



## La Font des Pères : Œnotourisme à toutes les terrasses

Visuel indisponible

(photo : F Hermine)

**Le domaine de La Font des Pères au Beausset, en terres bandolaises, a été réveillé par les Chauvin depuis quelques années. Il a inauguré cet été caveau et ferme-auberge et bientôt gîtes et chambres d'hôtes.**

De la grande terrasse de la ferme-auberge, à flanc de colline, on peut admirer le coucher du soleil, entre les vignes et les oliviers, entre le Mont Caume et la Sainte-Baume. À l'intérieur de la belle bâtisse en pierres, un mur de bouteilles avec les vins de la propriété, à consommer sur place ou à emporter, et pour le repas, quelques prestigieux représentants d'appellations du Sud (Clos Sainte Magdeleine de Cassis, château de Bellet, Crémade de Palette, Vignelaure de Coteaux d'Aix)... et du Nord (Yann Chave de Crozes-Hermitage, le champagne Billecart Salmon). Philippe Chauvin a même réussi à convaincre de grands domaines voisins de lui céder quelques vieux millésimes. « Puisque nos premiers rouges ne datent que de 2014, ça permet de diversifier la carte des bandols pour les visiteurs locaux qui viennent régulièrement, commente Philippe Chauvin. Ils sont à prix propriété avec juste 10€ de droit de bouchon. Pibarnon et La Vivonne ont tout de suite joué le jeu. »

De quoi accompagner les plats simples et savoureux du chef Sandrine venue de l'Auberge du vigneron d'Ollioules. Devant la cuisine ouverte, un majestueux comptoir en étain, quelques chaises en cuir et en métal, des tables bistrot en bois, un ancien plancher de bal au sol, un plancher de ferme au mur pour réchauffer l'atmosphère quand le temps sera moins aux dîners en terrasse. Autour de l'auberge gérée en famille, la belle terrasse à figuiers pour prendre un verre en admirant le paysage, une haie de poiriers et citronniers, un potager, un herbier, des oliviers et bientôt poules et poulets.

Comme toute ferme-auberge, au moins 51% des produits, vins compris, doit provenir du domaine « et l'objectif est de vendre le plus de bouteilles ici en les expliquant au caveau ou au resto. On expédie juste une palette par an à Genève et à New York pour la vitrine » et pour attirer des touristes qui pourront bientôt être hébergés dans les chambres d'hôtes et des gîtes en cours de restauration sur le domaine (25 à 30 places en mode séminaires, une soixantaine en mode vacances-famille).

### **Augmenter la part de rouges et de blancs**

Mais ce qui deviendra dans quelques mois le hameau de La Font des Pères est avant tout un domaine viticole d'une quinzaine d'hectares dont la moitié en production. Il a été racheté en 2010 au négociant Seneclauze, toujours propriétaire du château Val d'Arcenc derrière la barre rocheuse. Caroline et Philippe Chauvin sont tombés rapidement amoureux de ce lieu « rustique-chic » qu'ils ont rebaptisé du nom du lieu-dit faisant référence à une fontaine utilisée par les pères cisterciens.



Après quelques années d'errance dans le labyrinthe administratif, ils ont étendu progressivement en rachetant maisons, pinède et vignes voisines, ont agrandi le chai qui s'étend désormais sur 800 m<sup>2</sup> sous le nouveau caveau et la ferme-auberge construits à partir des pierres du domaine. La propriété endormie bénéficiait de véritables atouts comme ses belles restanques à 200-300 m d'altitude, une exposition au nord, bienvenue par ces temps de réchauffement climatique, et la proximité du canal de Provence auquel elle a été récemment raccordée.

« Le Russe » comme il a été appelé dans la région à son arrivée (faisant référence à son parcours d'acheteur de caviar et au vu des gros investissements qu'ont nécessité extensions et réaménagements) a replanté beaucoup de mourvèdre, désormais prédominants, même si le domaine ne produit pas que du Bandol mis également des vins en Côtes de Provence et en IGP Mont Caume. « L'idée était de baisser la part des rosés qui est déjà tombé de 50 à 35%, et d'augmenter la proportion de rouges, aujourd'hui à 55%, et de blancs hissés à 15% ». Les vinifications sont suivies par le cabinet Peraldi avec comme consigne d'élaborer « des vins fruités et équilibrés car ma femme n'aime pas les bandols trop puissants »...

Chemin de la Font des Pères, 83330 Le Beausset  
04 94 15 21 21  
Site internet

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



*Philippe Chauvin*