

# Du chardon au raisin

## un Ecossais se livre

LAISSANT À L'ANGLETERRE SES BROUILLARDS ET SON SPLEEN, LE ROMANCIER WILLIAM BOYD A DÉCOUVERT EN PÉRIGORD LE PLAISIR UNIQUE DE BOIRE ET FAIRE BOIRE SON PROPRE VIN.

Par Catherine Gerbod

**E**n achetant avec sa femme Susan un rêve de ferme près de Monbazillac en 1990, William Boyd n'avait aucunement l'intention de marcher sur les traces de ses compatriotes devenus vignerons en Périgord : les Ryman de la Jaubertie, Patricia Atkinson du Clos d'Yvigne ou autre Tim Richardson du Clos Dalmain... Il était juste en quête de calme et de verdure qui lui rappellent ses racines écossaises. Seulement voilà, sur la propriété de 30 hectares, il y avait une poignée de vignes, bien situées mais abandonnées à l'exubérance de cépages interdits. Et un dilemme : arracher ou replanter ? Un homme qui aime dire que "si on aime le vin, il vous fait du bien" n'a pu que préférer les ceps au gazon. L'amitié nouée avec Thierry Bernard, vigneron et fils de la famille qui avait les vignes en fermage, a achevé de le convaincre de se lancer dans une aventure qu'il trouve "de plus en plus intéressante".

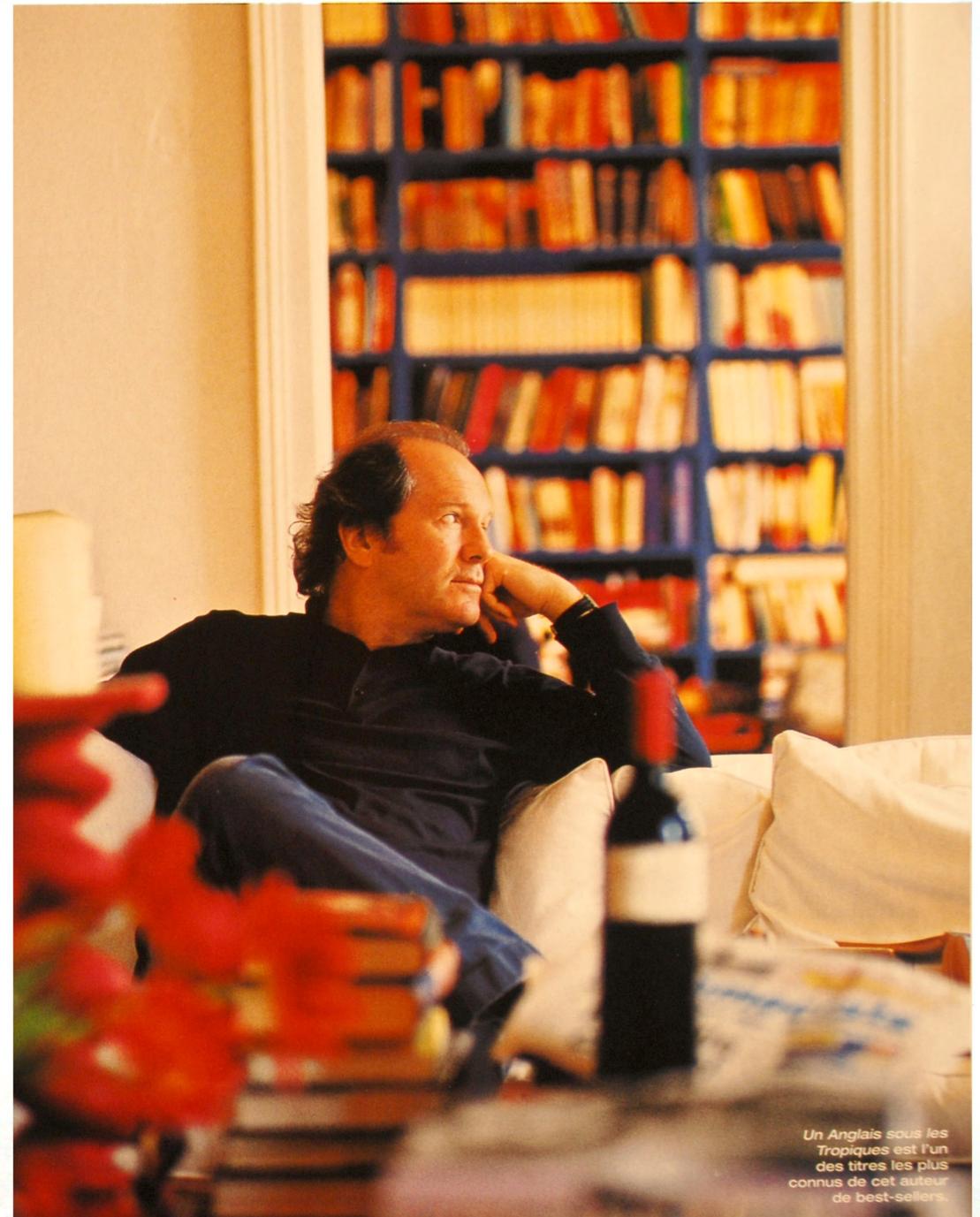
1992 : le cabernet-sauvignon est planté. 1996 : Susan, William et Thierry produisent leur premier millésime, qui persuade Boyd que ce petit coin de paradis a du potentiel ; l'illustrateur des couvertures de ses best-sellers dessine l'étiquette sobre et élégante de l'unique cuvée du Château Pécachard. Boyd n'aime pas qu'on le range dans la case des Anglais vignerons en Bergeracois. Il se décrit comme un Ecossais "déraciné". Mais il habite en partie Londres, fréquente annuellement, comme quelque 130 000 Britanniques, l'aéroport de Bergerac. Sa maison est proche d'Eymet, une bastide

