



# "Un vrai projet entrepreneurial"

Avec 1603, le Château de Sannes renoue avec une viti-cultivation maison.

© Serge Chapuis

Pierre Gattaz a racheté le domaine fin 2017. Et a che ses ambitions viticoles.

· Longtemps exploitées via coopérative, les vignes du Château de Sannes retrouvent des cuvées éponymes : déjà deux en rosé, 1603 (date d'une première mention du domaine) et Aciana, plus un Grand Blanc de Sannes profitant d'un cépage ugni blanc de 1927, l'objectif étant d'atteindre les 20. 000 embouteillages en 2019, pour 300. 000 quand la famille, agrémentée de rouge, sera au complet, bercée dans son chai flambant neuf d'une vingtaine de cuves (un investissement de 3M). Et Pierre Gattaz fait passer son business plan par l'export, qu'il maîtrise, et par la biodynamie, qu'il étudie tout particulièrement, pour une rentabilité envisagée gagnante en dix ans à peine. Rolle, mourvèdre, syrah, le très méditerranéen cinsault ou grenache, de la qualité de l'assemblage naîtront des vins que Pierre Gattaz souhaite haut de gamme. Et lorsqu'il ouvre ses portes à une dégustation estivale, il n'oublie pas d'inviter quelques géologues, ou

Paul Coulon, spécialiste de la biodynamie intégrale venu de Châteauneuf-du-Pape, sorte de savant hybride entre rationalité et empirisme. "Les vins du Luberon sont très intéressants, ils sont assez peu connus par rapport aux Côtes de Provence, mais c'est une appellation en devenir. " Et si en plus, Pierre Gattaz s'occupe du marketing... Ses propres productions ? "Sur les toutes premières cuvées, les retours sont plutôt bons. Deux oenologues y veillent, on fait ça très sérieusement. " Partout, les carottages s'enchaînent, pour définir les cépages à privilégier en observant Dame Nature en profondeur. "Du moment qu'il y a de l'argile, pour un apport maximum en minéraux, tout va bien. Depuis les Romains, Sannes est une terre vinicole, un bon terroir, un bon climat, la bonne altitude (350m) et ici, les vignes ont toujours été entretenues. " Arthur, le vigneron attitré des lieux, les surveille et les bichonne depuis près de 30 ans, et la mise en bouteille au château sera pour lui la plus belle des récompenses. Pierre Gattaz, lui, savoure son nouvel objectif : "c'est un vrai projet entrepreneurial, mais un projet vertueux, qui fait la promotion de la nature environnante.

Je ne regrette pas mes années MEDEF, mais quand le tourbillon médiatique s'arrête, ça fait du bien...

Le retour à des gens authentiques aussi. "

72, le nombre d'hectares, dont 30 dévolus à la vigne. Pierre Gattaz souhaite se diversifier sur d'autres produits, huile d'olive et culture du blé, qui pourra être transformé dans le moulin à vent du domaine. 3, le nombre de cuvées déjà livrées, le 1603 (rosé, une certaine légèreté, apprécié à l'apéritif), Aciana (rosé, plus large d'épaule sans perdre en élégance) et le Grand Blanc de Sannes, assemblage avec les fameuses vignes de la parcelle ugni blanc de 1927.

11, en M, environ le prix d'achat du domaine. Une très bonne affaire qui va permettre de beaux investissements, comme les 3M consacrés au nouveau chai. ■