

ART DE VIVRE

Nouveau domaine en Luberon



Il était une fois Fontenille

Ils ont réalisé leur rêve en réhabilitant de toutes pièces un magnifique domaine en Luberon.

A environ 25 minutes d'Aix-en-Provence, dans le joli et méconnu village de Lauris et à 5 km du phare touristique qu'est l'écrin provençal de Lourmarin, le domaine de Fontenille étale ses 35 hectares de vignes dans une douce campagne agricole parsemée d'oliviers, de cerisiers et tapissée de vignes, avec les montagnes calcaires en toiles de fond et la Durance comme repère. Un conte de fée.

Un projet d'envergure pour un lieu d'exception

Frédéric Biousse et Guillaume Foucher étaient des hommes pressés. L'ex PDG qui régnait sur un empire de la mode (groupe SMCP, Sandro Maje Claudie Pierlot) et le propriétaire d'une des galeries les plus branchées de Paris menaient une vie parisienne trépidante, dans laquelle les jours défilaient à une vitesse démesurée tandis que les plages de repos étaient réduites à peau de chagrin. « Il était nécessaire de faire évoluer nos vies : de mettre de côté l'intensité de nos vies parisiennes pour

basculer vers un autre rythme, celui où le temps s'écoule lentement, au fil des saisons ». Un appel de la terre logique si l'on considère les traditions familiales liées à l'agriculture et les souvenirs d'enfance passée à la campagne de ces deux hommes qui ont ressenti le besoin de « se recentrer ». Leur quête d'idéal, axée principalement autour du vin (« le symbole le plus marquant de l'humilité du temps et de la terre ») commença en Toscane pour finalement aboutir à Fontenille, un domaine viticole célèbre mais en crise, axé autour d'une bastide construite entre le XVI^{ème} et la fin du XVIII^{ème} siècle.

La renaissance d'un grand domaine viticole du Luberon

En perte de vitesse, depuis quelques années, le domaine de Fontenille était loin de ses années fastes... Jadis recommandé par les parutions spécialisées, il éprouvait les pires difficultés à maintenir de la constance dans la qualité. Repris par Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, le domaine s'offre une cure de rajeunissement : en cours de conversion en agriculture biologique, il présente des vins remarquablement travaillés (en cuve inox, béton et barriques neuves) sous la houlette de l'oenologue et ingénieur agronome Laurence Berlemont qui dispose d'un nouveau chai et des plus

récentes techniques de vinification. Goûter le rosé revient à s'offrir un voyage instantané en terre provençale : exhalant des arômes d'abricots et de fruits secs, il dévoile une bouche ample et une finale savoureuse où la syrah fait délicieusement ressortir de délicates notes de framboise. Les blancs méritent également les éloges et ont l'avantage de proposer une palette d'émotions qui fait de grands écarts : sec et gouleyant quand il mêle grenache, clairette et vermentino, plus beurré et complexe quand le vermentino est l'unique cépage, vinifié en barrique neuve. Quant aux rouges, ils ont été particulièrement soignés dégageant la quintessence de ce que peut apporter la syrah.

Créations gastronomiques contemporaines

L'oeil vif et le débit rapide, Jérôme Faure ne cache pas son enthousiasme : le chef trentenaire a quitté son Dauphiné (et son étoile au restaurant de l'Hôtel du Golf à Corrençon-en-Vercors) pour créer, aux côtés de Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, l'offre gastronomique du domaine de Fontenille. Un pari osé mais excitant pour ce chef à la créativité débridée et la minutie reconnue, qui a su construire une carrière irréprochable. « Ici je suis comme un enfant qui va à Disneyland tous les jours. La région est hyper attractive, j'évoque dans un décor de rêve et l'éventail des produits qui me sont proposés est plus qu'intéressant ». Sillonnant la Provence, avalant des kilomètres de bitume, Jérôme Faure a pris le temps d'aller à la rencontre des producteurs.

Franchement une bonne nouvelle pour l'ensemble de la région. Le grand Chef étoilé Edouard Loubet et sa Bastide de Capelongue, à Bonnieux, n'est pas seul.

R.L.

Domaine de Fontenille
route de Roquefraise
Tél : 04 13 98 00 00
www.domainedefontenille.com