



Un pharmacien investit 500 000€ pour faire son vin bio

L'année dernière, Daniel et Anne-Marie Bagnis ont racheté le château Constantin Chevalier et, avec leurs filles, se sont lancés dans la restructuration de la bastide et du vignoble

Bernard Sorbier

Le domaine Constantin a été racheté par la famille Bagnis en 2017. Le château opère depuis un passage en bio sur ses 21 hectares de parcelles, ainsi que la restauration d'une partie de la bastide. Un virage ambitieux qui pèse plusieurs centaines de milliers d'euros.

Le château Constantin, situé sur la route du Jas de Puyvert à Lourmarin, a été racheté en février 2017 par la famille Bagnis. Il y a peu, Daniel Bagnis, 65 ans, était encore pharmacien, aidé par sa femme Anne-Marie, 52 ans. *"Nous sommes depuis longtemps des amateurs de vin éclairés. Nous avons décidé de changer de vie pour être en rapport avec notre passion. Nos filles nous ont suivis dans le projet,"* explique la nouvelle propriétaire. Issue d'une famille marseillaise productrice de fruits ("La compagnie fruitière"), le choix d'un retour à la nature lui semblait naturel. *"La volonté de produire quelque chose de A à Z est dans mes gènes,* précise le néo-vigneron. Un an et demi de recherche aura été nécessaire avant de ressentir ce "coup de foudre familial" pour le domaine, alors propriété de William Chase. *"Depuis notre installation, notre objectif est de valoriser le terroir de Constantin. Nous sommes*

producteurs dans l'âme. Nous avons commencé par réduire les rendements de la vigne à 35 hectolitres par hectares, afin de contrôler la production et la qualité de notre vin" poursuit avec passion Anne-Marie Bagnis.

"Nous avons démarré dès le début notre conversion en bio sur la totalité du domaine. Nous sommes aujourd'hui en conversion 2e année, moment le plus délicat à passer. La terre, débarrassée de ses pesticides, n'a pas encore régénéré ses défenses naturelles lui permettant de combattre certaines maladies" ajoute son mari. La troisième année sera donc celle du label, étape essentielle des objectifs de production des nouveaux propriétaires et du chef de culture, Alain Louis. 500 000 euros ont ainsi été investis dans la restructuration du domaine pour la plantation, le palissage, l'irrigation des nouvelles parcelles, et la rénovation d'une partie de la bastide destinée à la location saisonnière.



Anne-Marie et Daniel Bagnis, en compagnie d'une de leur fille, Camille, qui est également partie avec eux dans cette nouvelle aventure professionnelle.

Une production

poussée vers l'élégance

Le terroir argilo-calcaire, composé de galets roulés, est identique au terroir des domaines de Châteauneuf-du-Pape. La première vendange de ce terroir bien particulier, réalisée en septembre 2017, a produit 20 000 bouteilles. 3 000 blancs, issus des cépages de vermontino, chardonnay et viognier, 7 000 rosés et 10 000 rouges, issus des cépages de grenache, syrah et cabernet-sauvignon. Cette première vendange a été répartie, à la vinification, sur trois cuvées : Tradition, Premium et Éphémère. Cette dernière a d'ailleurs la particularité d'être élevée dans des amphores en terre cuite, ne comptant



que 650 bouteilles. Par ailleurs, trois hectares de clairette et de mourvèdre viennent d'être plantés.

Objectif affiché : développer l'élégance des blancs, véritable passion de la nouvelle propriétaire, et affirmer la personnalité des rouges. ■