



ÉTÉ / UNE VIE EN HÉRITAGE

Le mas de Libian, la terre à boire

Cépages Installée à Saint-Marcel-d'Ardèche depuis 1670, productrice de vin depuis le XIX^e siècle, la famille Thibon cultive sa sagesse paysanne. Et ne jure que par la transmission aux générations futures.

Par
KIM HULLOT-GUIOT
Envoyée spéciale
à Saint-Marcel-d'Ardèche
Photos **OLIVIER METZGER**

Les galets ont roulé doucement, depuis les Alpes, pour arrêter leur course sur les hauteurs de Saint-Marcel-d'Ardèche. En empruntant un chemin escarpé depuis le mas de Libian, on les retrouve sous les vignes, jaloux gardiens de la chaleur. «*Tout le long de la vallée du Rhône, on trouve cette formation géologique, observe Hélène Thibon, l'une des maîtresses des lieux. Avec les galets on va avoir des vins puissants, épiciés. Là où il y a du sable, sous les*

vignes, le vin sera plus rond, plus élégant.» Au domaine poussent grenache, roussanne, viognier, mourvèdre, clairette, syrah – en contrebas pour ne pas «*cuire*». Tout est élevé et assemblé afin de produire du vin «*pour les moments de la vie, les états d'âme*». «*On fait avec ce qu'on a : une jeune vigne, par exemple, c'est comme un enfant. Vous lui donnez des gouaches, vous ne vous attendez pas à ce qu'il vous sorte un Van Gogh, illustre la vigneronne. Mais s'il associe bien les couleurs, s'il y a une harmonie, il y a de l'espoir.*

C'est pareil avec la vigne. C'est à nous, les vigneronnes, d'être les transmetteurs et les traducteurs de ce que la nature nous donne.»

«Payer en liquide»

Comme elle a drainé les galets, la vallée a toujours attiré des hommes et femmes d'origines et d'horizons variés. «*La vallée du Rhône, c'est un endroit de transmission et de passage. On est mêlés, comme nos vins sont mêlés. On pense que de la diversité naît la richesse*», sourit Hélène Thibon, dont le nom est d'origine



juive et la famille bourguignonne. Le clan Thibon, lui, est ancré au mas de Libian depuis 1670. A l'origine utilisé comme pavillon de chasse, le bâti est habité par la famille dès 1800. «Autrefois, on y faisait de la polyculture, raconte le père d'Hélène, Jean-Pierre Thibon. Il y avait un peu de tout : des céréales, des vignes, des fruits...» Le surplus était vendu pour acheter ce que l'on ne pouvait produire soi-même, comme des chaussures. Encore aujourd'hui, il arrive aux Thibon de «payer en liquide» des produits achetés à d'autres paysans. Avance rapide. Dans les années 70, Gustave Thibon, le père de Jean-Pierre, a préféré aux cultures terrestres la littérature et la philosophie – l'Académie française lui décerna deux grands prix pour son travail. Jean-Pierre décide, lui, de se concentrer sur la production viticole. Avec son épouse, Jacqueline, cardiologue lyonnaise qui laisse tomber l'hôpital pour le chai, ils travaillent 25 hectares, auxquels s'ajoutent 7 hectares de terres vivrières (oliviers, ruches, céréales...), destinées à nourrir les hommes mais aussi les cinq chiens, le cheval de trait, l'âne, les poules ou la pie de la famille.

«Avec mes sœurs, on a toujours été élevées dans l'idée qu'un paysan devait d'abord se nourrir, abonde Hélène, l'aînée. Mais ce qui fait rentrer de l'argent, et ce qu'on va transmettre, c'est le vin.» Plus que l'histoire d'une famille particulière, c'est une

