

Portrait

Un Marocain à Saint-Émilion

Abdou Maarfi a grandi à Casablanca avant d'aller étudier en France, où il s'est découvert une passion pour le vin. Propriétaire du Château La Mariotte à Saint-Émilion, le fils prodigue revient au pays avec une cuvée marocaine.

Peu de Marocains savent qu'un Casablancais exerce l'art de la vigne et de la vinification à Saint-Émilion, dans la région de Bordeaux, probablement la plus emblématique du vignoble français. À vrai dire, même ses parents l'ignorent et pensent qu'il est encore dans la restauration. Pourtant, à 56 ans, Abdou Maarfi fait bel et bien du vin. Et du bon. En 2007, alors qu'il sort la première cuvée du Château La Mariotte qu'il vient d'acquérir, la *Revue des vins de France* le désigne comme meilleur Saint-Émilion de l'année. Robert Parker, l'incontournable critique de vin américain, qui fait la pluie et le beau temps dans le Bordelais avec son guide éponyme, le note également parmi ses références.

"Un musulman qui fait du vin plutôt bon, ça surprend pas mal de monde", concède-t-il modestement, de sa voix rauque travaillée à la cigarette en s'installant à la table d'un restaurant de la corniche casablancaise. Avec son plat, il commande une bouteille du Domaine de la Ferme Rouge, "pour faire bosser les copains". Avec Terres Blanches, Abdou Maarfi ne prend pas trop de risques a priori. "Je connais Jacques Poulain (propriétaire de la Ferme Rouge, ndr) depuis 30 ans, et connaissais son père avant lui". Lorsqu'on lui tend un verre pour vérifier que la bouteille n'est pas bouchonnée, il suffit que son nez survole le récipient pour s'en assurer. Le vigneron a goûté son premier vin en 1978, à l'âge de 18 ans, alors qu'il venait d'atterrir à Bordeaux pour suivre des études de physique-chimie. "Je n'avais pas le sou, j'allais donc faire les vendanges à Saint-

Émilion. Je n'y connaissais rien, mais quand j'ai goûté le vin, j'ai tout de suite aimé". Il passe ses week-ends dans les vignes, où il apprend progressivement à tailler, utiliser un tracteur et participer à la vinification.

Palais de château

Abdou a des prédispositions. Un palais. Lors de dégustations à l'aveugle, alors à peine âgé de 23 ans, il lui arrive de battre des châtellains. Il raconte cette anecdote savoureuse comme si elle s'était passée hier. "J'étais invité à Château Dassault, dont le domaine était à l'époque géré par André Vergriette. On était toute une tablée à goûter des bouteilles à l'aveugle. Pour un vin en particulier, je n'étais pas du tout d'accord avec lui. En toute humilité, j'explique pourquoi. Il enlève la chaussette qui recouvre l'étiquette, et paf! J'avais raison. J'avais trouvé le château et le millésime. Au lieu de me féliciter, il me dit: "Dans ton raisonnement par le faux, tu es tombé juste". Ce à quoi sa femme lui répond: "Tà gueule, il a raison", en rigole encore Abdou. Pourtant, ce n'est pas dans une prestigieuse école de sommellerie ou d'œnologie que Abdou Maarfi a appris à déguster le vin. L'un de ses copains de fac raconte leurs séances de formation, plutôt extrascolaires: "Il adorait picoler. Que du vin. Le samedi, on allait sur la place Saint-Michel à Bordeaux, on faisait les courses et c'était parti pour la journée, la soirée et le lendemain." Cependant, après ses études, ce n'est ni vers la physique-chimie de son diplôme ni vers le vin de sa passion que Abdou Maarfi se tourne, mais vers la restauration, avec Marion Mouliérac, une fille du cru devenue Marion Maarfi.

Coup de foudre à Saint-Émilion

"J'avais déjà eu le coup de foudre pour Saint-Émilion, puis j'ai rencontré une Saint-Émilionnaise", raconte Abdou, amoureux comme au premier jour. À deux, ils reprennent le Logis de la Cadène, la maison familiale des Mouliérac devenue hôtel-restaurant en 1952. Abdou s'improvise cuisinier. L'établissement devient une véritable institution à Saint-Émilion, encensé dans les guides et jusque dans le *New York Times*. "Ma gueule sur le *New York Times*, c'est énorme!", n'en revient toujours pas Abdou qui, pour la cuisine aussi, a "appris sur le tas".



La première cuvée du Château La Mariotte est désignée comme meilleur Saint-Émilion de l'année 2007.

