

Terre de Vins

Domaine de Fontenille : du Lubéron à Minorque

10 MARS 2017 0 COMMENTAIRE



Après avoir investi dans le château de Fontenille entre Lubéron et Provence, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher lance un ambitieux projet œnotouristico-agricole à Minorque.

Comment passe-t-on de la mode et l'art à la vigne ?

J'ai travaillé dans un grand groupe de vêtements, Sandro et Maje (groupe SMCP), qui possédait notamment le Comptoir des Cotonniers et Guillaume est galeriste. Après la vente du groupe, j'ai monté une fondation pour le développement de la permaculture en Afrique australe et nous avons déjà l'envie de faire du vin, le père de Guillaume étant viticulteur en Charente. Nous venions de la mode et de l'art contemporain, d'un univers volatile lié aux faux-semblants et nous avons pris le contrepied avec la vigne où l'on ne triche pas, qui est avant tout un monde d'humilité en suivant le fil des saisons que l'on ne peut influencer. Nous avons été séduits en 2013 par le patrimoine historique de cette ancienne bastide du XVIIe, dans le cadre incroyable du parc du Lubéron, et le projet au départ agricole est devenu aussi un projet viticole – j'ai même suivi une formation pendant un an à Suze-la-Rousse. Nous sommes ensuite passés de 22 à 35 ha de vignes, plantées principalement en syrah, grenache noir et blanc, rolle, cinsault... et nous produisons 15% de blanc, 35% de rouge et 50% de rosé avec un nouveau chai de vinification et d'élevage. Nous avons aussi restauré la bastide pour en faire un hôtel et un restaurant avec désormais une étoile au Michelin obtenue par le chef Jérôme Faure. Il s'agit de faire de belles choses avec des produits de qualité, locaux et traçables. La prochaine vendange sera en bio et la permaculture est lancée cet été en partenariat avec l'Inra et le parc du Lubéron en agroforesterie assortie d'un volet pédagogique important pour les jeunes agricultures et les enfants.

Et pourquoi aller planter de la vigne à Minorque ?

C'était aussi au départ un projet agricole sur cette île aux 242 plages. Finalement nous allons construire sur la côte sud-est, un hôtel double sur 300 ha en deux parties, tourné vers l'agriculture avec une distillerie de plantes aromatiques, des ruches, des agrumes, un potager en permaculture, un restaurant qui travaillera les produits locaux, un spa dans les caves enterrées naturellement... et nous allons planter 25 ha de vignes – il y en a déjà 41 ha actuellement sur l'île, il y en a eu jusqu'à 1500 ha au XVIII^e siècle.. Le projet sera piloté par Laurence Berlemont fondatrice et directrice du Cabinet d'Agronomie Provençale qui nous avait déjà trouvé Fontenille et qui intervient comme œnologue conseil sur les vins. Le monastrell (mourvèdre) sera la base principale avec sûrement du malvoisie, en IGP Minorque sans doute. Mais l'encépagement n'est pas encore arrêté. Le vin sera en tout cas commercialisé par le réseau du domaine de Fontenille comme l'huile d'olive, le jus de grenade, les huiles essentielles... Les travaux commencent et ils dureront au moins un an et demi-deux ans.

D'autres projets viticoles dans vos tiroirs ?

Nous cherchons un projet similaire pour l'Italie autour de Sienne en Toscane pour reconstituer le grand tour des aristocrates humanistes autour de l'agriculture et du patrimoine. Nous étudions également une implantation dans le Douro ou dans l'Alentejo au Portugal. Nous avons racheté par ailleurs l'hôtel Richelieu à Marseille, place des Catalans, qui rouvrira en 2018 après les travaux pour lui redonner son lustre art déco. Là, il n'y a pas de vignes bien sûr mais on est toujours sur le même concept d'un emplacement marquant, un bâtiment du patrimoine et un concept œnotouristique.