

Entre vignes et îles d'Or

Dans la baie d'Hyères, le domaine Sainte-Marguerite en Provence revendique une nouvelle approche du rosé, bio, vegan et ultracontemporaine. **PAR LAURENCE GOUNEL**



AU DOMAINE

Perché sur les collines de La Londe, ce pionnier en bio de l'appellation poursuit, vingt ans après, sa quête d'excellence avec son trio de crus classés côtes-de-provence et une fratrie (Fayard, seconde génération) bien décidée à proposer une version plus immersive de la dégustation. Pas de boutique, ici, mais un chai spectaculaire de 5 500 m² aux lignes radicales. Une œuvre d'art en guise de bâtiment d'architecte, un bar organique ouvert sur la nature où le dialogue s'installe... Rejoint par le groupe Pernod Ricard, ce domaine confidentiel affiche de nouvelles ambitions à l'international. saintemargueriteenprovence.com

À L'HÔTEL

Tout nouvel écolodge 5 étoiles à Hyères, Le Hameau des Pesquiers est un domaine conçu à la manière d'un petit village « les pieds dans le sable ». Chambres et suites sont installées dans les anciens bâtiments des douanes



ou de l'horloge, certaines disposent d'une belle terrasse avec Jacuzzi, et toutes ont été décorées dans un esprit romantique, priorisant le bois flotté. Un point de départ idéal pour découvrir ce Var privilégié, au cœur du Parc national de Port-Cros, et d'une biodiversité exceptionnelle, entre plages idylliques et anciens marais salants.

À partir de 332 € la nuit. lespesquiers.com

AU MUSÉE

En écho aux choix d'esthète qui ont poussé les Fayard à imaginer un chai comme une œuvre d'art, signé par l'archi-

tecte Pascal Flayols et le designer Mathieu Mercier, une visite de la Fondation Carmignac, sur l'île de Porquerolles, fait partie de l'approche épicurienne de ces vigneron « nouvelle génération ». Entre jardins extraordinaires et, au total, près de 300 pièces contemporaines *indoor* et *outdoor*, ça se termine presque toujours au Poisson ivre, un restaurant sous les pins, avec la très belle cuisine iodée du chef Hugo Mancel accompagnée d'une des références du domaine.

« L'Île intérieure », jusqu'au 5 novembre. fondationcarmignac.com

EN BALADE

À moins de 50 ans chacun, Olivier, Enzo, Sigolène et Lionel Fayard ont à cœur de renouveler l'approche du rosé. Si le travail méticuleux des vignes demeure, soutenu par une approche la plus durable possible, faire découvrir leur terroir salin passe par une virée en bateau jusqu'aux parcs nationaux de Porquerolles ou de Port-Cros. Et le soir venu, par un partage, les pieds dans le sable, d'une anchoïade ou d'une bouillabaisse cuite au chaudron, à la table de L'Estagnol, à Bormes-les-Mimosas. Arrosée bien sûr d'un des crus classés en rosé ou en blanc de Sainte-Marguerite.

De 8,50 à 68 € le plat. restaurant-lestagnol.fr



La façade du chai, avec ses cubes perforés en Inox, acier Corten et cuivre.