

# Terre de Vins

## Estoublon à fond les ambitions



**L**e château Estoublon a présenté à la Maison russe ses ambitions pour sa nouvelle cuvée rosé Roseblood et pour le domaine en cours de restructuration.

Le dernier rosé d'Estoublon, Roseblood, se veut le vin le plus festif de la gamme pour ce millésime 2021 dans un nouvel écrin. L'assemblage de grenache et cinsault avec quelques grappes de tibouren, est particulièrement expressif, minéral et floral sur des notes de grenade, de rose, de citron et d'abricot (15 €). Un IGP Méditerranée qui évoque sur la nouvelle étiquette le serpent, symbole de métamorphose et de séduction, et la rose ancienne. « *Un nom disruptif que l'on savait un peu choquant [lire le livre d'A.G. Howard] mais facile à mémoriser et qui rappelle le jardin de roses du château* » avoue Jean-Guillaume Prats. Le vice-président des Domaines Delon (avec le château Léoville Las Cases, ex-Cos d'Estournel, Estate & Wines de LVMH et Domaines Barons de Rothschild, est l'un des actionnaires d'Estoublon aux côtés de son acheteur principal, l'entrepreneur et investisseur dans l'hôtellerie de luxe Stéphane Courbit (Lov Group) et du couple Sarkozy). Ce rosé, élaboré en collaboration avec quelques coopératives locales bénéficiera de deux nouveaux sites de vinification dès février pour atteindre un million de bouteilles en 2023. Il a été élaboré par Anaïs Maillet, ingénieur agro, œnologue et directrice technique qui était parti vinifier à Mendoza (Terrazas de Los Andes du groupe LVMH) après avoir fait ses armes au Château Lafon-Rochet. En charge de la restructuration du vignoble, Jean-Guillaume Prats a fait revenir dans l'Hexagone en 2020 cette « *jeune femme passionnée au parcours remarquable* » pour s'occuper du vignoble de 19 hectares en bio (13 actuellement en production avec les arrachages) sur un domaine de près de 200 hectares dans les Baux-de-Provence. Après l'étude des sols, des blancs, notamment des grenaches et des rolles, devraient être replantés au pied des Alpilles en agroforesterie.

### La touche Sarkozy

La production actuelle est pour moitié en rosés, 25 % en rouge (avec la cuvée château en syrah, mourvèdre, grenache, cabernet-sauvignon élevé un an en fût de chêne et amphores en béton), et le reste en blanc (roussanne, Marsanne, grenache blanc) qui repasse en AOP Baux de Provence (auparavant en IGP Alpilles). Pour les assemblages en juin dernier, Anaïs Maillet avait été rejoint par une certaine Carla Bruni-Sarkozy « *qui s'implique beaucoup et s'intéresse à l'œnologie tandis que son mari qui ne boit pas de vin commence à venir au domaine avec des distributeurs*, confie Jean-Guillaume Prats. *Nous allons nous atteler à faire un très grand vin. Pour cela, il faut une bonne équipe technique et une stratégie pour construire la distribution avant de le faire connaître* ». La distribution est en cours sur le marché français (notamment en exclusivité dans tous les établissements Paris Society) et au printemps prochain, la marque devrait être présente également aux Etats-Unis, en Europe du Nord, au Japon. Un « *commando de jeunes directeurs export a été recruté pour cela* ». Estoublon compte également miser sur l'image avec les réseaux sociaux et sur une touche musicale insufflée par Carla. « *Nous comptons sur les compétences conjuguées dans la maison des spécialistes du vin, des affaires et des artistes pour une belle alchimie* » commente Jean-Guillaume Prats.

### Une goutte d'huile et d'œnotourisme

Mais Estoublon, c'est aussi l'huile d'olive et l'œnotourisme. La première, haut de gamme, est issue des plus de 100 hectares d'oliviers classés également en Baux de Provence depuis 1995. L'hôtel dans le château du XVIIIe à Fontvieille a été repensé et redécoré avec dix suites; il n'est loué que « *all included* » pour des événements et mariages avec l'accès aux jardins restructurés par l'architecte-paysager Dominique Lafourcade. Le nouveau restaurant La Table d'Estoublon, a été confié au chef Wim Van Gorp. Autant d'atouts qui ont permis à la propriété de rejoindre en 2021 le prestigieux Comité Colbert regroupant 92 maisons de luxe réputées pour leur savoir-faire. Parmi celles-ci, quelques grandes tables (Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic, Yannick Alleno, Joël Robuchon, Guy Savoy, Taillevent...), les plus belles maisons de champagne et de cognac, (Bollinger, Ruinart, Krug, Perrier-Jouët, Hennessy, Martell, Rémy Martin) et une poignée de grands domaines viticoles (Châteaux Cheval Blanc, Lafite Rothschild, Yquem).

