



Un grand vin pour rendre un bel hommage à l'aïeul

AU THOLONET, STEPHANE SPITZGLOUS VOLE MAINTENANT DE SES PROPRES AILES EN REGARDANT SAINTE-VICTOIRE

"Je suis viticulteur depuis 1996 et vigneron depuis 2004." Le teint hâlé, le cheveu poivre et sel, Stéphane Spitzgloous contemple tous les jours le monumental rocher de Sainte-Victoire avant d'aller soigner ses vignes. Sur un coteau de la petite route qui mène à Beaurecueil depuis Pont de Bayeux, il a tous les jours une pensée émue pour son grand père disparu il y a deux ans. "Je lui dois tout, mes études et ma passion pour la vigne". Quoi de plus normal, dès lors, qu'il ait décidé de baptiser son domaine du nom de l'aïeul, Henri Bonnaud.

Un vignoble restructuré, un rendement moyen de 35 hectos à l'hectare : Stéphane Spitzgloous veut faire dans l'excellence. "A l'heure où la consommation de vin diminue pour les raisons qu'on sait, je pense qu'il y a une clientèle qui veut se faire plaisir avec des produits de grande qualité, une clientèle qui est prête à y mettre le prix."

Alors, il a créé ses vins. Et ils valent le

déplacement. A la hauteur de la passion de l'homme pour son travail et de son amour pour son grand père. De l'exceptionnel, vraiment...

Michel EGÉA

COUP DE CŒUR

17/20

Château Henri Bonnaud

15 €

Personnalité : belle robe saumon aux reflets violets. Un nez riche aux notes minérales et de fruits rouges. Une bouche ample et gourmande. De l'équilibre et de la longueur.

Cépages : grenache (45 %) mourvèdre (45 %) syrah (10 %).

Accord mets-vin : gambas grillées ou à la plancha, poissons grillés.

Château Henri Bonnaud, 945 chemin de la Poudrière, 13100 Le Tholonet. ☎ 04 42 66 86 28
stephane.spitzgloous@wanadoo.fr

