environ 40 000 bouteilles : 30 à 35 000 sont réservées au premier vin, le Couvent des Jacobins, le reste se répartit entre le 2^e et 3^e vin, Le Menut des Jacobins et Le Beau Pontet. La majorité de la production est vendue au négoce bordelais. Les établissements Martin à Saint-Émilion en commercialisent une partie.