

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

LES STARS DES RAYONS

DE 4 À 10€

on a testé
les vins des hypers

CUISINE

CROQUEZ L'AVEYRON
GOURMAND

Nîmes et Narbonne
SAVEURS UNIQUES

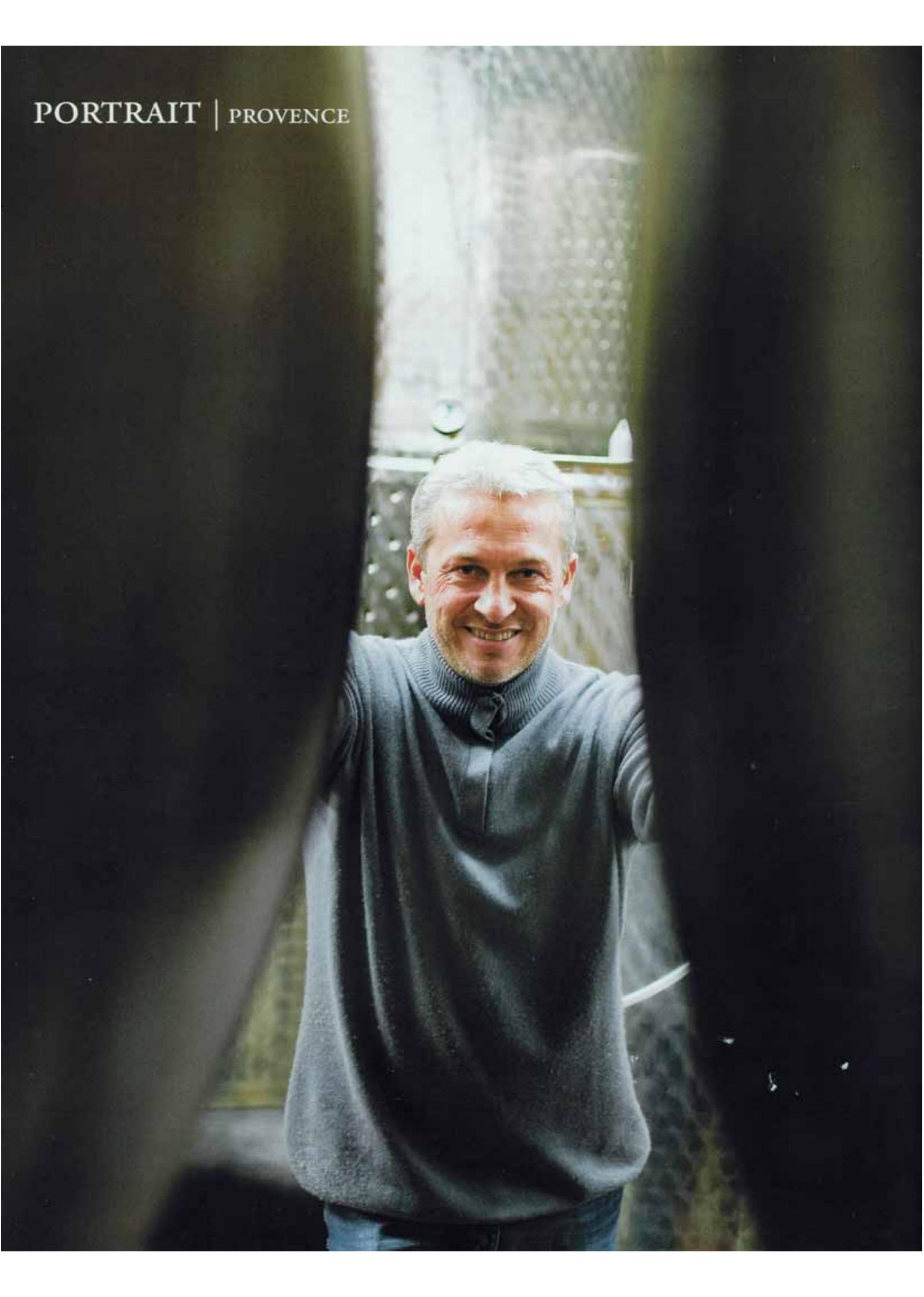
MÈZIÈRES

LE RETOUR AU VIN

L 12406 - 4 - F: 5,00 € - RD



PORTRAIT | PROVENCE



Palette

sous un nouveau jour

LONGTEMPS PERÇUE COMME LE QUASI-MONOPOLE DU CHÂTEAU SIMONE, L'APPELLATION PALETTE CONNAIT UNE ALTERNATIVE DIGNE DE SON EMBLÈME. VIRTUOSE ET SANS COMPLEXES, STÉPHANE SPITZGLOUS AU CHÂTEAU HENRI BONNAUD FAIT DE MIEUX EN MIEUX PARLER DE LUI.