histoire de transmission paysanne que celle du mas. «On est au service de Libian. On nous a donné cette responsabilité et à nous de la transmettre à notre tour. C'est un sacré sac à dos à porter, ce n'est pas rien. Vu d'Uranus, on n'est pas importants, on est un maillon. On ne se souviendra pas de nous, sauf si on casse. Il faut qu'on tienne suffisamment pour qu'un nouveau maillon se raccroche», expose Hélène. Les Thibon se voient comme des passeurs de terre, surtout pas comme des exploitants : «Ici, personne n'exploite rien, ni la terre ni les hommes, affirme la viticultrice. On est des paysans, on a une ferme, un domaine. La sémantique, c'est important : à partir du moment où on a transformé les paysans en exploitants, ça a foiré. Mon père disait toujours : "Je ne plante pas pour moi." Ce qu'on fait nous, en tant que vignerons, ce n'est pas pour nous-mêmes, c'est pour la suite.» «C'est la réalité! approuve Jean-Pierre. Une vigne vit jusqu'à environ cent vingt ans. Ce n'est donc pas pour nous qu'on travaille...» D'ailleurs, «l'idée, c'était de passer [le domaine] à quelqu'un, qu'il y ait une transmission mais pas forcément familiale. J'ai eu trois filles, je ne tenais absolument pas à faire pression sur elles pour qu'elles reprennent. La sainte liberté des enfants de Dieu est un grand principe», sourit le septuagénaire. «Vers 15 ou 16 ans, mon fils disait qu'il ne reprendrait jamais, abonde à son tour sa fille. On avait alors envisagé, puisqu'il était hors de question de vendre, de faire comme les empereurs romains et d'adopter. On aurait adopté un Jean sans Terre, un jeune qui n'aurait pas eu la chance d'avoir des parents paysans. C'est difficile, ça coûte cher de démarrer, de construire cette fiche cave... Mais on était super heureux quand notre fils a finalement décidé de reprendre.»

Aujourd'hui, le domaine est géré par deux des filles, Hélène et Catherine (la troisième, Cécile, fait de la recherche... sur le vin), le compagnon d'Hélène, Alain, ainsi que leur fils, Aurélien. A 27 ans, il est rentré sur ses terres après avoir bourlingué en Allemagne, en Bourgogne ou en Nouvelle-Zélande, où il a apprécié «la liberté totale pour la création des vins. Ils sont passionnés, c'est moins cadré, moins sclérosé».

«Travail de moine»

Jean-Pierre et Jacqueline, qui habitent le mas, ne sont jamais loin. «Toutes les grandes décisions de la vie, ici, sont prises en commun. La vinification en fait partie. On se met ensemble, on goûte, c'est une décision collégiale. Ce n'est pas non plus les Bisounours, parfois ça barde. Mais on travaille ensemble, au service de quelque chose qui nous est supérieur. Quand on bosse pour Libian, c'est une cause commune, on met nos egos de côté», assure Hélène Thibon.

Entre le travail des sols, le décauvonnage, le labour entre les ceps de vignes à la pioche, la sélection des bourgeons, l'épillage, les vendanges, l'élevage – en cuve inox, bois ou porcelaine –, l'assemblage, l'embouteillage, les essais de vinification... Ici, «on mange à tous les râteliers», affirme Hélène : «C'est très rhodanien d'assembler les terroirs, les cépages et les modes d'élevage.» C'est à un «travail de moine» que la famille, aidée de saisonniers, œuvre chaque jour.

«Aujourd'hui, les vignes sont arrachées et replantées sur le même sol tous les vingt ans, soupire la vigneronne. Quand on rentre dans le système de subventions européennes, on en a une à l'arrachage, une au plantage, etc. L'Europe balance des sous pour améliorer le vignoble, ça part d'une idée vertueuse, mais c'est dévoyé. Quand ça ne vous coûte rien, ça ne vous importe pas. Avant,



on plantait à la main, on faisait plus attention, ça coûtait cher. Maintenant, avec ces primes, ça rapporte de faire un travail de merde.» Eux disent ne pas avoir droit aux subventions, ce qu'ils expliquent par leur refus d'utiliser la sélection clonale. «*Une aberration physiologique*», selon Jean-Pierre, qui a toujours refusé ce procédé prophylactique. Prudent, il a aussi résisté aux sirènes de la chimie, préférant recourir au soufre, aux tisanes ou au sulfate de cuivre. «*Tous ces produits qui arrivaient au milieu des années 70, on ne connaissait pas leurs effets à long terme, explique-t-il. Comme j'ai toujours douté de ce qu'on nous affirme, j'ai attendu de voir. Je respecte mes vignes, elles m'ont été données, j'en ai planté certaines, j'ai donc des devoirs vis-à-vis d'elles.*»

«Auteurs russes»

Cette éthique du doute lui vient probablement de ses lectures et d'une forme de sagesse paysanne transmise au fil des générations – rester attentif à la terre, faire patiemment ses réserves, se remettre à la tâche une fois la grêle passée. Au mas de Libian, désormais certifié bio, la bibliothèque est abondante. «*Il y a toujours eu une culture chez les paysans. J'en connaissais un dont la passion était les auteurs russes. Mes filles lisaient beaucoup, ma sœur leur choisissait des livres. Mon arrière-grand-père, c'était un historien remarquable. Vous pouviez lui demander n'importe quelle date de l'histoire de France. Mon grand-père était lui aussi très littéraire*», raconte Jean-Pierre Thibon.

