Presse écrite FRA

Var-matin

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **281000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **27 octobre 2022 P.50**

Journalistes : **Karine michel**

Nombre de mots : **989**

Glouglou

Philippe Chauvin et son épouse, Caroline, ont acheté le domaine en 2010. (DR)

(Photo Luc Boutria)

Au domaine La Font des Pères

ON MET LE FENOUIL EN BOUTEILLE

Propriétaire du domaine La Font des Pères, Philippe Chauvin ne fait pas seulement de l'AOC Bandol, il multiplie les expériences et les alliances de saveurs avec la production du jardin.

Sur cette terre de Provence, on savoure la vue panoramique sur la Sainte-Baume et le mont Caume. *« En général, entre le parc de stationnement et la salle de restauration, les gens prennent dix minutes pour immortaliser le panorama »*, sourit Philippe Chauvin, propriétaire du Domaine de La Font des Pères. Panorama en mode panoramique.

C'est en 2010 qu'avec son épouse, Caroline, Philippe Chauvin a acheté cette terre viticole, exploitée jusque-là par un domaine voisin. Huit hectares et des vignes plantées en restanques, exposées au nord. Une terre *« dure à travailler »*, mais qui sait rendre les attentions qu'on lui procure. Ici, *« on vise l'excellence »* et on n'oublie pas non plus les défis.

Et en la matière, Philippe et Caroline Chauvin n'en sont plus à un près. Une brillante carrière dans le commerce – ils étaient vendeurs de caviar –, le couple connaît la région pour y avoir une maison de famille, à La Cadière-d'Azur.

Le vin, c'est en consommateur averti, amoureux même, que Philippe Chauvin s'y intéresse jusque-là. Jusqu'à ce que l'envie de changer de métier et devenir vigneron le tenaille. Depuis, il a entrepris une restructuration du vignoble existant, *« en m'appuyant sur mes équipes. Très compétentes*, salue le propriétaire. *Elles savent faire du vin.. »*

Des travaux sont engagés : extension du chai de vinification, l'ouverture de *La Ferme Auberge* en 2017 – et des deux autres tables que sont *Le Bistrot*, au domaine, et *Le Comptoir*, à Sanary, qui complètent l'offre de restauration et de dégustation... Suivront les gîtes et trois villas, en contrebas des vignes. Et le projet d'augmenter encore la capacité d'hébergement.

> « On ne peut qu'avoir l'ambition de faire un grand vin, de le valoriser comme il se doit »

Philippe Chauvin pense une offre complète en matière de découverte œnotouristique.

« On tâtonne encore »

La table de Raphaël Linossier – le chef de *La Ferme auberge* – est largement influencée par les produits du potager et du verger, rythmés par le cycle des saisons… Et le repas que l'on finissait par un limoncello, trouve sa note finale par un shot de liqueur au fenouil. Oui, une liqueur au fenouil. C'est fin, discret et délicat.

Le fenouil pousse bien entendu dans le jardin. *« On avait beaucoup de fenouil, comme de la verveine… Du coup on s'est lancé dans la production d'eaux-de-vie »*, explique Philippe Chauvin.

Rien de plus simple (ou presque) : les tiges de fenouil sont trempées dans de l'alcool et macèrent *« un certain temps »*, jusqu'à la mise en bouteille.

Le goût en bouche n'est pas sans rappeler le genépi artisanal des collines. Une pointe d'amertume en plus. Avec ou sans sucre ? *« On tâtonne encore »*, avoue Philippe Chauvin qui essaie différents taux de sucre pour trouver la plus parfaite des recettes.

Bientôt un gin… Et une vodka vinique

La liqueur vient donc donner la touche finale d'un repas de saveurs saisonnières. Et marque la volonté du vigneron de multiplier les expériences.

Pour preuve : la gamme s'est également étoffée d'un vieux marc élevé sous bois. *« Cela prend du temps »*, poursuit le vigneron qui multiplie les projets en matière de spiritueux. Un gin sans doute, pour commencer, une vodka vinique ensuite. Et des liqueurs encore, composées avec les fruits du verger…

Qu'on se rassure : le vin, son identité si caractéristique sur ce flanc de colline face à la Sainte-Baume, reste la priorité. Chaque cuvée est pensée spécifiquement. *« Le prestige du Bandol ne nous empêchera pas de faire des alliances originales en IGP*, ajoute encore Philippe Chauvin. *Mais on ne peut qu'avoir l'ambition, sur cette terre, de faire un grand vin, de le valoriser comme il se doit. »*

KARINE MICHEL
kmichel@nicematin.fr

> **Domaine de La Font des Pères**, 1306, chemin de Pontillaou, au Beausset. ***La Ferme Auberge*** est ouverte le midi : jeudi, vendredi, samedi et dimanche. Le soir : jeudi, vendredi et samedi. Rens. 04.94.15.21.21.
> ***Le Bistrot*** est ouvert le midi : lundi, mardi et mercredi. Le soir : lundi, mardi, mercredi et dimanche. Menu à 29 euros. (entrée – plat + dessert).
> ***Le Comptoir***, 12, place Gavet à Sanary-sur-Mer. Avec le comptoir maritime du mercredi au samedi de 10 h à 22 h 30 le dimanche de 10 h à 15 h, et le restaurant Le midi : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche. Le soir : mercredi, jeudi, vendredi et samedi. Res 04.65.40.65.08.
www.lafontdesperes.com

(DR)

Un rosé de fourchette

Avec 50 000 bouteilles de vins dont 50 % de rouge, 30 % rosé et 20 % de blanc par an, le Domaine de La Font des Pères privilégie la qualité, vise l'excellence. Augmenter la production ? *« On pourrait aller jusqu'à 90 000 bouteilles, en augmentation la production en IGP (actuellement, une cuvée La Reppe IGP Mont Caume). »* Une possibilité que le vigneron envisage comme un terrain d'expérimentation pour certains assemblages. Les vendanges sont manuelles, les méthodes de vinification adaptées pour chaque catégorie de vins. *« Avec nos petites cuves, à chapeau flottant, nous avons une plus grande souplesse dans la gestion du remplissage. On adapte la cuve à la parcelle. »* Le chai à barriques sert pour la vinification des rouges de l'AOP Bandol *« mais aussi pour les blancs et, chose assez inhabituelle, les rosés*, poursuit Philippe Chauvin. *En la matière, on cherche à élaborer un vin capable de vieillir, un rosé de fourchette, de gastronomie. »*

Blanc IGP La Reppe mont Caume : 19 euros.
Bandol rouge 2020 : 30 euros.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.