Reportage Mohamed Boudellal, photographies José Nicolas

L'allure réservée, Stéphane Spitzglous dégage cependant une force tranquille, une grande détermination. En un laps de temps record et sans faire grand bruit, il réussit à s'imposer face à un pilier de la viticulture provençale.

Tout commence avec un aïeul protecteur, palliant un père absent dès la plus tendre enfance, et auquel il doit sa vocation. Les travaux des vignes, il en est témoin sans même avoir l'âge d'y prendre part. « *Je suivais mon grand-père Henri Bonnaud comme son ombre* », se remémore Stéphane.

Pourtant, l'avenir se profile autrement, préparé par études supérieures dont l'issue ne manque pas de tirailler un jeune homme déjà saisi par le virus de la terre. C'est alors que le destin lui sourit : Henri Bonneau aspire à un repos mérité et propose à son petit-fils de prendre le relais. Nous sommes en 1996, lui succéder signifie aussi devenir coopérateur. Le legs consiste alors en une douzaine d'hectares, au quartier du Grand Côté, un secteur en appellation Palette, longtemps « oublié » par le classement et réhabilité en 1990.

Aussi étrange que cela puisse paraître, cette omission concernait un terroir de choix, d'une exposition sud

révée, dans un vignoble qui semble condamné à regarder le nord.

Stéphane effectue son labeur de viticulteur mais mûrit le projet de s'émanciper de la coopérative du village voisin de Rousset. Le premier cap est franchi en 2004, il s'exerce sur une petite partie de la récolte pratiquement sans expérience de la vinification ! Ce rouge inaugural, étiqueté Château Henri Bonnaud, retient d'emblée l'attention des professionnels locaux, surpris de trouver là un authentique challenger à l'illustre Château Simone. Après le millésime probatoire, la production s'étend aux trois couleurs et voit, en 2006, la naissance de la gamme Quintessence, preuve d'un savoir-faire très rapidement assimilé et d'une ambition décomplexée.

Ainsi, le rosé porte l'étoffe d'une élaboration en fût, tandis que le blanc bénéficie de vignes acquises sur le lieu dit Langesse, un secteur septentrional, exposé nord. Pour le rouge Quintessence, des raisins exclusivement cueillis en haut de coteau font la différence, une touche de syrah donne du lustre à un assemblage en trois tiers, grenache, mourvèdre et carignan de vieilles vignes, plantées en 1953 par le grand-père.





2006 est une autre date symbolique pour le vigneron, elle concrétise le fruit de sa propre plantation, effectuée dix ans plus tôt. Terre Promise, longtemps anonyme, est homologuée à présent en Côtes de Provence Sainte-Victoire, malgré des vignes contiguës à celles du Grand Côté ! À la faveur d'une vendange d'exception, 2007 sera le millésime de la révélation, surtout en rouge, où les expressions atteignent un degré d'achèvement inédit sur Palette.

Cette trajectoire vers le zénith subit un énorme coup d'arrêt. Le dimanche 2 août 2009, une grêle d'une rare violence endommage les trois quarts du vignoble, au point de compromettre l'aventure. Affecté, Stéphane Spitzglous a repris confiance en constatant que presque tous les ceps ont survécu au traumatisme. Il poursuit son œuvre avec une vendange réduite à la portion congrue mais, avec en plus, l'espoir de voir s'y rallier ses proches. Pour retisser ce qu'il appelle « la fibre familiale », celle que son grand-père lui a inculquée. ■

Coordonnées en page Carnet à la fin du magazine.

LES BONNES ADRESSES DE STÉPHANE SPITZGLOUS

LA CAVE D'YVES a été la première boutique d'Aix-en-Provence à parier sur ses cuvées. L'enseigne recouvre également un bar à vins où officie Yves Van Laert, un sommelier qui a longtemps affûté son art en Suède. Il excelle ainsi dans le rôle de pédagogue et s'applique à trouver des accords mets-vins autour de préparations simples et de plats de bistrot. Bien approvisionnée, la cave témoigne de choix sages et raisonnés, et par endroits, brille de trouvailles.

Située à l'orée du centre-ville, LES DEUX FRÈRES est l'adresse que l'on s'échange à Aix. À l'écart des habitudes citadines, cette table offre en compensation une grande terrasse au calme sous les platanes. L'ambiance intérieure lounge est conçue pour entrevoir Stéphane Benighérif s'affairer en coulisses. La cuisine reflète ce caduc « tendance » sans céder à l'épate. Aux beaux jours, elle se recentre sur la Méditerranée. Olivier, le frère, coordonne le service et, côté boisson, suggère une carte pertinente faisant la part belle à la Provence et au Rhône.