

Le rêve écologiste d'un couple hors normes

Portrait | Pierre-Alain, homme d'affaire suisse et son épouse éthiopienne Blen ont investi 6 M€ dans un domaine à Lagrasse.

Bien plus qu'un domaine viticole, une histoire d'amour. Cette phrase, Blen, la belle Éthiopienne, et son mari Pierre-Alain Grossenbacher, l'homme d'affaires suisse, ont voulu qu'elle figure en bonne place dans la présentation de leur domaine, le château Argentiès et Escaudiès à Lagrasse.

Un petit coin de paradis: 400 hectares, au pied du mont Alaric, dont 36 hectares de vignes répartis en petites parcelles dans la garrigue ou la pinède. La plupart sont de vieilles vignes de vingt à cinquante ans, à faibles rendements, produisant des raisins de grande qualité. Qui, pour l'instant, ne donnent que des vins rouges. Des blancs et des rosés compléteront la gamme dans quelques années. « Pour que nos vins expriment leur véritable saveur en capturant l'essence du terroir et du millésime, nous intervenons le moins possible dans le processus de vinification et n'élaborons chaque vin qu'une seule fois », explique Pierre-Alain.

« Chaque parcelle du vignoble est vinifiée séparément dans de petites cuves en acier inoxydable, insiste Blen. Ce qui permet un contrôle précis de la température, une hygiène parfaite et l'expression totale du raisin. Nous n'utilisons aucun additif dans nos vins. Ils ont du corps et de pleines saveurs. Nous utilisons une quantité infinitésimale de sulfites, et que lorsque c'est absolument nécessaire. »

C'est en janvier 2011 que le couple a acheté cette vieille propriété, ancienne dépendance de l'abbaye de Lagrasse bâ-



■ Le château Argentiès et Escaudiès et ses 400 hectares sont nichés au pied du mont Alaric. D.R.

tie sur des ruines romaines, où l'on fait du vin depuis au moins cinq cents ans. Un coup de cœur pour Pierre-Alain et Blen qui recherchaient « un retour à la terre », « une alternative aux désordres environnementaux ».

Un grand mariage à Addis Abeba

« Dès lors qu'on accepte la beauté, l'intelligence et la puissance de la nature, il devient inconcevable d'utiliser les méthodes conventionnelles de la viticulture. C'est pourquoi nous avons choisi le Languedoc, dont le climat méditerranéen sec est idéal pour l'agriculture biologique et biodynamique », confie Pierre-Alain. Le couple a la fibre écologique. C'est un documentaire de

Coline Serreau "Solutions locales pour désordre global" qui a été le déclic. Lui gagnait très bien sa vie dans la promotion immobilière en Suisse, sur la côte ouest des États-Unis et à Barcelone. Elle, après des études américaines, commercialisait des bijoux artisanaux éthiopiens dans les magasins de luxe californiens. Et c'est au cours d'un repas organisé par le consulat canadien à Los Angeles que Blen et Pierre-Alain se sont rencontrés. C'était en mai 2008. Six mois plus tard, ils se mariaient en grande pompe à Addis Abeba en présence de 800 personnes ! Aujourd'hui, ils sont les parents d'un petit Alexandre-Ange, 2 ans et demi.

SID MOKHTARI

Hôtel cinq étoiles et restaurant gastronomique

Le coup de cœur de Blen et Pierre-Alain Grossenbacher a un prix: 6 M€. Outre l'achat du domaine, il comprend sa rénovation complète et la création d'un hôtel cinq étoiles avec des chambres luxueuses, un restaurant gastronomique, une ferme bio, l'aménagement d'un lac avec yourtes et cabanons... Le couple foisonne d'idées! Il commercialise aujourd'hui seulement sa première vendange, celle de 2011. Soit 25000 bouteilles, vendues essentiellement à des chefs étoilés de la région et cavistes réputés.

Perfectionniste, le couple a opté pour une bouteille originale. Mise au point par Martin Berasategui, chef étoilé et vigneron basque, la bouteille à décanter comporte un socle étranglé qui retient les lies fines. « La lie est un conservateur naturel. C'est pourquoi nous avons décidé de ne pas filtrer nos vins qui ne contiennent quasiment pas de sulfites. Et ça marche. Nous avons envoyé des bouteilles en Chine et le vin s'est parfaitement conservé! » explique Benjamin Delpech, régisseur et maître de chai.



■ Le régisseur du domaine montre la bouteille à décanter utilisée au domaine.

LE CHOIX DU VIN

Nouvelle fleur

Pierre-Alain et Blen ont créé une nouvelle fleur: Argentiès! Elle est née des ruines d'un château à l'entrée des gorges du Congoust. Autour, 200 ha de terre. Deux fois Monaco! Mais seulement une trentaine d'hectares en production...

Pierre-Alain est suisse, Blen éthiopienne. Ils se sont rencontrés en Californie, et c'est ici au pied de la montagne d'Alaric qu'ils ont décidé de changer de vie. Le déclic? Un film de Coline Serreau et une

prise de conscience environnementale. «*Nous sommes ce que nous mangeons*», a écrit Jane Goodall. Ce que nous buvons aussi. Le vin à Argentiès est le plus naturel possible. Non filtré, il a droit à



une bouteille spéciale (1). Des cuvées un peu sauvages au parfum de terroir affirmé. Septimania avec ses 80% de grenache, complété par un vieux carignan, puissante (16,5°!), épicée et charnue, avec des notes chocolatées en fin de bouche, accompagnera un savoureux tournedos d'autruche en croûte, sauce cacao. L'ancien domaine de l'abbaye de Lagrasse ouvrira au printemps des chambres d'hôtes. Avant d'évoluer en hôtel-restaurant de luxe. Ad augusta per angusta (2): comme un retour à l'étymologie du Congoust...