**Il prétend n'être ni vigneron ni œnologue : «Moi, je suis buveur», clame l'amateur Boyd.**

du Périgord désormais réputée pour son club de cricket et ses magasins où l'on ne parle qu'anglais. Surtout, il s'est pris au jeu. "C'est un formidable frisson de voir son vin à la carte d'un restaurant", avoue avec l'émotion d'un jeune débutant un homme qui vend ses livres dans le monde entier et scénarise des films à gros budget. Son château-pécachard est surtout diffusé dans trois restaurants londoniens du quartier branché de Chelsea ainsi que chez quelques cavistes. Cette année, la petite entreprise prend un tour nouveau. Le travail des vignes devient plus soucieux de l'environnement tandis que la commercialisation est confiée à la société de négoce de Saint-Emilion, Peuch et Besse\*.

Avec 7000 bouteilles par an, Boyd ne compte pas inonder les rayonnages des cavistes. Il prétend n'être ni vigneron ni œnologue. Son ambition : que pécachard ait le goût de ce qu'il aime, "pas du sirop, pas de la confiture, un vin fruité qui ne sente pas le bois, avec une belle finale". Et puisque son vin lui plaît, c'est tout naturellement qu'il a envie de le faire goûter, tout comme il a envie de faire lire ses œuvres aux amateurs de romans. Depuis cet été, on peut déguster son premier rosé issu de la récolte 2005, dont il est très fier. Son rouge est en Côtes de Bergerac : ce n'est marqué que sur la contre-étiquette car, pour Boyd, là n'est pas l'important. En grand voyageur et buveur de vins de tous les pays, il parle peu de terroir. En rosé comme en rouge, le château-pécachard est vinifié sans hâte mais pour être bu sur la vivacité du fruit. Pour la suite de ses aventures viticoles, Boyd rêve d'un blanc vif et croquant, à l'image des bouteilles qu'il aime ouvrir pour ponctuer une bonne journée de travail. C'est un point qui le rapproche de ses concitoyens vignerons : faire des vins dont ils sont les premiers amateurs. ■

\* Peuch et Besse, 33330 Saint-Emilion. Tél. 05 57 24 66 69.



Un Anglais sous les Tropiques est l'un des titres les plus connus de cet auteur de best-sellers.