



quartiers libres

MasLauris  
dans le Luberon.

PHOTOS : DR

## LA POSSIBILITÉ **D'UN DOMAINE**

Didier Théophile, avocat passionné d'œnologie, a créé dans le Luberon MasLauris. Il y produit un vin qui a déjà du succès. Mode d'emploi.

**L**'histoire de Didier Théophile pourrait en intéresser plus d'un(e). A l'occasion d'un séjour du côté de Gordes, dans le Vaucluse, l'avocat parisien, passionné d'œnologie – « *J'ai surtout appris en lisant* » –, se laisse tenter par le rêve de créer son propre domaine. « *Je décidais alors de rencontrer Michel Tardieu, vigneron et consultant dans cette région, et dont j'adore les vins. C'était à la Toussaint 2009. Ce dernier a passé en revue tous les obstacles possibles que j'allais rencontrer. Il m'a dressé un tableau très noir. Mais, après réflexion, en janvier, je suis retourné le voir avec l'idée de monter un domaine "from scratch", en entrepreneur.* » Michel Tardieu repère alors, dans son propre village de Lauris, 10 hectares d'un seul tenant, très mal entretenus, avec un vieux mas au milieu. Le tout en face de la montagne Sainte-Victoire. « *C'est comme ça qu'il me l'a présenté, lors d'une conversation téléphonique. Mais, quand je me*

*suis rendu sur place, il pleuvait. On ne voyait pas à 10 mètres.* » Confiant, Didier Théophile décide d'acheter. « *Nous savions que la moitié de la parcelle était de grande qualité. Nous avons tout arraché pour replanter différents cépages : grenache, syrah, mourvèdre, serine – qui offre ces arômes de violette et de pêche –, mais aussi cinsault, viognier, roussanne et vermentino. Le tout en bio, l'objectif étant de passer à terme en biodynamie.* » Le domaine est baptisé MasLauris. Coût de l'investissement viticole : 2,5 millions d'euros. Une danseuse pour bobo parisien aisé ? « *Je l'ai fait par passion, mais je serai à l'équilibre dans trois ans.* » Est-ce que cela a été dur ? « *J'ai déposé six fois le permis de construire pour le chai. Il a parfois fallu être diplomate...* » Le néovigneron produit déjà 45 000 bouteilles par an, dans les trois couleurs. Le blanc, aux notes d'agrumes, semble avoir trouvé sa voie, le rouge paraît taillé pour la garde. « *Faire du vin rouge est terriblement compliqué* », commente-t-il. Les prix, entre 9,50 et 15 euros la bouteille, restent très décents. MasLauris a trouvé son public, notamment auprès d'une clientèle internationale d'hôtels parisiens. Et Didier Théophile est toujours avocat.

**STÉPHANE REYNAUD**