

Domaine de la Baratonne In Vino Veritas

A La Garde, la famille Bessudo fait revivre sous la direction de Guillaume le Domaine de la Baratonne qui était tombé en désuétude. Le projet est ambitieux, oenotouristique et qualitatif.

PAR OLIVIER RÉAL

Si l'immobilier est le domaine professionnel de prédilection d'Albert Bessudo et de ses fils Guillaume et Thibault, le vin est leur domaine passionnel, au point de franchir le pas en 2011. Guillaume, qui manage La Baratonne en même temps qu'il préside les établissements Foncia de l'aire toulonnaise, avait fixé la proximité comme impératif d'un éventuel achat, en plus des critères qualitatifs partagés en famille. « *La Baratonne répondait à ces exigences, d'autant qu'il y avait tout à refaire, à imaginer aussi. Notre concept étant oenotouristique, conjointement à la partie agricole nous avons entièrement reconstruit la bastide principale datant de 1735* ». Ainsi, 5 chambres d'hôtes aménagées avec beaucoup de goût et d'élégance, donnant sur le jardin paysager, portent les noms des cépages du domaine (Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot, Rolle), une grande salle de 180 à 200 personnes peut accueillir des réceptions toute l'année, avec un soin particulier apporté à la décoration, en blanc, marron/beige et pierres apparentes, et une exceptionnelle absence de réverbération sonore ajoutant au confort général. Cette capacité est doublée l'été avec la terrasse couverte et ouverte sur l'immense

parc. Le tout est agrémenté d'un partenariat avec Gilles Gauderoy, seul varois labellisé « traiteur de France », permettant de viser un marché touristique important, incluant les croisiéristes qui débarquent de plus en plus nombreux dans la rade de Toulon, à quelques km du domaine. Et de ses vins.

60 000 cols à terme

Dans oenotourisme, il y a bien évidemment oeno à la base. Une base quasiment vierge au moment de l'acquisition du domaine. Sur les 18 hectares de La Baratonne, seuls 2,5 hectares étaient encore exploitables en 2011. 6 hectares ont été replantés, 2 nouveaux hectares sont en cours, soit 10,5 hectares de vignoble en culture bio. Cave, cuves (inox et barriques), caveau..., les équipements de production et d'exploitation ont aussi fait l'objet d'investissements, sans oublier l'apport essentiel en capital humain. L'œnologue Pierre Guérin, du Cabinet d'Agronomie Provençale, apporte sa science et sa patte, avec le précieux concours de Serge Soubeyrand, maître de chai/régisseur, dont la femme Brigitte veille sur les chambres d'hôtes. 14 000 premières bouteilles ont été produites, dont 10 000 en rosé, 1 000 en rouge et 3 000 en blanc. A terme, 60 000 cols par an sont envisagés, 65 % en rosé et le reste dans les deux autres couleurs, toujours en vins de pays varois de typicité provençale, mais marquant leur différence et leur personnalité. « *L'avantage de partir de zéro est que l'on peut commencer par faire des vins agréables, accessibles, puis mon-*



Guillaume BESSUDO

ter en complexité », confie Pierre Guérin. « *Si cet engagement est un plaisir, renchérit Guillaume Bessudo, nous avons envie aussi de mettre un peu de nous-mêmes dans ce plaisir avec des saveurs qui nous interpellent et que nous voulons faire partager* ».

“...nous avons envie aussi de mettre un peu de nous-mêmes dans ce plaisir avec des saveurs qui nous interpellent...”

Les raisins du succès

Ainsi, le rosé, majoritairement en Grenache et Cinsault, est gourmand, au bon équilibre acide/alcool et aux accents de pamplemousse rose. Le blanc a une orientation poire teintée de fruits exotiques pour l'entrée de gamme, tandis que le Vintage, passé en bois quelques mois, est plus élégant et gastronomique. Un savant assemblage de Syrah et Merlot font l'originalité du rouge maison, dans le fruit rouge concentré et l'immédiateté pour le classique. Le Vintage 2011, vieilli 12 mois en barriques, est malgré sa jeunesse une divine surprise, légèrement réglissé, toasté et vanillé, sur fond de petits fruits noirs mûrs assortis de tanins présents mais sans agressivité. A carafier et laisser respirer avant de boire, ou à conserver. Quoi de plus normal quand on est cultivé à... La Garde. 300 oliviers (dont 200 nouvellement plantés) et 36 ruches (un million d'abeilles) viennent compléter par de l'huile et du miel bientôt vendus à la propriété cette belle aventure agricole, touristique et humaine qui ne fait que commencer... ■

CARTE D'IDENTITÉ

18 ha dont 10,5 de vigne
14 000 bouteilles et 60 000 en prévision
65 % en rosé
300 oliviers et 36 ruches