



« 2009 EST SANS AUCUN
DOUTE LA PLUS BELLE CHOSE
QUE J'AI JAMAIS FAITE EN
BLANC. »

STÉPHANE SPITZGLOUS
CHÂTEAU HENRI BONNAUD

HENRI BONNAUD L'AUTRE PALETTE

PAR JÉRÔME DUMUR

EN QUATRE ANS À PEINE, LE DOMAINE DE STÉPHANE SPITZGLOUS S'EST FAIT UN NOM. UNE RÉPUTATION ENCORE FRAGILE, MAIS MÉRITÉE.

Il est 18 heures passées, le soleil se couche, sans se hâter, sur la Sainte-Victoire et il se fait soir. Alors, Stéphane Spitzglous sort deux ballons et une bouteille de blanc, un vin de pays sans prétention qu'il garde pour les amis et les habitués du caveau. Et l'on trinque et déguste, face aux vignes et à la montagne.

Est-ce la douceur de cette fin de journée ? Ou bien le goût partagé des plaisirs simples ? Toujours est-il que le 100 % rôle du propriétaire du Château Henri Bonnaud est sacrément gourmand. « Attendez de goûter le Palette, nous alerte-t-il. 2009 est sans aucun doute la plus belle chose que j'ai jamais faite en blanc. » Quand on connaît la qualité des millésimes antérieurs, la promesse laisse rêveur !

C'est qu'en quelques années d'existence, le Château Henri Bonnaud s'est hissé parmi les meilleurs domaines de Provence. Bien sûr, il n'a pas encore l'aura de Château Simone, son illustre voisin, "inventeur" de l'AOC Palette. Mais, quand les deux autres domaines de cette micro-appellation vivent à l'ombre du géant de Meyreuil, Stéphane Spitzglous, lui, s'est fait une place au soleil, faisant mentir Robert Parker pour qui, comme il écrit encore dans son guide 2010, « Palette compte une seule propriété viticole digne de ce nom ». Mais bon, même si la campagne aixoise, vue d'Amérique, ça doit paraître bien loin, gageons que, très bientôt, le mistral portera la bonne parole de l'autre côté de l'Atlantique !

DES MÉTHODES TRÈS SÉLECTIVES

Si ses vins sont beaux, le maître des lieux le doit en premier lieu à la qualité du terroir avec, notamment, des sols d'argiles rouges et grises qui retiennent mieux que d'autres cette eau qui, durant trop d'années, s'est

faite rare en Provence. Une belle terre dont il prend le plus grand soin, la préservant de toute chimie depuis longtemps. Comme il prend soin de ses vignes aussi, les allégeant, deux fois l'an, d'une partie de leurs fruits pour en tirer la quintessence. Justement : "Quintessence", c'est le nom de sa tête de cuvée, faite de raisins issus des hauts de coteaux, vendangés en surmaturité. « J'en tire 30 à 35 barriques neuves ou d'un vin. Après 18 mois d'élevage, je ne garde que les vingt meilleures ! »

Parce que l'essentiel de ses coteaux est exposé sud-est, Stéphane Spitzglous privilégie les cépages rouges : du grenache, du mourvèdre ou encore un vieux carignan qu'il tient de son grand-père, le fameux Henri Bonnaud. « Je lui dois tout, confesse le vigneron aixois. Dès la troisième, j'ai voulu travailler à ses côtés. Il a refusé parce que la Terre l'avait mal nourri tout au long de sa vie. J'ai tenté à nouveau ma chance après le bac. Il n'a rien voulu entendre. Finalement, en 1996, ma licence de sciences-physiques en poche, j'ai fini par reprendre son Domaine du Grand Côté que j'ai aussitôt rebaptisé de son nom. Au départ, ne sachant rien faire d'autre du raisin, j'amenais la vendange en coopérative. Et puis un jour, en 2004, j'ai tenté ma première cuvée personnelle. » Dans des conditions rocambolesques : il vinifie dans son garage avec un pressoir au cliquet affichant huit bonnes décennies au compteur et élève ses vins dans des barriques offertes par des copains ou rachetés pour 50 euros à peine. Pour autant, la magie opère : en 2006, les premières bouteilles trouvent toutes preneurs. Depuis, les conditions de travail se sont nettement améliorées. Et les crus du Château Henri Bonnaud n'en sont que meilleurs !



Château Henri
Bonnaud
945, Chemin de la
Poudrière
Le Tholonet
Tél : 04 42 66 86 28