



◇ Sainte-Marguerite, le rosé « haute couture »

Désormais allié à Pernod Ricard, Château Sainte-Marguerite a une ambition : produire des vins incarnant la grandeur du terroir provençal. Avec 480 hectares en appellation, la famille Fayard pilote le plus vaste domaine des crus classés de Provence, le seul bio et vegan. Bienvenue dans leur fief où l'excellence règne sans compromis.

PAR GUILLAUME REBIÈRE

Sous la barre de Cuers, chaînon du massif de la Sainte-Baume, le vent s'engouffre et vient nettoyer la vallée. Une aubaine pour la vigne, partout présente – hors quelques champs d'oliviers pour parfaire la carte postale d'une Provence immuable. Depuis l'Hermitage Saint-Martin, la vue embrasse la plaine jusqu'à Pierrefeu et il faudrait une carte d'état-major pour planter un drapeau sur toutes les parcelles que Château Sainte-Marguerite possède dans cette

région bénie du Var. Près de 500 hectares au total et, par-delà les collines, La Londe-les-Maures, au bord de la Méditerranée, le fief de la famille Fayard, propriétaire de ce cru classé des côtes de Provence. Le groupe Pernod Ricard a pris une participation majoritaire dans la société en 2022, mais on est bien ici chez les Fayard. Olivier mène la maison avec son frère Enzo et sa sœur Sigolène, à la suite de leurs parents, qui ont commencé l'aventure en 1977. Et il

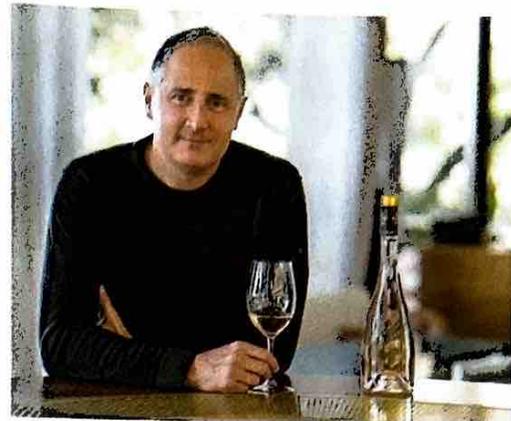
insiste : « C'est d'abord l'association de deux familles, la nôtre et celle d'Alexandre Ricard. » Voilà, c'est dit et c'est clair.

L'histoire avant toute chose

Le site de La Londe, ouvert en 2020, est bien à leur image : de l'audace et de l'ambition, avec une pointe d'anticonformisme. Pas de château à tourelles, pas de grille surmontée d'armoiries, mais trois boîtes d'Inox, d'acier Corten et de cuivre, élégamment encastrées, rappelant les couleurs des vins : blanc, rouge, rosé. Un bardage filtre la lumière dans un intérieur tourné vers la nature. Un minimalisme assumé jusque dans la boutique sans le moindre présentoir, tout juste la gamme des sept bouteilles posées sur un comptoir. « *Le plus important, c'est de raconter notre histoire aux visiteurs et je voulais un lieu qui ne se démode pas* », explique Olivier Fayard, qui l'a conçu avec un architecte local. L'outil technique adjacent raconte une autre facette des Fayard : un fonctionnement méthodique que ne laisse pas deviner la facon



2



3 questions à...

Olivier Fayard

Copropriétaire de Château Sainte-Marguerite en Provence.

Quelle est l'identité de votre domaine ?

Sainte-Marguerite a l'ambition d'exprimer l'excellence en Provence. Lorsque nos parents ont acheté les premières vignes, en 1977, leur vision était de faire du rosé un vrai vin, pas seulement destiné à l'apéritif en été. Nous poursuivons cette idée de vins haute couture qu'on n'a pas goûtés ailleurs. Aujourd'hui, avec 480 hectares en appellation, nous sommes le plus grand des crus classés de Provence, le seul bio et vegan.

