

Eli Ben-Zaken, 59 ans, Israélien. Vigneron sur les collines proches de Tel-Aviv, il fabrique des vins rivalisant avec les plus grands crus.

Judée-sauvignon

Une vue s'étend au loin, les vignes qui roussissent sous un dernier soleil. «Un paysage tout petit», tranche Eli Ben-Zaken. Depuis les col-

lines de Judée, où il a planté sa vie et fait son vin, le meilleur d'Israël, le vigneron aux traits d'intellectuel désigne la côte qui s'étend depuis Ashdod jusqu'aux tours de Tel-Aviv. Ramat-Raziel, village agricole haut perché, à l'ouest de Jérusalem, l'a accueilli, il y a un peu plus de trois décennies, étape au bout de bien des pérégrinations. Il espère (il le jure) que ce sera la dernière.

Tout a commencé à Alexandrie. Famille «cosmopolite», au sens patiné du terme: aïeux originaires du Maroc, de Syrie. Un père qui commente les combats de la guerre d'indépendance d'Israël de 1948, assis sur «le trône des WC, café et journaux à la main», et l'enfant qui brome: «Je suis un soldat de la Hagana», au grand désarroi de sa mère. Bientôt, la bonne vie se fait moins facile. «Après la révolution de 52, ça commençait à sentir pas bon...»

Eli quitte l'Égypte, à 14 ans, en 1958, pour l'Italie. Il conserve de bons souvenirs du «petit peuple égyptien». Des années plus tard, de retour à sa maison natale, le baouab (le portier), le repasseur, le marchand de journaux, reconnaissent l'ancien gamain.

Exilé à Milan, il découvre une ville «snob, dégueulasse, très Ray Ban et Rolex». Là, il rencontre Monique, sa future femme, venue elle aussi d'Égypte. Un malaise le taraude: «J'étais certes italien, mais pas vraiment...» Nouveau départ vers Genève pour suivre des cours d'interprétariat. Deux dates encadrent sa «crise d'identité»: 1967, avec la guerre des Six Jours, et 1968, et son «joli mois de mai». «Je n'avais jamais été en Israël, j'étais plutôt de gauche. Des étudiants syriens nous apostrophent: "Cette fois, c'est la bonne: on va vous jeter à la mer!" Il sera volontaire trois mois en Israël. En 1968, président de l'organisation des étudiants, il la dissout aussitôt, «par esprit révolutionnaire». «Mais je n'appartenais pas, j'étais de passage, cela a renforcé ma décision de partir.» Il débarque à Haïfa.

Arrivée «désastreuse», se souvient-il. «Monique, pas sioniste pour un sou, a pleuré. Je n'arrivais pas à parler l'hébreu...» Petits métiers, mais un but: trouver une maison, «avec de la végétation, loin de tout». Ramat-Raziel les accueille. Une écurie de 12 chevaux, 2000 poules,

2 chiens, et bientôt la guerre du Kippour, en 73, qui le ruine: «Monique était seule avec nos trois enfants, pendant que j'étais au front comme artilleur. On n'avait plus de quoi nourrir les chevaux, on les a vendus. Avec les poules...» En 1980, Monique et Eli ouvrent avec des copains italiens un restaurant de pâtes fraîches, Mamma mia, qu'ils ont dirigé jusqu'en 2002. Trattoria devenue mythique et regrettée jusqu'à ce jour par ses aficionados («Ils n'avaient qu'à venir pendant l'Intifada», peste Monique). Quelques mois avant le meurtre de Yitzhak Rabin, fou de colère, Eli met à la porte un couple de colons venus avec une photo du Premier ministre en SS: «Je bégayais comme Louis de Funès. De toute façon, c'était moins gai. Le plaisir du travail avait baissé, l'Intifada, les attentats tout autour nous ont achevés.»

