

LAURIS

Domaine de Fontenille : la récolte 2019 devrait tenir toutes ses promesses

Jonathan

Adossé au petit Luberon célèbre pour son imposante forêt de cèdres centenaires, Le Domaine de Fontenille, aménagé dans un manoir du XVIII^e siècle, propose des chambres chics et raffinées avec vue sur le parc de 4 hectares environ. Fontenille, c'était un véritable coup de coeur pour Frédéric Biousse et Guillaume Foucher et le début d'une grande aventure pour les créateurs du groupe hôtelier "Le domaine de Fontenille" qui compte aujourd'hui cinq demeures.

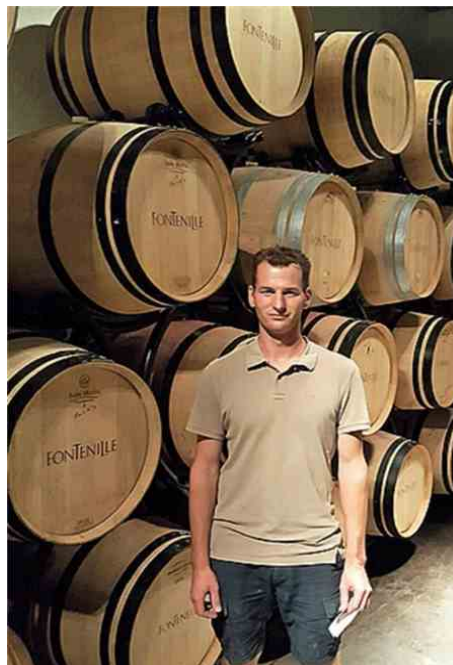
Fontenille, c'est aussi un jardin en permaculture qui fournit des fruits et légumes aux restaurants du domaine et des fleurs coupées fraîches pour la décoration des chambres.

Deux restaurants, Le Champ des lunes, étoilé, et La Cuisine d'Amélie, bistrot, accueillent les hôtes avec le chef Jérôme Faure aux fourneaux.

Un programme culturel plus ambitieux

Jérôme Faure aime les défis. Après avoir obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2008 (à l'Hôtel du Golf de Corrençon - Vercors) et avoir été nommé Jeune Talent 2011 par le Gault & Millau, le chef de 37 ans reprend les rênes de la restauration du Domaine de Fontenille. Depuis le mois de mars, c'est une nouvelle directrice, Audrey Bazin, qui assure le bon fonctionnement de l'établissement. Cette jeune et accueillante dirigeante

est issue du sérail puisqu'elle était la collaboratrice de Guillaume Foucher pour l'activité des galeries d'art de celui-ci.



L'oenologue Xavier Balespouley a fait évoluer la production de 15 hectares en 2015 à 40 hectares en 2019.

Audrey nous a confié combien elle était heureuse dans "cette région d'art et de culture qu'est le Luberon", et nous a fait part de ses projets. Elle souhaite mettre en place un programme culturel plus ambitieux pour la saison 2020 en collaboration avec le Frac (fonds régional d'art contemporain) et des partenaires plus ancrés dans la région. Quelques concerts, ceux de l'été 2017 et 2018 avaient connu un grand succès. Tout comme d'ailleurs les Apéros

lavois du mardi avec son duo de jeunes musiciens pour animer ce grand apéro champêtre avec barbecue au feu de bois et spécialités concoctées par le chef Jérôme Faure dans le parc du domaine. Les soirées jazz du jeudi soir à La cuisine d'Amélie avec le Woobies duo, deux jeunes et talentueux musiciens venus de Bagnols-sur-Cèze, connaissent eux aussi un grand succès. Mais Fontenille, c'est aussi un domaine viticole, un terroir, les versants ensoleillés et protégés du mistral du sud Luberon et surtout un oenologue et maître de Chais, Xavier Balespouley, qui a fait évoluer la production de 15 hectares en 2015 à 40 hectares en 2019 et tout en AOP Luberon bio. Même si les fortes chaleurs de cet été vont provoquer une baisse de la production sur les parcelles non irriguées de l'ordre de 30 %, la récolte 2019 devrait tenir largement ses promesses.

Xavier insiste également sur le fait que tous les cépages qui produisent le rouge (syrah et grenache) sont vendangés à la main. A partir du week-end du 13 septembre, l'opération "Matinées vendanges" déjà menée avec succès l'année dernière recevra sur réservation les personnes désirant participer à la vendange et à la visite des installations et des cuves permettant l'élaboration des vins. Renseignements : 04 13 98 00 00 ■