



EXCLUSIFS
Ghislain et Delphine
d'Aboville,
du domaine Allegria.
A droite: les caves
du Château Pommard.



ESCAPADE VITICOLE

BIENVENUE AU CHÂTEAU!

Certains séjours permettent de rencontrer les propriétaires de domaines prestigieux ou créer son propre cru. **PAR KNUT SCHWANDER**

Pénétrer dans le Château Marbuzet et déjeuner à la table du maître de maison, Henri Dubosq, voilà qui présuppose de bonnes relations. Jean-Christophe Ollivier les possède. L'ancien chef sommelier de l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève, Sommelier de l'année du GaultMillau 2011, a ainsi ouvert en novembre dernier les portes de ce château à 14 patrons d'entreprise et grandes fortunes françaises. Dans la foulée, ils ont été reçus par Julie et Xavier Médeville au Château Respide-Médeville, puis au Château La Conseillante, à Pomerol. Un voyage préparé sur mesure, six mois à l'avance, grâce aux liens tissés au fil des ans par ce sommelier entreprenant.

Depuis un peu plus d'un an, Jean-Christophe Ollivier a quitté la plus belle cave de Genève pour se mettre à son compte. Avec son épouse, Françoise, ils ont repris un pimpant petit hôtel, le Pont-Bernet, dans le Bordelais. «Ce n'est pas un palace! A leur arrivée, certains des 14 milliardaires ont eu de la peine à cacher leur scepticisme», se souvient leur hôte, modeste. En revanche, au quatrième jour, ils sont tous repartis heureux et émerveillés par le programme sur mesure qui leur a été proposé.

Il faut dire que Jean-Christophe Ollivier ne laisse rien au hasard. Pour être reçu en privé dans certaines propriétés, il faut montrer patte blanche: «Les châteaux me demandent le CV de chaque participant.» Entre châteaux et caves, piscine et jardin de l'hôtel, Jean-Christophe et Françoise Ollivier soignent leurs visiteurs. Avec des plats régionaux à base de produits rares, notamment: introuvable bœuf de Basace, tendrissime agneau de Pauillac, exclusif caviar d'Aquitaine ont ravi aussi les 14 convives pourtant blasés.

EN PLEURS DEVANT LES VIGNES

Les clés donnant accès à des lieux et à des rencontres impossibles pour le commun des mortels, l'agence Fert, à Genève, en a fait son fonds de commerce: «C'est la tendance. Nos clients nous demandent de l'exclusif, explique Olivier Dupont, CEO de Fert. En pionniers, nous avons commencé à développer des produits exclusifs sur le thème du vin, pour la clientèle chinoise, notamment.» Grâce à son parcours dans l'industrie du luxe – treize ans directeur général de LVMH Fashion Group pour la Suisse, l'Autriche et l'Allemagne – et grâce à une équipe qualifiée, Olivier Dupont sait

quelles ficelles tirer pour entrouvrir les portes fermées au grand public.

Une activité difficile à toutes sortes d'égards: récemment, une des plus grosses fortunes de Chine, un industriel actif dans la construction, s'est adressée à son bureau pour organiser un voyage-rencontre avec le propriétaire de l'une des plus prestigieuses maisons de vins de France: «Satisfaire ce multimilliardaire dont la cave recèle des bouteilles d'exception était un challenge. Ne pas contrarier son hôte, grand nom de la France viticole et peu enclin à ce type de réception privée, l'était tout autant.»

«Mais le rapport au temps change suivant les cultures», explique Olivier Dupont: alors qu'ils étaient déjà en retard, le guide entend l'homme d'affaires chinois demander au chauffeur de s'arrêter dans le vignoble. La tension monte. Quand il le voit s'agenouiller au bord de la route, encore plus. «Impossible de contraindre le passager. Impensable de laisser piétiner l'hôte.» En fait, le visiteur s'est agenouillé pour pleurer: pour la première fois de sa vie, il voyait un vignoble! Une émotion qui a touché et apaisé le propriétaire du château.

