



LE FIGARO

CHATEAU DE BACCHUS

ART DE VIVRE / VIN

DOMAINE

CHÂTEAU DE BACCHUS, L'ÉTOILE MONTANTE DU VAUCLUSE

L'hôtelier-restaurateur de Courchevel Éric Tournier a acquis en 2016 une propriété au pied du mont Ventoux. Il compte en faire une référence de l'appellation.

Avec ses 3 hôtels et 14 restaurants à Courchevel, on pourrait qualifier Éric Tournier de « serial entrepreneur ». Il semble collectionner les établissements comme d'autres les timbres. Une activité qu'il a héritée de son père, qui a implanté son premier établissement en 1948, et qu'Éric Tournier (*photo*) a largement développé. Mais les chambres d'hôtel ne sont qu'un pis-aller dont ce dernier ne se contente pas. Il part en 2016 à la recherche d'un nouveau lieu de vie et tombe en arrêt devant le château de Bacchus, une belle demeure provençale située au pied du mont Ventoux.

La propriété comprend, outre un millier d'oliviers, quelques hectares de vignes. « *J'ai demandé à mon ami Bernard Magrez, propriétaire entre autres du château Pape Clément dans le Bordelais, de venir me livrer son expertise sur le terroir, détaille-t-il. Après l'avoir parcouru, il m'a fait comprendre sa nature exceptionnelle et tout le potentiel des lieux.* » Un diagnostic qui convainc l'hôtelier-restaurateur de devenir vigneron. « *Dès le début, nous avons passé la propriété en bio. Il ne s'agissait pas d'en faire un argument marketing, je ne voulais pas faire croire que c'était meilleur pour la santé, le vin reste de l'alcool, explique sans ambages Éric Tournier. En revanche, le bio permet de préserver nos sols et la santé de nos équipes.* » Le terroir est là, mais les vignes sont en triste état.

LA CONSTRUCTION D'UN NOUVEAU CHAI

Le néovigneron va alors engager de lourds investissements. Il passe en quatre ans de 12 à 30 hectares, et plante une grande variété de cépages. Grenache noir et blanc, syrah, mourvèdre, carignan, cinsault, marselan, clairette, bourboulenc roussanne, marsanne, viognier et rolle viennent composer une mosaïque de goûts permettant d'élaborer les trois gammes de vins. Les vins de château signent ainsi l'esprit des lieux, les vins signatures apportent un plaisir



immédiat et les jus parcelaires cherchent à sublimer les terroirs dont ils sont issus. « *Il a fallu aussi investir dans une cuverie, et nous avons lancé la construction d'un nouveau chai, qui devrait permettre aux vins de gagner encore en qualité.* » L'homme ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. D'ici à 2026, il envisage de créer sur la propriété un hôtel et un restaurant au cœur des vignes « *afin d'y prolonger cette expérience d'hospitalité et de la partager avec un plus large public.* » Chassez le naturel, il revient au galop. *Frédéric Durand-Bazin*

DANS LES VERRES

TRÉVALLON, C'EST AUSSI DU BLANC

C'est bien connu, l'œil est attiré par ce qui brille. C'est parfois le lot de ces domaines mythiques, dont nul ne contestera le statut à Trévallon, jus provençal unanimement salué pour ses vins rouges issus du diptyque syrah-cabernet sauvignon. Les amateurs, bouche bée devant une telle grandeur d'âme et de goût, oublient parfois qu'ici, aux portes des Alpilles, une merveille de vin blanc méridional est produite chaque année. De la gloire des rouges peut ainsi naître une méconnaissance des blancs. Il faut concéder que sur la quinzaine d'hectares de vignes plantées par Éloi Dürrbach dans les années 1970, seuls



deux sont peuplés de cépages blancs. Depuis dix ans et la reprise progressive par sa fille Ostiane, seule aux manettes depuis 2021, et la disparition du regretté père fondateur, l'usage du bois neuf a diminué et ces nectars blancs se sont grandement affinés. Sur le millésime 2022, désormais à la vente*, la marsanne majoritaire s'exprime dans un nez d'une infinie finesse, de cèdre, de bois de santal, avant une bouche anisée, évoquant la crème d'amande, et une finale sur des notes salines. Un bijou à s'offrir pour garnir une cave qui saura magnifier un flacon taillé pour traverser les années. *Martin Lemaire*

* *Millesimes.com* (110 €).