Hélène, tombée dans le pinard bébé – «*J'ai eu ma première cuite à 11 mois, je commençais à marcher et j'ai pris dans les bonbonnes de vin*» –, a failli se tourner vers une carrière dans l'Education nationale, comme sa tante. «*Il y a deux filières dans la famille, sourit-elle. Le vin*

et l'enseignement. Je ne regrette pas mon choix quand je vois tous mes copains enseignants en dépression... Et le vin, c'est aussi de la transmission.»

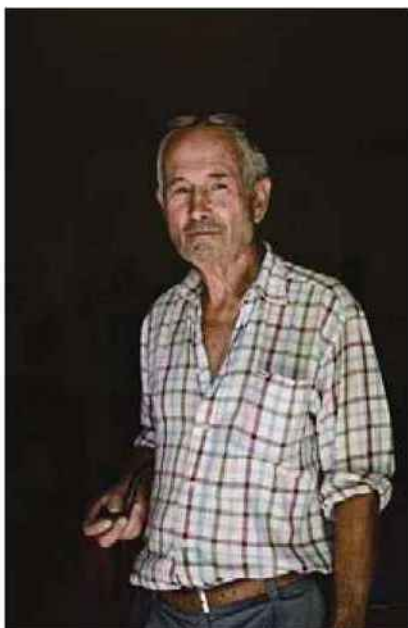
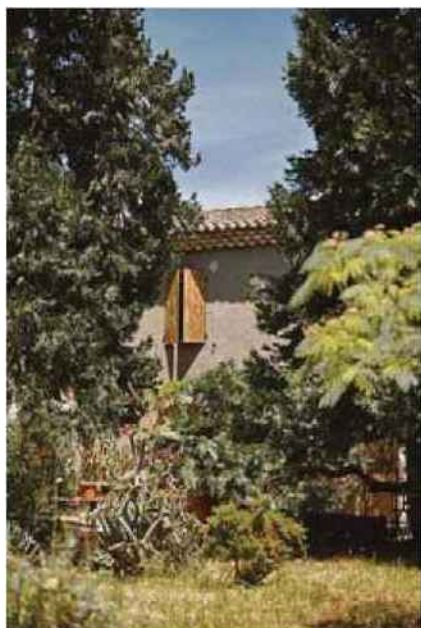
En s'appliquant aujourd'hui à «*exprimer le terroir de manière intemporelle*» à travers leurs vins, chacun des «*maillons*» du mas de Libian tâche de sauvegarder, pour demain, les fruits d'une terre «*très abîmée*», insiste, pédagogue, Hélène Thibon. «*La phrase de Saint-Exupéry* [sur la terre qu'on n'hérite pas de ses parents mais qu'on emprunte à ses enfants, ndlr] *est vraiment juste, juge la vigneronne. Quel parent voudrait transmettre quelque chose de moche et d'abîmé? L'héritage qu'on laisse, on n'a pas de quoi en être fiers. Nous, paysans, on est au chevet d'une mourante et les suivants le seront aussi. Pétard, on a une responsabilité!*»



DEMAIN ALI BONGO, L'HÉRITIER FANTÔME D'OMAR

«**Mon père disait toujours: "Je ne plante pas pour moi." Ce qu'on fait en tant que vigneron n'est pas pour nous-mêmes, c'est pour la suite.**»

Hélène Thibon



Avec sa femme, ses filles et son petit-fils, Jean-Pierre Thibon travaille 25 hectares de vignes dans la vallée du Rhône. Dans la famille, il y a «deux filières» : le vin et l'enseignement.



Hélène a failli se tourner vers la seconde, mais a finalement choisi les vignes comme son père.