DÉGUSTATION DANS DES CAVES

Parmi les destinations exclusives que Fert propose à ses clients triés sur le volet, il y a le Château de Pommard, en Bourgogne. Ce prestigieux château racheté en 2004 par Maurice Giraud actif dans l'immobilier en Haute-Savoie n'impressionne pas seulement les visiteurs venus de très loin. «J'ai eu le plaisir d'accueillir personnellement des clients invités par des banques privées suisses, comme Lombard Odier, Credit Suisse et UBS», se réjouit le propriétaire de

ce domaine qui est d'autant plus intéressant à visiter qu'il est en plein renouveau.

«Nous avons un château du XVIII^e, un autre datant du XVII^e siècle, vingt hectares de vignes d'un seul tenant et six terroirs différents, ce qui nous permet d'organiser des séjours très didactiques. Sans parler des caves datant de 1650 et qui recèlent 500 000 bouteilles dont les plus anciens millésimes remontent à 1945», raconte Maurice Giraud, fier de sa propriété. Enthousiasmés par le lieu comme par les crus, des visiteurs étrangers et fortunés n'ont pas hésité, récemment, à passer une commande de plusieurs milliers de bouteilles avant de reprendre leur avion.

DU VIN SUR MESURE

Trois cents bouteilles, c'est le lot que s'engagent à acheter les participants au séjour «cousu main» du domaine Allegria, à Caux, dans le Languedoc. Idylliquement situé sur les flancs d'un ancien volcan avec la mer dans le lointain. Là non plus, il ne s'agit pas de n'importe quel vin. En fait, ce sont des crus uniques que les participants ont eux-mêmes élaborés!

Steeves Emmenegger, 50 ans, consultant en ressources humaines, à Genève, a récemment participé à l'un de ces séjours. Il est parti avec sa future épouse et des amis connaisseurs: «Nous allions nous marier et nous avons bien aimé l'idée d'un vin spécial à boire et à offrir à cette occasion», explique-t-il. Au cours de ces week-ends de trois jours, les participants commencent par s'initier aux cépages et à la dégustation avant de débiter la négociation en vue de l'élaboration de leur cru.

L'idée est née lorsque Ghislain et Delphine d'Aboville ont racheté neuf hectares de vignes, avec une vingtaine de copropriétaires, dont l'œnologue argentin Roberto de la Mota, en 2004: «Avant, ce domaine livrait le raisin à une coopérative. Il a donc fallu tout concevoir et construire, des locaux de production, de stockage et des espaces pour l'accueil», explique Ghislain d'Aboville, 40 ans, auparavant directeur du marketing, chez Veuve Clicquot notamment. «Comme la région est magnifique, mais méconnue, nous avons élaboré ce concept de vins personnalisés.»

Steeves Emmenegger en est témoin,

faire son propre assemblage est passionnant, mais demande des connaissances et une capacité à se projeter dans le temps en tenant compte de l'évolution des divers cépages: «Il vaut donc mieux être bien accompagné.» Il était donc ravi que parmi ses amis figure le vigneron genevois Nicolas Bonnet.

En deux ans, une dizaine de personnes ou de petits groupes se sont laissé tenter par son concept qui inclut dégustation, assemblage, concept d'étiquette avec une graphiste et visites dans la région.

Parmi eux, quatre cuisiniers genevois du groupe Goutatoo – qui réunit dix chefs attachés aux bons produits et à leur mise en valeur – se sont rendus au domaine Allegria pour élaborer leur cru. Ils l'ont appelé «Histoires de chefs» et il sera notamment servi dans le cadre de la Table des chefs aux Automnales, à Genève. Verdict de Jean-Marc Bessire, président du groupe et chef du Cigalon, à Thônex: «On a trouvé ça génial!» ■

Rens.: www.pont-bernet.fr
www.fert.ch
www.cousu-main.fr



CHÂTEAU
DE
CHÂTAGNERÉAZ
1^{ER} GRAND CRU

*Un millénaire
d'excellence*

ENTREZ DANS L'UNIVERS D'UN 1^{ER} GRAND CRU
DÉCOUVREZ L'EXCEPTION



www.chatagnereaz.ch

Les 1^{ers} Grands Crus vaudois, nouveaux symboles d'excellence

