



Escale de rentrée au château de Sannes

DÉCOUVERTE Au cœur du Luberon, le domaine de Pierre Gattaz conjugue l'art de vivre sur tous les tons. En marge de la dégustation de vin, il propose des expériences inédites en pleine nature.

ALYETTE DEBRAY-MAUDUY
adebray@lefigaro.fr
ENVOYÉE SPÉCIALE À SANNES

Lpicurien et amateur de grands vins, l'ancien patron du Medef a longtemps caressé le rêve de s'offrir des vignes. Dès l'acquisition de Sannes - une propriété de 70 hectares dans le sud du Luberon - en 2017, il a établi une feuille de route claire et concise pour réveiller et développer son exploitation viticole. Loin de lui l'idée de considérer cette activité comme une danseuse ou de profiter de sa notoriété pour faire connaître ses cuvées maison.

Industriel reconnu, à la tête de Radiall - une entreprise spécialisée dans les composants électroniques - Pierre Gattaz, aujourd'hui président de Business Europe (un Medef européen) a aussi fait de cette nouvelle aventure une affaire de famille. Il le dit et le répète à plusieurs reprises lors de notre

visite au château : « *Ma femme et mes quatre enfants, âgés de 25 ans à 35 ans, sont ici autant impliqués que moi et toutes les décisions sont prises de manière collégiale. D'ailleurs, ces derniers se sont confinés à Sannes et en ont profité pour mieux s'imprégner des lieux.* » Visionnaire et perfectionniste, il faut aussi avouer que ce patron a toutes les qualités pour mener à bien son projet. L'amateurisme n'est pas sa tasse de thé. Avant de se lancer, il s'est formé à l'œnologie via un cursus en ligne de 440 heures et, dès son acquisition, a mené tambour battant la restructuration du château de Sannes : le passage en bio - effectif pour la cuvée 2020 - et, en à peine trois ans, la création d'un caveau de dégustation et d'un chai dernier cri. « *Pour offrir des vins de caractère, qui nous ressemblent et en harmonie avec l'énergie du domaine, il était important pour nous de maîtriser leur destin de A à Z. De la vinification à la création de nos crus maison en passant par le mar-*



keting et la vente », précise-t-il.

S'érigeant à l'entrée du domaine, le nouveau bâtiment, conçu dans le style de la bastide du XVII^e siècle de la propriété, semble avoir toujours existé. Les visiteurs y sont accueillis dans une grande pièce, fraîche et lumineuse, où il fait bon s'accouder à l'une des tables bars ou se prélasser dans de grands canapés pour déguster les six crus du domaine. « 1603 » en blanc et rouge et rosé, sont des cuvées plaisir, faciles à boire en toutes occasions et reconnaissables à leur fraîcheur, inhérente à ce terroir, perché à 300 mètres d'altitude et proche de plusieurs sources d'eau.

Du yoga dans les vignes

Parallèlement, les Gattaz ont aussi imaginé trois crus millésimés : l'Aciana en rosé, la Terre de Sannes en rouge et le Grand Blanc de Sannes. Ce dernier est, selon notre hôte, « un nectar, une locomotive » qui ne cache pas ses ambitions gastronomiques. Ses arômes de fleur d'acacia et de fruits blancs comme la poire ayant déjà séduit de grands chefs tel Guy Savoy. Les rosés représentent quant à eux la moitié de la production. « *C'est un vin gai qui nous rappelle que nous sommes en Provence* », précise Pierre Gattaz qui a toujours été fasciné par cette région.

C'est donc dans des chais flambant neufs, inaugurés en juillet dernier, que seront maintenant créés les assemblages conçus selon les goûts des Gattaz, en collaboration avec Laurence Berlemont, une experte en vins de la région. Ils possèdent 30 cuves thermorégulées - dont 13 en béton permettant de mieux conserver les rouges. « *Elles vont nous permettre de faire une sélection parcellaire de la vigne, chacune d'entre elles pouvant être dédiée à un cépage ou un assemblage particulier pour obtenir précisément le résultat souhaité* », précise-t-il. Dans ces chais à gravité, le raisin arrive directement dans la cuve, sans trituration ou manipulation, leur évitant ainsi de perdre leur saveur.

Si Sannes affiche clairement ses ambitions de devenir un Château qui compte dans le Luberon, Pierre Gattaz y a aussi imaginé des expériences qui vont bien au-delà de la seule dégustation de

vins. Mettant à l'honneur la Provence et sa nature - ses senteurs et ses bruits. Il propose, à la vente, son huile d'olive vierge, sa lavande, son miel et a même confié à Jean-Claude Ellena - l'un des nez d'Hermès - le soin de créer un jus maison baptisé Songe de Sannes. Durant le confinement, ses enfants ont débroussaillé plusieurs hectares de forêt pour finaliser des sentiers de découverte à thèmes. Et, depuis cet été, le domaine propose des initiations à la sylvothérapie, du yoga dans les vignes, des concerts dégustation ou encore une exposition inédite, dans les couloirs du caveau, dédiée à des croquis de Miro commenté à la main par Jacques Prévert.

Pierre Gattaz prévoit quant à lui d'organiser dans la bastide et ses dépendances - qui offrent 15 chambres - des rencontres économiques et littéraires. Cette diversification centrée sur l'art de vivre, il la voit comme un retour à la nature au temps long, une manière de montrer que ce domaine a pour vocation d'apporter des ondes positives à ses visiteurs. Il la compare à sa « théorie des trois P » - développée au Medef puis chez Business Europe - : prospérité, planète et people... Un triptyque autour du bien-être de l'homme et de la terre. ■

En savoir plus : www.chateaudesannes.fr



Conçu dans le style de la bastide provençale de la propriété, le nouveau bâtiment semble avoir toujours existé. SERGE PAPIN