



Le patron des patrons change de costume

UN AN APRÈS L'ACQUISITION DU CHÂTEAU DE SANNES, PIERRE GATTAZ A ACCORDÉ À « TERRE DE VINS » UN LONG ENTRETIEN AU SEIN DE CETTE PROPRIÉTÉ DE 72 HECTARES NICHÉE AU PIED DU MASSIF DU LUBERON. L'ANCIEN PRÉSIDENT DU MEDEF NOUS A CONFIE SES PROJETS ET SES AMBITIONS SUR CETTE TERRE DE PROVENCE OÙ IL A PASSÉ UNE PARTIE DE SON ENFANCE

Par Chantal Sarrazin, photographies Luc Jennepin

Vous dirigez Radiall, entreprise fondée par votre père, spécialisée dans la fabrication et la conception de composants électroniques d'interconnexion. Avec l'acquisition du château de Sannes, en octobre 2017, vous vous lancez dans l'aventure vigneronne. Quelle mouche vous a piqué ?

La viticulture et le vin s'inscrivent dans un temps long. Tout le contraire de la frénésie du monde actuel. Cette acquisition a valeur de retour aux sources et d'enracinement dans la nature. À Sannes, nous vivons au rythme des saisons et des caprices de la météo. C'est donc aussi un projet familial, Marie-Aude, mon épouse, et nos quatre enfants, âgés de 22 à 32 ans, sont impliqués. On bosse tous les week-ends ! Je prends par ailleurs des cours d'œnologie par correspondance pour me former à toutes les facettes de l'élaboration et de la dégustation du vin. Pas le temps de s'ennuyer, mais c'est exaltant !

Pourquoi avoir choisi le Luberon ?

J'ai visité des propriétés dans le Bordelais, mais aucune n'a retenu mon attention... C'est en Provence que je me sens chez moi. J'y ai passé une partie de mon enfance, avec mes parents et mes grands-parents. J'ai gardé en mémoire les senteurs, les saveurs, le chant des cigales, le bruissement du vent dans les arbres... Je recherchais une propriété viticole facilement accessible, à moins de quatre heures de Paris. Lorsque j'ai découvert Sannes, j'ai été séduit immédiatement par la beauté du site. Restait à savoir si nous pouvions faire ici de grands vins. J'ai donc fait appel au Cabinet d'agronomie provençale, qui a procédé à des analyses de sols et de cépages. Elles ont confirmé l'existence d'un réel potentiel sur ce terroir. Laurence Berlemont, qui dirige ce cabinet, continue de nous accompagner dans l'intégralité du projet.

Les raisins produits au château de Sannes étaient jusque-là apportés à deux caves coopératives. Qu'en est-il aujourd'hui ?

Nous avons mis fin à l'un des deux contrats d'apport en cave coopé-

orative. Cela nous a permis de récupérer une partie de nos raisins, qui ont été vinifiés en 2018 chez un vigneron voisin sous notre contrôle. Nous venons donc de sortir nos premiers vins ! Deux rosés, que nous avons appelés 1603 et Aciana, ainsi qu'un blanc. Les rouges, en cours d'élevage, seront mis en bouteilles en 2020. Nos vins bénéficient de l'appellation Luberon. Excepté le blanc, que nous avons revendiqué en indication géographique protégée (IGP) Méditerranée, car il comporte plus de 50 % du cépage ugni blanc. Nous y tenons ! Ces raisins ont été plantés en 1927 et donnent de très belles choses sur notre terroir. Dans la région, les blancs de Sannes ont toujours eu une très grande notoriété. Nous avons d'ailleurs baptisé cette cuvée Grand Blanc de Sannes. Dès l'an prochain, nous vinifierons l'intégralité de notre production au domaine. Nous sommes très ambitieux sur le profil des vins que nous allons élaborer ici.

Vous êtes donc en pleins travaux ?

