

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

Rosé/ l'été en pente douce

FOCUS

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE L'éloge de la discrétion

Pour se faire connaître, des propriétés viticoles s'inventent une histoire ou se lancent dans l'œnotourisme. D'autres, plus rares, ont déjà tout, mais ne mettent pas assez en avant leur vin. Comme Fonscolombe, somptueux ensemble du XVIII^e siècle, à côté d'Aix-en-Provence.

par Stéphane Reynaud

Dans le monde du vin aussi, il faut distinguer le *new money* du *old money*. La première catégorie est souvent composée de domaines acquis depuis peu par des personnes, dont les racines locales sont aussi courtes que celles de leurs pieds de vignes récemment plantés. Ces nouveaux vignerons, enthousiastes, parlent beaucoup, parfois trop, de leur amour de Bacchus. Leur domaine est en chantier. Il s'agit de blanchir un peu la pierre noircie par le temps, de revoir la décoration « en ajoutant des touches de contemporanéité, sinon c'est trop triste », de creuser une piscine « parce qu'il fait tellement chaud ici l'été »... Ils sont pressés de voir leur rêve prendre forme – surtout quand ils viennent du secteur de la nouvelle économie. Ils font alors appel aux meilleurs œnologues, architectes, paysagistes, designers... Mais il manque parfois à ces ensembles construits – ou reconstruits –, à toute allure un supplément d'âme, un je-ne-sais-quoi d'émotion. Et puis, il y a les domaines qui ne parlent pas de leur vin. C'est le cas de Fonscolombe, au Puy-Sainte-Réparate, au nord d'Aix-en-Provence. La bâtisse, construite au XVIII^e siècle dans le style du Quattrocento italien, fut propriété des marquis de Saporta et de Fonscolombe. La seule découverte des salons aux murs parés de cuirs de Gènes et de papiers peints chinois est un ravissement.

Le château, qui abrite un hôtel et un restaurant de grand standing, signe ses vins en toute discrétion. Lors de son acquisition par la famille Martel, en 2014, la production vinicole issue des 37 hectares cultivés en bio fut confiée au voisin, le château Paradis. « La priorité était alors la restauration de l'édifice, ainsi que l'hôtellerie », explique Pol Rascalou, le directeur général. Les jus du domaine sont disponibles dans les deux restaurants du chef Marc Fontanne, au bistrot Le Temps suspendu et à La Table de l'Orangerie, le gastronomique étoilé. Une production viticole qui fait joliment écho aux plats d'inspiration provençale servis ici.

La cuisine du château de Fonscolombe semble bien installée, et la partie viticole sera enfin mise en avant. La surface de la vigne a été portée à 50 hectares. Le domaine va reprendre la direction de l'entreprise viticole, puis lancer la construction d'un chai. En ce qui concerne le discours, le décorum, l'histoire, tout est déjà en place.

Fonscolombe.com

