

epicuriendusud.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/5

[Visualiser l'article](#)

Pierre Gattaz, en famille au Château de Sannes. Sannes. Luberon

Par Epicurien du Sud



Après trois ans de conversion en bio et la construction d'un nouveau chai de vinification, le Château de Sannes (Luberon) version Gattaz est prêt à se dévoiler. C'est en famille que l'ex président du MEDEF aborde ce nouveau challenge. Son terrain de jeu, 70 hectares au pied du Luberon dont 30 hectares de vignes et la volonté de devenir une référence du vignoble provençal.

Épicurien du sud : Comment cette nouvelle aventure vigneronne a t-elle débuté ?

Pierre Gattaz: Il faut d'abord être passionné par le vin, la vigne, la géologie, la nature... ce monde du vin qui incarne l'excellence française. Ensuite, j'ai évidemment considéré tout cela comme un nouveau

epicuriendusud.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

challenge entrepreneurial, dans la lignée de mon expérience au Medef, de Business Europe et de Radiall, ma société d'électronique. Un projet pour les 30 prochaines années de ma vie avec de la prise de risques en raison notamment des aléas climatiques, mais surtout un projet ancré dans une économie locale. En vrai montagnarde que je suis, j'ai construit les choses pas après pas, comme on escalade une montagne, en m'entourant des gens qui connaissent, d'experts sélectionnés.



EDS : Votre famille est également à vos côtés, c'était un souhait fort de votre part ?

P. G. : Oui, il y a mon épouse et mes quatre enfants. Nous descendons régulièrement sur la propriété pour participer aux assemblages sous le conseil avisé de nos oenologues. Ils ont réussi à élaborer des vins techniquement au point tout en respectant le goût familial avec la fraîcheur en trame de fond.

EDS : Rosé, rouge, blanc, vous jouez déjà sur tous les tableaux ?

epicuriendusud.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

P. G. : C'est le début mais nous sommes déjà très satisfaits des 5 vins produits sur les trois couleurs. Nous avons la chance d'avoir un chef de culture qui a une parfaite connaissance de ce sublime terroir composé d'argile, de calcaire, de sable où s'épanouissent des cépages parfois très anciens comme des parcelles d'ugni blanc qui date de 1926.

EDS : Pourquoi le Luberon plutôt qu'une autre région de France ?

P. G. : Je voulais être en Provence ! C'est un attachement personnel depuis que je suis tout gamin. J'ai beaucoup baroudé en Provence et j'y suis bien avec les odeurs, la lumière, l'ambiance générale. Et puis le Luberon c'est un vignoble en devenir avec beaucoup de potentiel de reconnaissance. C'est peut-être aussi le symbole d'une Provence plus authentique, celle de Pagnol, de Giono, de Mistral.



epicuriendusud.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



EDS : Qu'on pensé vos nombreux amis et détracteurs de vos premiers vins ?

P. G. : On ne voulait pas se planter ! Tout le monde m'attendait au tournant et je pense que les produits sont réussis. Pierre Guerin et Laurence Berlemont du Cabinet d'Agronomie Provençal à Brignoles ont fait un travail formidable. Avec beaucoup d'humilité, nous avons surveillé le processus comme le lait sur le feu pour être certain de la qualité, et ce dès le premier millésime. Le rosé « 1603 » 2019 a énormément plu, vous l'avez vous même sélectionné. Dans la foulée nous avons présenté le Grand Blanc de Sannes avec ce cépage singulier qu'est l'ugni blanc et qui donne ici en Luberon un superbe résultat dans le verre.

EDS : Que peux t-on vous souhaiter pour la suite ?

epicuriendusud.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

P. G. : De réussir à faire en sorte que ce vignoble travaillé en bio avec des salariés et des artisans originaires de la région puisse, à terme, être rentable comme toute entreprise. C'est ce que j'appelle les 3 P : prosperity, people, planète. Je sais que ce sera long mais j'espère y arriver.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.