

# PARIS MATCH

Situé à Fontvieille depuis 1490, en plein cœur du massif des Alpes, le château d'Estoublon est un des grands domaines de l'appellation AOC de Provence.



## CARLA BRUNI « CHÂTEAU D'ESTOUBLON, UNE TERRE D'INSPIRATION »

Alors qu'il faillit disparaître au Moyen Âge, il est aujourd'hui célèbre dans le monde entier pour son huile d'olive et son vin. Grâce à notre ancienne First Lady qui en est tombée amoureuse, le domaine provençal s'apprête à écrire les pages les plus élégantes de son histoire.

Par Anne-Cécile Beaudoin / Photos Sébastien Valente



VIVRE MATCH

Le 5 avril, balade dans l'oliveraie de 100 hectares conduits en agriculture biologique.



VIVRE MATCH

Première dégustation dans le potager avec Agnès Maillat, oenologue et directrice d'exploitation, et représentation dans le club. Carla et Agnès ont composé ensemble l'apéritif d'un rosé vibrant, floral, avec une minéralité rafraîchissante.

C'est la Provence comme on la rêve, celle de Cézanne et de Van Gogh, de Daudet et de Giono. Large-sky bien au ciel, vert tendre des vignes, robe argentée des oliviers qui scintille sous un soleil blanc de craie. Tout autour, la majesté minérale des Alpes. Le souffle du mistral engourdit les visages mais régénère la nature indomptable, exalte ses parfums de thym, de verveine et de lavande. Levé dans ce chef-d'œuvre impressionniste entre Aïtes et Arignon, le château d'Estoublon se dévoile au bout d'une longue allée bordée de cyprès. Emprunter ses escaliers de pierre blonde, c'est remonter le temps. Car l'histoire de ce joyau est une épopée. Si Estoublon est aujourd'hui célèbre pour son huile d'olive et son vin, c'est grâce à l'amour fou d'une poignée de passionnés qui se sont succédé afin de le sauver de la ruine et de l'ériger en temple de l'excellence française.

Tel le phénix, Estoublon renait toujours de ses cendres. Au commencement, il y avait le Grand Mas, comme on l'appellait au Moyen Âge, un domaine composé d'un château et de fermes acquies en 1489 par Simon de Grille, descendant de riches négociants genevois. 1561, époque sanglante. Les bâtiments sont dévorés par les flammes lors de la prise de Baux par les troupes protestantes. La propriété devient le repaire d'aventuriers redoutables avant d'être asséchée en 1595 et totalement détruite. Il faudra attendre la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour que s'achève sa reconstruction. La famille de Grille obtient alors le titre de marquis et le Grand Mas devient



possibles à l'infini. Assemblée, c'est comme écrire une partition: nous avons ajouté, enlevé, affiné jusqu'à obtenir l'équilibre parfait, gromache (50%), cinsault (45%) et cibusson (5%). Estoublon, c'est aussi trois grandes cuvées, un rouge, un rosé (AOP Baux-de-Provence), ainsi qu'un blanc (IGP alpilles) issus de l'agriculture biologique. Et, bien sûr, 400 hectolîtres par an d'une huile d'olive magnifique, élaborée à partir des variétés grossane, salonenque, béruguette, picholine et la bouteillan. Assemblée ou monovariétale, l'huile d'Estoublon est l'incontestable championne des concours internationaux. Son secret ? Son fruité vert typique de la vallée des Baux, sa fraîcheur, et ce délicat équilibre en bouche entre l'amertume et l'ardence. Elle se révèle lorsqu'elle est toute nue, allongée sur un beau morceau de pain frais.

Carla et Agnès sur l'escalier à double volée, à l'entrée du château qui se loue désormais en intégralité.