Daniel Bailbé

► 1) Dessinée par le chef étoilé et vigneron Martin Berasategui, elle permet de retenir les dépôts éventuels.

2) Vers la renommée par des chemins étroits: angustum (passage resserré), ce sont les Romains qui ont appelé ainsi les gorges du Congoust.

► Blen Mekuria-Grossenbacher, Château Argentiès à Lagrasse (Aude)
T. 04 68 91 29 12. bonjour@argenties.com. www.argenties.com
Vin de France: Septimania 2011 (34 €).
Rafraîchir et carafier avant de servir.

Château Argentiès à Lagrasse, "un rêve d'œnotourisme"

Citoyens du monde – elle, née en Ethiopie, lui, est Suisse – Blen et Pierre-Alain Grossenbacher, après une vie professionnelle dans le commerce des bijoux et dans l'immobilier aux Etats-Unis, en Suisse, aujourd'hui à Barcelone, cherchaient un endroit où "poser leurs valises" et fonder une famille. Après avoir prospecté autour du monde, Chili, Afrique du Sud, Sud de la France, ils ont eu un coup de cœur pour le domaine d'Argentiès à Lagrasse, au pied de la Montagne d'Alaric. Après quelques moments de doute et un investissement de près de 6 M€ (achat et premiers travaux), leur rêve est en train de se réaliser.



La viticulture, une solution d'avenir

Inspirés par le documentaire de Coline Serreau, "Solutions locales pour un désordre global", ils ont compris que la viticulture pouvait être la voie de ce retour à la terre mais aussi une alternative aux désordres environnementaux. Achetés en 2011, les 400 ha du domaine, propriété jusqu'à la Révolution de l'abbaye de Lagrasse, recèlent 35 ha de vignes, réparties en petites parcelles entre bois et garrigue, cultivées en agriculture biologique et en biodynamique. Cet environnement riche en biodiversité, conjugué à de faibles rendements et à un travail en cave exempt de toute chimie, offre tout leur potentiel d'expression aux vieilles vignes du domaine. Les vendanges sont manuelles, les grappes triées sur table et la vinification parcellaire. Libres de toutes appellations, les cuvées (4 à ce jour, uniquement en rouge pour le moment), sont amenées à changer au cours des millésimes, selon les rendus des cépages et l'inspiration des assembleurs.



Les faibles taux de sulfites nécessitant de garder les lies fines pour favoriser la conservation du vin, ils ont choisi un écrin original : la bouteille à décanter imaginée par le vigneron et chef étoilé basque Martin Berasategui, qui, grâce à son socle intégré, retient les dépôts lors du service. Le succès est déjà au rendez-vous puisque leurs vins sont présents chez des cavistes réputés et chefs étoilés tels Alexandre Klimenko, Lionel Giraud, Franck Putelat, Pascal Borrell, Jean-Marc Boyer...

Un idéal à partager

Le petit paradis de leurs rêves, ils tiennent à le faire partager. Les bâtiments, vieux de deux siècles, vont se transformer en hôtel de 9 chambres aux normes 5 étoiles. Les suites, vastes et baignées de lumière, porteront chacune le titre d'un film français. La décoration mêlera créateurs contemporains, sols de marbre ou marqueterie artisanale, avec les meubles anciens chinés dans la région et réinterprétés par la maîtresse de maison. Un restaurant gastronomique viendra compléter l'ensemble : il proposera des plats à base de produits de l'agriculture biologique, issus de la ferme du domaine (poulailler, potager, verger, élevage de chèvres et moutons) ou des producteurs voisins.



À terme l'offre œnotouristique sera complétée par un spa (sauna, hammam, salle de sport) dédié à la vinothérapie, une piscine écologique, des équipements sportifs. Autour du lac de 2 ha existant sur le domaine et aménagé pour les loisirs, seront installés des habitats légers de type yourte, roulotte ou cabane dans les arbres. Les hôtes pourront bénéficier de nombreuses activités : survol en ULM du domaine, pique-nique ou déjeuner privé dans les vignes, dîner vigneron, participation aux vendanges ou à des ateliers de découverte des vins et de création d'assemblages, balades en deux-chevaux... Ouverture prévue 2015/2016.





ARGENTIÈS & ESCAUDIÈS

F R A N C E

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

ALAIN BRADFER

Auteur, la Cote des Grands Vins de France
Journaliste, l'Express

Septimania 2011

Le nez est dominé par des arômes de cerises noires agrémentées de notes d'épices et de garrigue. La bouche est franche, pleine, bien structurée par des tanins qui se sont fondus en une texture soyeuse. Les fruits rouges sont très présents, s'exprimant sous une forme compotée savoureuse. Belle finale longue équilibrée par une pointe d'acidité qui assure une fraîcheur que l'alcool aurait pu compromettre.