Effectivement ! Notre chai de vinification est en cours de construction. Situé au cœur de notre vignoble, il sortira de terre en juillet 2019. 1 000 m², une vingtaine de cuves superposées, soit une quarantaine au total, du matériel high-tech... Un chai, c'est une véritable petite usine ! Nous avons consacré près de 3 millions d'euros à cet investissement. Un caveau de vente de 120 m² va également voir le jour. Il y aura une terrasse où le public pourra déguster nos vins.

Vous avez également commencé à restructurer le vignoble, quelle direction avez-vous choisie ?

À terme, nous avons l'ambition d'élaborer neuf cuvées dans les trois couleurs, qui iront jusqu'au très haut de gamme. À notre arrivée, le vignoble de Sannes était déficitaire en blanc. Nous avons donc replanté 4 hectares de rolle, le cépage emblématique des blancs de la région, sur une parcelle de 12 hectares, classée en appellation. Nous allons progressivement y poursuivre des plantations avec du cinsault



et du mourvèdre. D'autres vignes ont été arrachées et replantées. L'objectif étant de parvenir à un équilibre entre les différents cépages et les couleurs. Enfin, et cela a son importance, les 33 hectares de vignoble que compte le château de Sannes sont en cours de conversion à l'agriculture biologique en vue d'une certification en 2020. Nous y appliquerons également les préceptes de la biodynamie.

Quels sont vos objectifs commerciaux ?

Nous prévoyons de commercialiser 20 000 bouteilles en 2019, et 300 000 à terme, ce qui correspond au potentiel de production du domaine, qui est de 46 hectares. Erwan Thill, qui vient de nous rejoindre après une expérience professionnelle en Champagne, a pris en charge la direction commerciale de Sannes en fin d'année dernière. L'export m'apparaît comme un débouché naturel et qui doit être prépondérant à terme.

Avant d'être orienté vers la viticulture, le château de Sannes était voué à la polyculture. Vous souhaitez lui redonner cette dimension, mais de quelle manière ?

Le château de Sannes s'étend en effet sur 72 hectares au total. En plus de la vigne, il y a des bois, un verger de 3 000 oliviers, une truffière, des céréales... Le moulin à vent qui se trouve à l'entrée du domaine produisait de la farine de blé. Cela m'a donné l'idée d'implanter trois variétés de blé ancien sur une parcelle de 1,5 ha. La truffière va être remise en état. Des amandiers devraient également fleurir la propriété. J'espère que nous pourrions vendre ces productions au caveau. Valoriser le Luberon au travers des produits du terroir s'inscrit aussi dans notre projet.

Envisagez-vous de développer d'autres activités ?

Certains investisseurs font des parcours d'art dans leur vignoble. Je préfère la botanique. Nous étudions la possibilité de créer un parcours pédagogique qui comportera différentes espèces d'arbres et de plantes adaptées au climat méditerranéen. Sannes étant par ailleurs un lieu propice à la réflexion, nous allons organiser des séminaires avec des politiques, des chercheurs, des journalistes... sur les grandes mutations à venir, telles que l'intelligence artificielle, l'évolution démographique en Afrique...

Dans l'achat du château de Sannes, la passion rejoint la vision entrepreneuriale, comment allez-vous conjuguer ces deux notions ?

Cet investissement dans le secteur viticole n'est pas un « coup de fusil ». Je n'envisage pas de revendre la propriété dans trois ans. À l'inverse d'autres néo-investisseurs, j'ai une approche besogneuse, « provinciale » et forcément industrielle de ce nouveau métier. Je vise donc la rentabilité... à l'échelle du temps du vin, qui est un temps long, contrairement à celui de l'industrie, où ce sont les clients qui imposent leur temps. C'est une philosophie qu'il faut savoir accepter ■

TERRE DE VINS AIME...

Le Grand Blanc de Sannes IGP Méditerranée Issu d'une majorité d'ugni blanc âgé de 90 ans, le blanc de Sannes possède cette complexité aromatique et cet équilibre propres aux vins qui vous restent en mémoire. Notes de fruits blancs, de violette et d'épices au nez. Bouche explosive et aromatique portée par un bel équilibre entre la fraîcheur et le gras.