Aux fourneaux, le chef Wim Van Gorp, disciple d'Alain Ducasse, concocte une cuisine poétique et généreuse en fonction du potager

Frey aux motifs d'oiseaux de paradis, de montres anciennes, de cannes ou de clins d'œil à l'art équestre... Y dormir est un luxe (25000 euros la nuit), car ce palais se loue désormais en intégralité à un groupe d'amis ou à une famille. On peut néanmoins effleurer la douce vita provençale à La Table d'Estoublon, le restaurant situé près du parvis, qui propose un menu accessible (38 euros) en trois plats. Aux fourneaux, le chef avertisse Wim Van Gorp, disciple d'Alain Ducasse, concocte une cuisine poétique et généreuse en fonction du potager du domaine, un jardin d'Alexe de 550 mètres carrés façonné en permaculture par le maraîcher Guillaume Martin.

Soupe de petits pois à la menthe, bouillabaisse où s'évaporent les saveurs du gingembre, de la menthe, de la citronnelle... En dessert ou à l'heure du goûter, les douceurs - mousse au chocolat, tartes aux fruits, gaufre à la chantilly... - sont signées Christophe Michalak. Non loin de la plage privée du fort de Brégançon, un restaurateur avait créé la Carlita, une pizza au jambon cru, en hommage à Carla Bruni. Imaginerait-on un tel clin d'œil ici ? J'adorerais ! s'amuse Carla, mais ce serait plutôt des légumes mijotés tout doucement, en cassolette, et rehaussés de truffe.

Estoublon est un eden. Blotti près de ses oliviers, on savoure le plaisir du silence et de la paix. Seuls les jolis mots d'Alphonse Daudet, dont le moulin est à deux pas, resurgissent dans notre mémoire: «Et maintenant, comment voulez-vous que je le regrette, votre Paris bruyant et noir ? [...] C'est si bien le coin que je cherchais, un petit coin parfumé et chaud, à mille lieues des jureaux, des faecres, du brouillard ! »

par Anne-Cécile Beaudoin



Château d'Estoublon, route de Maussane, 13990 Fontvieille, estoublon.com. Restaurant La Table d'Estoublon: 04 90 54 87 32.



VIVRE MATCH

Le maraîcher Guillaume Martin, en charge des 550 m<sup>2</sup> de potager en permaculture et du poulailler. Les œufs bio sont servis au petit déjeuner du château.

Dans les vignes, près du moulin à huile ou côté potager, Carla s'implique dans tous les processus créatifs

les oliveraies, s'entourent des conseils du microbiologiste Claude Bourgaignon et du vigneron Eric Durbach pour produire des vins IGP et AOP Baux-de-Provence. Coup de génie dès 2007: Valérie a l'idée de vendre sa sublime huile d'olive dans une bouteille à l'allure d'un flacon de parfums, succès sur les plus belles tables.

Puis, c'est au tour de l'entrepreneur français Stéphane Courbit (Low Group), associé au couple Sarkozy et à la famille Prats, de poursuivre le rêve. « Mon mari et moi sommes tombés amoureux

d'Estoublon il y a trois ans, raconte l'exquise Carla Bruni. Le lieu est très inspirant. Il concentre toute la magie de la terre et de la lumière de la région, l'une des plus belles du monde. J'ai passé beaucoup de nuits à écrire au château. Je n'y ai pas spécialement de coin à moi car tout est cosy. J'aime aussi aller observer le travail dans le domaine, où le savoir-faire de l'équipe mêle tradition et modernité. » Gourmande et curieuse, Carla s'implique dans tous les processus créatifs. Dans les vignes, près du moulin à huile ou côté potager, elle pose mille et une questions, apprend avec patience et humilité. Avec Agnès Maillat, oenologue et directrice d'exploitation engagée en mai 2020, Carla a ainsi composé le nouveau hit de l'été: Roseblood, un rosé à la belle robe pâle, aux notes de grenade et d'abricot. « Nous avons travaillé ensemble dès la mi-juin 2020 », explique Agnès. L'objectif était d'obtenir un assemblage qui nous ressemble, Carla et moi nous sommes très élégants, subtils et frais. Nous avons débuté par un cours de dégustation à partir d'une sélection que j'avais faite, le champ des possibilités



Dans le moulin à huile, avec Agnès Maillat et Agnès Durges, oenologue (photo à droite). Entre la récolte des olives et la fabrication finale à peine vingt-quatre heures se sont écoulées. Carla et Agnès se sont assurées de garantir l'expression optimale des saveurs.