

# Léo Ferré : La Toscane, il l'a dans le cœur

Par Léo DezeustreFrancis Tobolski



En 1974, à 58 ans, Léo Ferré se fixe en Toscane, au domaine San Donatino. Son fils Mathieu, 4 ans, fait la couverture du disque L'Espoir.

Partager

**Amoureux inconditionnel du vin, Léo Ferré aurait fêté ses 100 ans le 24 août 2016. La Revue du vin de France est allée en 2013 à la rencontre de sa femme et de ses enfants, au domaine San Donatino (Toscane).**

Léo Ferré aurait soufflé ses 100 bougies le 24 août 2016. Pour lui rendre hommage, La RVF vous offre dans son numéro de septembre spécial foire aux vins un Dropstop à son effigie (Lire l'article : [Ferré, Brassens, Montaigne et Baudelaire à vos côtés pendant les foires aux vins](#)). Poète engagé, il fut un compositeur, un homme de scène exceptionnel. Il était aussi vigneron. La RVF a pris en 2013 la route du **domaine San Donatino**, en Toscane, pour rencontrer sa famille, goûter son vin, capter un peu de l'esprit de l'auteur de *Ton style*.

Léo Ferré aimait la bière flamande, celle "qu'on vous servait bien avant qu'on en redemande", il appréciait aussi le vin. En 1971, celui qui mit en musique *Le vin de l'assassin* de Charles

Baudelaire achète une propriété en Italie : 5.000 oliviers et 15 hectares de vignes, à Castellina in Chianti, petit village situé à deux heures de Pise.

Il faut dévaler un chemin escarpé pour accéder à la propriété. Une fois la porte poussée, le temps semble s'être arrêté. Les meubles, le carrelage, la tonnelle, la cuisine, rien n'a changé. Léo Ferré est présent dans chacune des pièces, en photo, en sculpture, en peinture. Avec le temps, la demeure est devenue un sanctuaire dédié au poète disparu.

Mais la vie est là. Mathieu Ferré, le fils du poète, né en 1970, le garçonnet de la pochette du disque *L'Espoir*, a repris les rênes du domaine en 1993. Il y a aussi sa mère Marie-Christine, la dernière femme de Léo, de sang espagnol. Assise en bout de table, "Maria" domine toujours les débats...

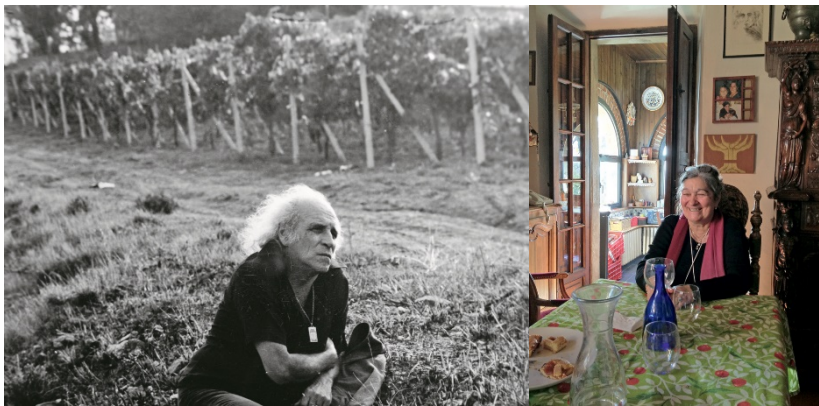
## **MATHIEU FERRÉ**

En 2013, le fils du poète est devenu vigneron et brasseur. S'il exploite 15 hectares de vigne autour de Castellina in Chianti, Mathieu Ferré se passionne aussi pour la bière dont il produit 50.000 bouteilles. Il se rend régulièrement en Belgique pour sélectionner ses houblons.



## LA FAMILLE

Léo Ferré a connu Marie-Christine Diaz (en haut à droite) dans le Sud-Ouest, où la jeune femme, née dans une famille républicaine espagnole réfugiée en France, a grandi. En 1974, elle devient sa deuxième épouse et lui donne trois enfants : Mathieu en 1970, Marie-Cécile en 1974 et Manuella, née en 1978. En 1971, la famille de sang franco-espagnol s'installe en Toscane.



## LA MAISON

La propriété compte 15 hectares de vignes et 20 hectares d'oliviers. À la tête du domaine, Mathieu Ferré s'inscrit dans une démarche "bio", même s'il n'est pas certifié. Au domaine, sa mère tient les comptes et accueille les visiteurs dont une majorité de Français, très nombreux à vouloir communier avec Léo Ferré en buvant son vin.



## LES SOUVENIRS

Manuscrits en piles serrées, le courrier qui s'étale et surtout les photos : le bureau du poète est resté dans son jus. Il y a là le Fort du Guesclin, près de Cancale, qu'il avait acquis, un portrait avec Maurice Chevalier, des plaques de la rue Léo-Ferré d'Angers, des timbres à son effigie. Émotion sublime, on peut même déguster ses vins restés intacts, pommard 1993 de [Boillot](#), ratafia de Pierre Trichet ou même un rare aligoté de Jean-François [Coche-Dury](#).



## LA CAVE, LES VINS, LA BIÈRE

Aujourd'hui, Mathieu Ferré produit huit cuvées dont deux chianti classico de profil classique : Poggio ai Mori ("la colline aux mûriers"), 100% sangiovese vieilli 12 mois en cuves inox, et Poggio ai Mori Riserva (90% sangiovese et 10% cabernet-sauvignon), élevé 24 mois en fûts de 30 hectolitres. Depuis 2011, Mathieu produit aussi de la bière. En 2013, 50.000 bouteilles sont sorties de sa brasserie artisanale toscane. Un clin d'œil aux barmaids d'Ostende ?





> Cet article est issu de La Revue du vin de France N°576 [Abonnez-vous](#) pour découvrir nos dossiers plusieurs mois avant leur mise en ligne.