Dans un milieu très bourgeois, Abdou Maarfi fait sa place. Il obtient la nationalité française en 1984, est élu deux années de suite à la tête du syndicat du tourisme de Saint-Émilion, avec 100 % des voix. "J'avais fait la connerie de voter pour moi", plaisante Abdou, à qui l'on propose aussi de se présenter à la mairie où siègera plus tard Marion. "Saint-Émilion c'est très bourgeois certes, mais c'est aussi très simple. J'ai des amis immensément riches, ça n'empêche pas de se faire la bise et de boire l'apéro", nuance Abdou. Riches, les Maarfi le deviennent suffisamment pour acheter, en 2007, un petit terrain à l'entrée du village médiéval de Saint-Émilion. 1,25 hectare de vignes de merlot au cœur d'un vignoble prestigieux. Château La Mariotte n'existe pas encore. Il faut faire des travaux pour remettre la propriété en état, et surtout lui trouver un nom. "J'avais une superbe relation avec mon beau-père, Lucien. Il appelait tout le temps sa fille Marion, ma femme, "La Mariotte". À chaque fois que je dis "La Mariotte", je pense à lui", explique Abdou.

Un bon vin, inshallah

Boire du vin est une chose, en faire en est une autre. Pourtant, dès le premier millésime, le 2007 donc, Château La Mariotte est un succès. À force de travail et avec le coup de main de son fils Mehdi, les avis de sa femme, le matériel que lui prêtent les voisins et 18 personnes pour vendanger, Abdou sort 6000 bouteilles d'un vin qui s'exporte vite. "Jamais je n'aurais cru qu'on servirait mon vin à La Mamounia ou au Mandarin Oriental", s'étonne-t-il. Suisse, Israël, Liban, Égypte, Angleterre, États-Unis... on boit du La Mariotte bien au-delà des frontières de l'Hexagone. Aussi faut-il renouveler l'exploit chaque année. "Grâce à la technologie, on peut faire le même vin d'une année sur l'autre. Mais à Bordeaux, on travaille avec

Dame nature", commente Abdou. En d'autres termes, c'est la qualité du raisin de l'année qui fait celui du millésime. Ainsi, en 2013, année noire pour le Bordelais, Abdou jette 75 % du raisin, mais parvient à produire 2000 bouteilles d'un vin aux notes de pâte d'amande qui plaît au Maroc. 2015, à l'inverse, est exceptionnelle. Des années comme celle-là, Abdou sort deux vins différents. Une tête de cuvée, destinée à vieillir, Château La Mariotte. Et un deuxième vin, Moulin de Biguey, moins cher, frais et facile à boire.

Rien à perdre

En 2013, Abdou et Marion vendent Le Logis de la Cadène. "Le restaurant et le domaine, ça faisait beaucoup. Et puis je ne rentrais pas aussi souvent que je le voulais au Maroc", explique celui qui n'a jamais oublié son pays de naissance. À partir de 2008, il organise des ventes aux enchères au profit de la Fondation Rita Zniber pour l'enfance privée de famille. Dans les sublimes salons du château Beauséjour-Bécot, Abdou organise la vente de prestigieuses bouteilles auprès de ses amis vigneron. Abdou a également permis à des familles bordelaises qui ne pouvaient pas avoir d'enfants d'accueillir des orphelins marocains, qu'il voit toujours et dont il est l'oncle Abdou. Sur le terrain du vin, ses prochains projets sont marocains. Une cuvée marocaine avec Jacques Poulain est sur les rails. "Ici, il y a le potentiel, le terroir, la liberté d'arroser ou de ne pas arroser. Bref, il y a tout pour sortir une grande bouteille et faire parler du Maroc", prophétise Abdou. Un Français qui fait du vin au Maroc et un Marocain qui fait du vin en France qui se retrouvent pour faire du vin ensemble, c'est cocasse. Et puis, Abdou n'a rien à perdre de toute façon, comme en témoigne cette phrase de Nelson Mandela qu'il fait sienne: "Je ne perds jamais, soit je gagne, soit j'apprends". ■

CHÂTEAU LA MARIOTTE

Propriétaire :
Abdelghani Maarfi

Superficie :
1,25
hectare

Cépage :
100%
merlot

Production :
6000
bouteilles
par an

1^{er} millésime :
2007

2 cuvées :
Moulin
de Biguey
240 MAD

Château
La Mariotte
360 MAD

Vente au Maroc :
La Boutique by
Grand Sud
Import
(Casablanca),
Les Vignes de
l'Agdal (Rabat),
Les Caves du
soleil (Rabat),
Uniprix
(Agadir)...