



Françoise et Stéphane Dief avec leur fils Arthur

CLOS MANOU MÉDOC

Un petit coin de bout du monde, un désir vigneron, une reconversion, un pari et 18 hectares plus tard une vraie réussite. Ici forcément on a des attentions et de l'amour pour sa vigne.

Il faut se perdre dans le nord de la presqu'île médocaine pour trouver le Clos Manou, dont le nom résonne de plus en plus dans le monde du vin. Ce sont des chemins de traverse au cœur d'une nature sauvage, bordant des prairies et des vignes qui mènent à ce coin reculé de Saint-Christoly-Médoc. Un chemin de Damas aussi à l'endroit de ses propriétaires, Françoise et Stéphane Dief, pour une reconversion dans le vin en 2000 suspendue à une seule et bonne raison : « On adore ça ! » Les flacons qui traînent sur un meuble des bureaux le confirment : Château Simone, Roc de Cambes, Grange des Pères, Jamet... Le reste de l'histoire relève de l'huile de coude, d'un travail acharné qui a commencé sur 12 ares !

Pour comprendre l'approche des Dief de leur terroir, pour prendre le pouls de cet amour du vignoble qui s'est consacré en réussite, il faut revenir au début des années 1980. Originaire de Saint-Christoly, Stéphane a 17 ans lorsqu'il perd son papa. La figure tutélaire était un commercial réputé de la cave coopérative de Saint-Estèphe. Le fiston lui succède au pied levé tout en faisant une école de viticulture et du vélo à haut niveau. « J'étais apprécié grâce à mon père et grâce à ce sport, ça marchait bien, mais j'avais en tête un jour de faire mon propre vin », raconte Stéphane. Il aime la technique et, au gré de ses déplacements, il regarde si une opportunité se présente. En 2000, quelques ares cherchent un fermier. Avec son épouse Françoise, ils sprintent. Ce sera le millésime du mariage et de la création du Clos Manou : Château fait trop prétentieux et Manou est le surnom de Stéphane.

Vingt-deux ans plus tard, le couple caresse quelque 18 hectares et le vin se vend bien, très bien même : « C'est une réussite remarquable, la marque est aussi forte que certaines qui portent des siècles d'histoire », confie un voisin et pas n'importe lequel, Bruno Duboscq du Château Haut-Marbuzet. Cette *success story* ne tient pas du miracle mais d'un cahier des charges bien

précis. Stéphane et Françoise n'ont cessé de chiner des sols qualitatifs avec des vignes plantées à 10 000 pieds l'hectare. Par ailleurs, tout est soigné, pensé, de la taille à l'effeuillage en passant par des vendanges à la main en cagettes. « Par l'analyse du végétal, on comprend rapidement qu'il faut travailler les sols, on arrête les désherbants dès 2007, le métier de vigneron est une remise en cause permanente », précise Stéphane. « C'est simple, un bon raisin fera du bon vin, alors l'idée est d'être le plus propre possible », ajoute Françoise.

Dans les faits, cela se traduit par de la confusion sexuelle sur l'ensemble du vignoble, une compréhension et un rééquilibrage des sols, de l'enherbement au grattage, en prenant conscience que chaque parcelle a des besoins différents. « Un vignoble est un peu comme une famille de dix enfants, ils vivent dans le même foyer mais ils sont tous différents, les parents s'adaptent en fonction », explique Stéphane Dief. Les propriétaires du Clos Manou misent sur une sensibilisation de leurs salariés plutôt que de recourir à la prestation de service. Dans cet écrin de Saint-Christoly, on échange, on partage, on s'implique. Naturellement, on se baisse pour ramasser un emballage ou une cartouche, autant de détails qui rendent la vie meilleure, le vin meilleur. Et Françoise comme Stéphane n'excluent pas d'aller plus loin : « La biodynamie est très attirante. Quitte à aller quelque part, c'est cette voie qui paraît la plus séduisante mais nous sommes prudents, nous savons d'où nous sommes partis. »

Au Clos, le temps libre se fait rare et celui-ci est consacré au vélo bien sûr mais aussi à quelques voyages sensoriels dans les vignobles d'Espagne ou d'Italie. D'autant qu'Arthur, le fiston, a rejoint les 55 parcelles de cabernets, de merlot et de petit verdot avec le même goût du travail bien fait. Certaines récompenses n'ont pas de prix. « C'est un formidable moteur », résumement les heureux fondateurs du Clos Manou. / JEAN-CHARLES CHAPUZET

CLOS MANOU 2019

« C'est un millésime classique avec beaucoup d'élégance et de volupté. Sa structure tannique, crémeuse et gourmande séduit au nez puis en bouche. C'est un Clos Manou qui s'inscrit dans le style des vins que nous souhaitons produire. »

