



► Par Olivier RÉAL

LE CHÂTEAU DE POURCIEUX

Michel d'Espagnet fait bonne garde

Cela fait plus de 25 ans que Michel d'Espagnet perpétue la tradition viticole de ce domaine varois en limite des Bouches-du-Rhône, entre Sainte Victoire et Monts Auréliens. Si son rosé est apprécié jusqu'à New York, ce Marquis de Provence rappelle avec ses grands millésimes de rouge que dans vignoble il y a noble...

Si Michel d'Espagnet préfère l'étiquette de vigneron indépendant à celle de Marquis, il n'en demeure pas moins le descendant d'une noblesse provençale de plusieurs siècles, qu'il honore par ses crus divins. Construit au début du XVIII^e siècle et inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques, son Château de Pourcieux est une curiosité dans la

l'exploitation familiale qu'il ne voulait pas voir disparaître. Cadet de 6 enfants, alors âgé de 34 ans, il a changé du jour au lendemain de vie et d'élément naturel pour s'enrichir humainement au sein d'un monde paysan qu'il connaissait en devoirs de fin d'été à l'occasion des vendanges, assumant pleinement son devoir d'héritier. Au fil du temps, avec intelligence, application et patience, il a su redorer son blason, relancer le vignoble, replanter des parcelles pour croître de 17 à 27 hectares, investir dans des équipements adaptés, y compris une chaîne d'embouteillage itinérante qui lui permet, outre la maîtrise de sa propre production, de diversifier l'activité en embouteillant ses confrères.

2001 et 2003 en rouge de Noël

Issu de Syrah, Grenache et Cinsault, son rosé AOC Côtes de Provence, en partie sous dénomination Sainte Victoire, est depuis longtemps le noyau central de la production

«maison», soit 90 % des 160 000 cols aujourd'hui. «L'œnologie moderne a favorisé une amélioration qualitative indéniable, entre autres dans la gestion du froid, ce qui a conforté le positionnement historique du Château sur ce segment», confie Michel d'Espagnet. Une réussite qui s'exporte de façon exceptionnelle à hauteur de 70 % de l'activité, jusqu'en Chine ou au Brésil, mais surtout vers les USA pour plus de 50 %. Un axe fort débuté il y a 20 ans par une palette et qui atteint désormais 5 containers par an, principalement à destination de New York où il revendique fièrement une position dominante en rosé de Provence. «Tout est une question de rencontres», raconte-il encore, en l'occurrence avec un importateur Outre-Atlantique, ou, s'agissant du marché français, avec le plus important distributeur d'une célèbre marque de champagne qui le diffuse en exclusivité en Ile de France. Conscient des vertus hors du commun de sa terre argilo-calcaire parfaitement bien exposée dans l'axe du mistral, le maître des lieux s'est



Michel d'Espagnet perpétue brillamment l'histoire du Château de Pourcieux.

penché parallèlement sur du rouge de garde de large inspiration Syrah, légèrement complétée de Cabernet Sauvignon et/ou Grenache, (bien) élevé jusqu'à 24 mois en barriques. Le résultat est somptueux sur les deux années encore en stock, 2001 et 2003. Tanins fondus, grande intensité et matière en bouche, notes de fruits noirs confiturés, voire de cerises à l'eau de vie, épices, réglisse, vanille au final rappelant le Côte-Rôtie, grande référence Syrah de la Vallée du Rhône, mais avec un petit air de garrigue et de sous-bois du pays de Provence. Pour (à peine) 18,50 et 17,50 euros, ces deux grands millésimes sont de véritables trouvailles pour Noël, le premier, plus fin, pour accompagner du Chevreuil par exemple, le second, plus puissant, de préférence avec une daube de sanglier. Comme tous les goûts sont dans le Pourcieux, le rouge 2007 est un essai réussi vers une plus grande accessibilité, en fruits rouges et tanins arrondis, tandis que le blanc de blanc tourne aussi très rond et, malgré de faibles quantités, joue pleinement son «Rolle» dans la reconnaissance du Château. En outre, il n'y a pas que le rouge qui soigne sa garde puisque Michel d'Espagnet projette une nouvelle étape de modernisation des installations, au cœur des vignes, en attendant de prolonger à nouveau l'histoire avec sa fille et son fils qui écriront à leur tour les prochaines lettres de noblesse... 🍷



Les grands millésimes 2001 et 2003.

mesure où, jusqu'aux années 70, sa cave et ses cuves se situaient sous la bâtisse. «Une prouesse technique unique» confie-t-il, en talentueux conteurs d'anecdotes qui ont fait la réputation et l'histoire du domaine. Comme l'introduction novatrice au début du siècle dernier de Syrah nécessitant le palissage du vignoble (en fil de fer et piquets de bois). Une démarche prémonitoire puisque ce cépage typiquement rhodanien fait aujourd'hui le bonheur du domaine et de l'AOC Sainte Victoire. Son parcours personnel n'est pas banal non plus. C'est en effet à l'issue d'une décennie de recherche d'uranium en Afrique pour le compte de CEA, de la Cogema ou d'Areva, qu'il a pris en 1985 le relais de son père vieillissant au sein de



www.chateau-de-pourcieux.com