Vous avez lancé cette année la collection Marguerites en Provence. Que représente-t-elle ?

On entre dans notre gamme par Symphonie et la cuvée Fantastique en est le cœur. Les vins de la collection Marguerites ont une identité très forte, on peut les reconnaître immédiatement. Les rosés resteront largement dominants, mais nous avons aussi des blancs et des rouges de haute qualité. Nos terroirs le permettent. Mon père avait le complexe des vigneron de son époque à qui on répétait que le rosé n'était pas un vin. Il nous a poussés à trouver cette légitimité qu'apportent les rouges et les blancs.

Vous êtes alliés à Pernod Ricard depuis deux ans. Que peut vous apporter ce groupe ?

C'est bien une association dans laquelle les deux partenaires peuvent s'apporter l'un l'autre. Proposer des vins haut de gamme au niveau local ou national, on y arrivait. Pour les propulser à l'international, nous avons besoin d'être aidés. Qui mieux que le deuxième groupe mondial de vins et spiritueux pour le faire, qui plus est français, avec une famille du Sud qui habite à trente kilomètres de chez nous ? C'est ensemble aussi que nous venons d'acheter 280 hectares de vignes. Il faut produire le meilleur raisin possible pour créer ces vins haute couture.

1. et 2. Le château de la famille Fayard se présente sous forme de vaisseau moderne minimaliste intégré au paysage viticole.
3. La cuvée Fantastique, le cœur de gamme des vins de Sainte-Marguerite.

en permanence, ne faire aucune concession. Cet état d'esprit nous vient de notre famille, et on l'a transmis aux équipes.

Pour obtenir le meilleur raisin possible, six sites de pressurage sont répartis sur toute la zone, afin qu'il y ait moins de cinq minutes entre la parcelle vendangée et le pressoir le plus proche. « *Tout cela a un coût et, inévitablement, glisse Olivier Fayard, nous ne faisons pas les vins les moins chers du village !* » La gamme est étagée entre 20 et 55 euros, un positionnement premium, mais le marché du rosé bouge : après 15 ans de croissance continue, la consommation plafonne. Cet essor fulgurant a masqué la qualité du vignoble le plus ancien de France et sa capacité à produire des vins plus complexes. Aujourd'hui, la montée en gamme est la condition pour que le rosé provençal reste la référence mondiale. L'alliance avec Pernod Ricard, et son redoutable réseau de distribution international, prend alors tout son sens pour écouler à prix élevés des volumes conséquents. Désormais, les tournées de promotion aux États-Unis ou en Asie s'imposent. Au retour, il y aura toujours du loup grillé à déguster sur la plage de L'Estagnol et du rosé de Sainte-Marguerite dans les verres. Olivier Fayard l'assure : « *Ne jamais oublier le plaisir et le partage, c'est ça la Provence !* » ■



3

débonnaire d'Olivier ou le bermuda en toutes circonstances d'Enzo. À l'intérieur du vaste bâtiment, l'alignement des cuves suggère les quelque trois millions de bouteilles qui en sortiront à terme. Au sous-sol, le chai à barriques – sélectionnées chez les meilleurs tonneliers – assure l'élevage des blancs et des rouges de la collection Marguerites, jusqu'à 24 mois pour les rouges syrah-grenache, taillés pour la garde. « *La répartition des tâches est simple entre nous, même si nous faisons ensemble les assemblages de tous les vins, précise Enzo. Je suis plus souvent dans la cuverie et Olivier, dans les vignes.* »

Un positionnement premium

Le vignoble est vaste, certifié en agriculture biologique depuis 2003, en conversion pour les récentes acquisitions. « *Travailler 480 hectares en bio demande une organisation quasi militaire, assure Olivier Fayard. Nous avons pris le meilleur matériel possible pour nos 25 tracteurs, et dès qu'il y a une innovation, nous l'adoptons. Il faut se remettre en cause*