



MÉNERBES

Les nouvelles ambitions du domaine de la Citadelle Depuis qu'ils l'ont racheté fin 2022, Valérie Panagiotis et son mari, Yannick, travaillent à en faire un lieu de vie écoresponsable central du Luberon mêlant viticulture, jardin botanique, ruches,

Romain Cantenot

À 45 ans, Valérie Panagiotis a déjà eu plusieurs vies : fondatrice avec sa soeur de l'entreprise Aroma-Zone, cédée en 2021, elle a racheté avec son mari Yannick - pilote automobile et passionné de voitures anciennes - le Domaine de la Citadelle. Pour la première fois, elle dévoile leurs projets et leurs ambitions pour le Domaine.

Qu'est-ce qui vous a invité à reprendre ce domaine qui appartenait au producteur de cinéma Yves Rousset-Rouard ?

L'envie de créer un projet connecté au terroir et en phase avec les enjeux écologiques d'aujourd'hui. Le domaine de La Citadelle est avant tout un domaine viticole, l'un des premiers domaines du Luberon en bio (il a été certifié en 2016) ce qui a joué dans notre décision. Et puis il y a ce merveilleux jardin botanique et cet étonnant musée du tire-bouchon créé en 1993. Le site

allie un savoir-faire viticole et des activités culturelles insolites.

Après succès d'Aroma-Zone (qui fabriquait des cosmétiques à base d'ingrédients naturels), pourquoi vous lancer dans ce nouveau challenge ?

C'est grâce à Aroma-Zone que j'ai découvert le Vaucluse : car nous nous étions implantés à Cabrières d'Avignon. Et j'ai eu un coup de coeur pour cette région à laquelle je me suis attachée. J'y ai rencontré mon mari, Yannick Panagiotis qui est originaire d'ici. Nous avons repris le domaine de la Citadelle ensemble. Aroma-Zone était une aventure familiale entre soeurs et La Citadelle est une aventure familiale de couple. Nous souhaitons en faire un lieu ouvert toute l'année en développant différents projets.

À commencer par le vin...

Nous n'allons pas à agrandir le vignoble (environ 100 000 bouteilles

par an à l'heure actuelle, ndlr) mais sublimer toujours plus la qualité et y introduire des pratiques agroécologiques. Compte tenu des enjeux climatiques actuels, nous allons planter de nouveaux cépages (méditerranéens) plus résistants à la sécheresse et produire des vins avec un taux d'alcool un peu plus faible, ce qui est une demande de la jeune clientèle.

Coté nouveautés à quoi s'attendre ?

En plus des cuvées actuelles, nous allons innover. Nous venons de produire notre première cuvée nature sans aucun intrant : la cuvée ViniVera. La fermentation du vin se fait seulement avec les levures indigènes et sans ajout de sulfites. Elle est à déguster dans l'année et sera vendue principalement au domaine. Cela va dans le sens de notre démarche de laisser le fruit et le terroir s'exprimer de façon optimale. Nous travaillons aussi sur



un vin blanc pétillant. Enfin, une nouvelle charte graphique, désormais visible sur nos étiquettes.

En termes de couleurs, comment se divise votre production ?

Nous produisons 50 % en rouge, 30% en blanc et 20 % en rosé, couleur qui aura elle aussi sa cuvée de garde à compter de cette année.

Comment se traduit votre désir de pratiques agroécologiques durables ?

Afin de diminuer le tassage des sols avec les tracteurs nous faisons les travaux de labour avec un cheval de trait. Nous voulons aussi systématiser le couvert végétal : une technique de semis régénératifs aux pieds des vignes qui protègent la terre de la déshydratation et de l'évaporation trop intense et favorisent les apports d'azote.

Vous avez aussi le projet d'installer des ruches, mais pas que...

Nous avons fait appel à un apiculteur pour mettre des ruches sur le domaine toujours dans l'esprit de favoriser la biodiversité et les pollinisateurs. Nous développons aussi les nichoirs et nous restaurons les haies bocagères qui ont tendance à disparaître. Ce sont des réserves de biodiversité qui retiennent la terre et l'humidité. Nous aurons aussi bientôt un cheptel de brebis et de canards pour prendre soin de nos parcelles de façon naturelle.

Et puis il y a le jardin botanique, autre point fort de la Citadelle...

Nous allons y introduire de nouvelles espèces comme un goyavier du Brésil et y créer une tisanière. L'idée est de faire sécher les plantes pour les utiliser en décoction dans les vignes pour les

protéger et les soigner. Certaines vont également se retrouver dans nos assiettes... Le jardin comme le musée du tire-bouchon sont deux pépites accessibles aux visiteurs.

Côté restauration, vous avez recruté le chef Nicolas Tayac.

Quels sont vos projets ?

Il y a deux espaces d'oenorestauration : une table agricole où Nicolas Tayac met en avant les plantes du jardin botanique et nous ouvrons aussi une "cave à manger" qui va proposer les vins du Domaine autour d'une petite restauration de qualité : planchas, croque-monsieur maison, salades, tapas... Ce sera un espace authentique et convivial. Nous mettons aussi en place des dégustations au coeur des vignes. Nous avons confié l'événementiel et l'organisation de concerts à Ulric Collet (qui avait La Trinquette à Gordes, ndlr), une figure de la restauration et un passionné de musique. L'idée est de faire connaître et travailler les groupes locaux et régionaux. Nous accueillons également des séminaires, des événements, des soirées et nous pensons aussi aux enfants avec des spectacles de marionnettes et autres chasses au trésor... ■