Au cœur des années 80, la famille rencontre à l'étranger des copains de classe d'Égypte, découvre avec eux les bons vins. Une question hante aussitôt Eli: pourquoi les vins d'Israël ne sont-ils pas bons? Le terroir? La façon de travailler? Eli se plonge dans *Connaissance et travail du vin*, d'Emile Peynaud, plante une vigne en



Eli Ben-Zaken en 10 dates

- 18 septembre 1944 Naît à Alexandrie.
- 1956 Campagne de Suez.
- 20 septembre 1958 Départ d'Alexandrie vers Venise en bateau.
- 1967 Guerre des Six Jours.
- 1968 Révolution des étudiants.
- 20 septembre 1970 Départ de Marseille vers Haïfa en bateau.
- 1973 Guerre du Kippour.
- 1980 Ouverture de Mamma Mia, son restaurant.
- 1992 Première vendange.
- Octobre 1995 Mise en bouteilles de la cuvée 1992

cabernet et merlot. L'année suivante, à Vinexpo, à Bordeaux, il repère du matériel, rencontre un industriel anglais qui a monté son vignoble de zéro et s'en inspire. «Je vais voir Seguin-Moreau, le meilleur tonnelier du monde et lui commande deux barriques. "Ça va vous coûter plus cher en transport", me répond-il.» Il les lui envoie, avec une facture à trente jours. «J'ai été touché par sa confiance. Aujourd'hui, je lui achète 200 barriques.»

En 1992, son premier millésime emplit ses deux barriques. Trois ans plus tard, c'est la mise en bouteilles. «Les Israéliens ont aimé, mais cela ne m'a pas impressionné.» Serena Sutcliffe, de Sotheby's, boit, en mars 1995, ce que les caves d'Israël ont de meilleur; une amie commune lui a offert deux de ses bouteilles.

Un mois plus tard, un fax tombe: «Fantastic, real tour de force». Le mari de Serena, David Peppercorn, maître en dégustation, abonde en son sens. «J'ai gardé la lettre dans ma poche, je la montrais à tout le monde. Comme une lettre de Dieu qui me dirait: "Mon fils, tu es dans le droit chemin!"»

Son fils Ariel, après son service chez les paras, est allé s'initier en Bourgogne, chez un négociant de Chagny, et a passé deux ans au lycée viticole de Beaune. Puis son gendre, ancien assureur, las des papiers, s'est joint à l'entreprise. Un nouveau chai a été aménagé, une cave creusée, qu'envieraient bien des Bordelais. Eli ne fait pas «pisser la vigne» et produit entre 88000 et 92000 bouteilles, sur ses 13 hectares de merlot, cabernet-sauvignon, petit verdot et chardonnay. Qui donnent trois – grands – vins, à des prix élevés pour Israël: deux rouges, Petit Castel et Castel, et un blanc, «C».

Eli d'Alexandrie est ainsi devenu le meilleur vigneron d'un pays qui a appris, au cours des deux dernières décennies, à faire du bon vin. Une anecdote le ravit... et lui laisse un arrière-goût un peu bouchonné: dans une dégustation à l'aveugle, à Saint-Emilion, un vigneron du cru lui a lancé: «Qu'est-ce qu'on va devenir si les juifs se mettent à faire du bon vin?» Les crus de Castel sont très peu distribués en France. Au Nez rouge à Paris, au Comptoir des vigneron à Saint-Emilion et chez... le double trois-étoiles Marc Veyrat. «J'aimerais bien être chez Guy Martin, au Grand Vefour, je l'ai connu la semaine où il quittait le château de Divonne», confesse Eli.

En étudiant l'héraldique dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, il a dessiné le blason de ses étiquettes. Du

temps des croisés, plusieurs castels vraiment ces collines de Judée. Deux tours de castel donc, un lion de Judée, trois étoiles de David (pour ses trois enfants). Il avoue avoir un orgueil enfantine: «Je n'aime pas parler de mon vin, tout comme de mes enfants. Mais je suis un peu comme Cyrano: si on n'en parle pas bien, je réagis!»

«Fantastic, real tour de force.»

Serena Sutcliffe, de Sotheby's.

On pourrait en rester là, sur un dernier verre. «Quoi, on ne parle pas politique?» Mais nous n'avons peut-être fait que cela...

Dire, donc, avant de quitter ce bout de France au cœur d'un paysage très israélien, qu'Eli n'a jamais oublié la célèbre photo de la rafle du ghetto avec l'enfant à casquette. Et qu'il a martelé: «Cela n'arrivera pas à mes enfants!» Et qu'être vigneron, «c'est avoir des racines et dire tout le temps: c'est mon terroir, c'est mon vin». A l'adresse des Palestiniens? «Non, à moi-même: je suis là pour rester.»

JEAN-LUC ALLOUCHE
photo DIDIER BEN LOULOU