



VIN

Midas et Dionysos

RÉUSSITE L'entrepreneur à succès Frédéric Biousse souhaitait acquérir une propriété viticole dans le Luberon. Il a jeté son dévolu sur le domaine de Fontenille, à Lauris, puis sur la bastide d'à côté, vite transformée en hôtel. L'histoire ne s'arrête pas là.

STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr

Le quadragénaire a largement fait ses preuves dans le monde des affaires, surtout dans le secteur du prêt-à-porter. Le temps de le dire, le centralien Frédéric Biousse transforma les marques franco-françaises Comptoir des Cotonniers, puis Sandro, Maje et Claudie Pierlot en griffes internationales présentes dans des dizaines de pays, avec résultats financiers à l'avenant. Un vrai cas d'école. *« Je me suis bien amusé au début. Personne ne prêtait attention à ce que nous faisons. Nous étions tout seuls. Au fil du temps, l'activité a évolué, tout est devenu abstrait. Et puis, dans la mode, chacun vous fait croire que vous changez le monde mais c'est complètement faux. Je n'en pouvais plus, je passais mon temps dans les avions, je n'étais plus jamais à Paris. Il fallait que je change de vie. »* Biousse cherche alors à se poser, il veut *« s'ancrer »*. L'éternel nomade, fils d'un général de l'armée de l'air et d'une pianiste, qui durant sa prime jeunesse déménagea vingt-trois fois en vingt ans, changea autant de fois d'écoles - *« jamais les mêmes copains »* -, se cherche alors un port d'attache.

Quelques années plus tôt, avec les premiers deniers gagnés, il s'était offert une maison à proximité du mont Ventoux, *« près d'un endroit où j'étais venu en location pendant quatre ou cinq ans avec des amis »*. Fort de ces souvenirs de jours heureux, il appelle en septembre 2013 l'œnologue-consultante Laurence Berlemont, basée à

Brignoles, dans le Var. *« Je lui ai expliqué que je cherchais un vignoble. Nous nous sommes retrouvés à un rond-point non loin d'ici. Elle m'a fait visiter les vignes de Fontenille et j'ai adoré le terroir, les lieux, l'appellation Luberon un peu rugueuse. »*

Ce site vallonné, dédié à la vigne depuis le XVII^e siècle, entouré par la forêt, ne manque pas de cachet. *« J'ai tout de suite été persuadé que je pouvais y faire de belles choses puis je me suis dit : "Mince, ça me plaît, mais je ne vais tout de même pas acheter le premier domaine que je vois". »* Finalement, Biousse fait l'effort d'en visiter une quinzaine d'autres, montre ses dix préférés à son partenaire Guillaume Foucher et ils choisissent ensemble Fontenille.

« Jusqu'à ce jour, j'aimais le vin mais je ne savais pas pourquoi. J'étais un connaisseur instinctif. Pour moi, l'acquisition d'un vignoble était une façon de concilier ce goût et l'envie d'apprendre à nouveau. » Le néovigneron s'inscrit à l'université du vin de Suze-la-Rousse, dans la Drôme, et passe neuf mois à plancher sur l'œnologie. Cinq ans plus tard, les 35 hectares de la propriété comptent 32 hectares plantés en grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, rolle, roussanne, marsanne... *« Dès qu'un lopin de terre contigu à la propriété est à vendre, nous étudions l'opportunité d'un rachat. Nous disposons aussi de 13 hectares à Curcuron. »* L'ancien propriétaire, quant à lui, est resté au domaine comme chef de culture. *« Grâce à lui, nous avons conservé la mémoire de ces vignes. C'est précieux. »*

La collaboration avec la consultante



Laurence Berlemont a donné naissance à de beaux crus. La cuvée Fontenille, sur le fruit, se décline en blanc, rouge et rosé. Ce dernier, avec ses reflets violets, dégage des arômes de petites baies et de cassis. En bouche, il est dominé par la framboise avec une touche de pamplemousse. La cuvée Alphonse, aussi proposée en trois couleurs, se montre plus sophistiquée, avec de dé-

« J'ai tout de suite été persuadé que je pouvais y faire de belles choses, puis je me suis dit : « Mince, ça me plaît, mais je ne vais tout de même pas acheter le premier domaine que je vois » »

FRÉDÉRIC BIOUSSE

licates touches boisées. Le blanc, un rôle aux saveurs d'abricot, avec juste ce qu'il faut de gras, une vraie fraîcheur, s'avère le plus séduisant. « Nous sortons de très bons produits, avec une jolie histoire et une marque forte, cela fonctionne bien. Et l'hôtel a fait décoller le vin », commente Biousse. Car dans la foulée de l'achat des vignes, il acquiert la majestueuse bastide adjacente, en piètre état, ne conserve que les quatre murs extérieurs et construit un établissement qui va ravir les rédactrices de la presse féminine et de la décoration. La recette : confort simple, sens du détail, prix raisonnables... Les lieux hébergent désormais deux restaurants dont Le Champ des Lunes, dirigé par le chef Jérôme Faure (une étoile Michelin).

Frédéric Biousse continue de veiller sur la fondation - The Ivory Foundation - qu'il a créée pour développer des projets agricoles - mise en place de potagers de 60 m² très économes en eau - et éducatifs en Afrique australe. Avec quelques associés, il fait prospérer Experienced Capital Partners, un fonds d'investissement qui aide les jeunes entreprises de la mode. Lui et son partenaire reprennent l'hôtel Richelieu à Marseille sur la plage des Catalans, un autre à Hossegor et devrait rouvrir le château de Primard, en Eure-et-Loir, ancienne résidence de l'actrice Catherine Deneuve.

L'avenir de ce génie des affaires sera aussi viticole. Il est déjà question de deux domaines à Santa Ponsa et Torre Vella, à Minorque, destinés à la vigne, aux oliviers et aux plantes aromatiques, où seront ouverts deux hôtels. « Tout cela parce que je cherchais à en savoir un peu plus sur le vin... », dit-il. ■



JEAN-CHRISTOPHE MARMARA / LE FIGARO

Frédéric Blousse et la bastide du domaine de Fontenille qui héberge deux restaurants, dont Le Champ des Lunes, dirigé par le chef étoilé Jérôme Faure.