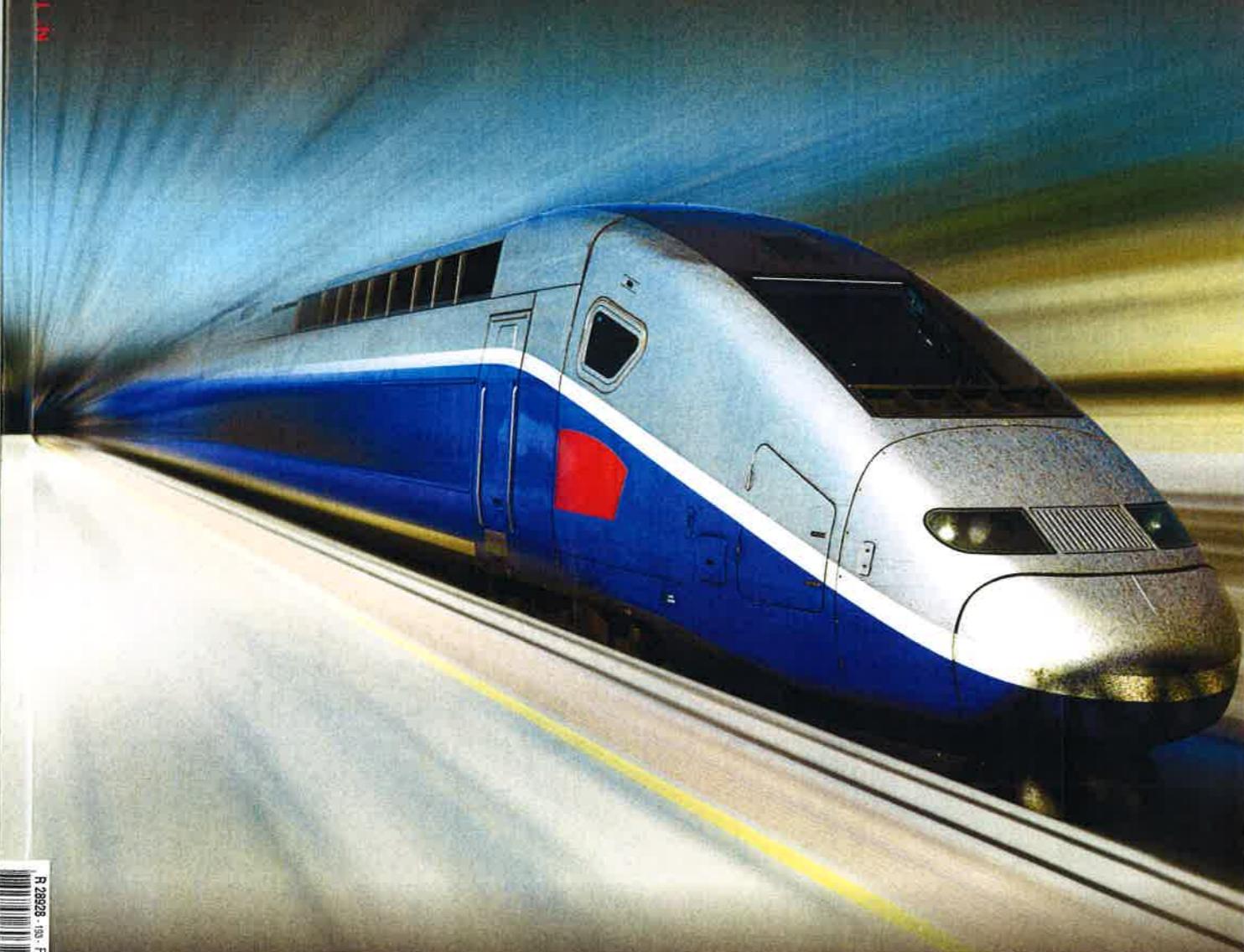


N° 193 - Février 2015 - 3,20 € - www.metropolevar.fr

Métropole
CHAQUE MOIS LE MEILLEUR DU VAR
VAR

NOUVELLE LIGNE TGV SUR DE BONS RAILS

CALENDRIER, ÉTUDES, TRAVAUX, LE POINT SUR LE PROJET



ÉCONOMIE

DANS QUELS SECTEURS
MONTER SON ENTREPRISE ?

SPECTACLES

JEUNE PUBLIC,
UN ART PAS SI MINEUR



AU DOMAINE DE L'ANGLADE, ON CONNAÎT LA MUSIQUE

Propriété depuis plus d'un siècle de la famille Van Doren, qui pilote également la fabrique d'anches du même nom, le domaine de l'Anglade apparaît comme posé sur la plage, à quelques encablures du Lavandou.



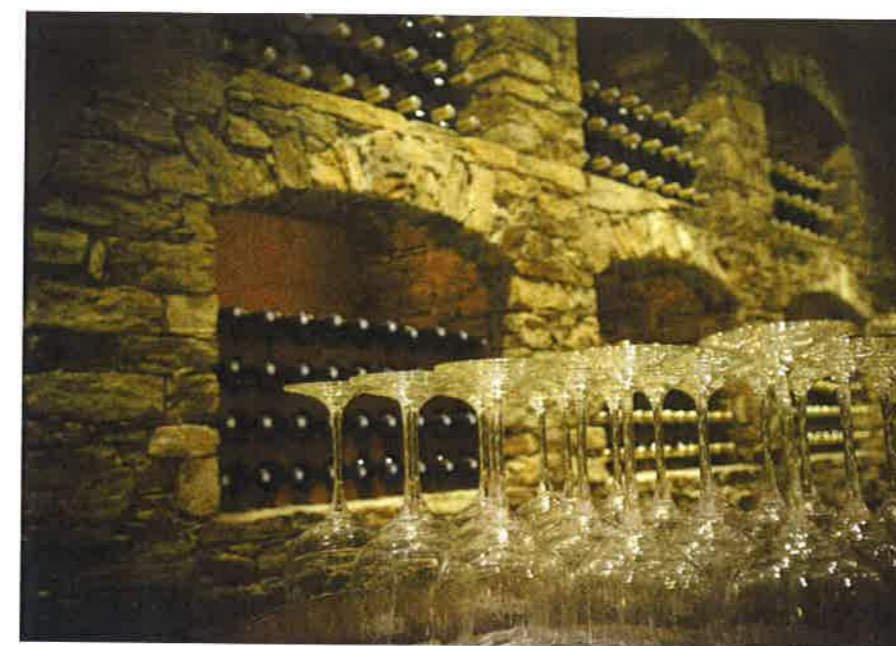
C'est une drôle d'histoire de passions croisées, comme le monde de la vigne et du vin aime en raconter. A quelques pas de la mer Méditerranée, le domaine de l'Anglade est le seul domaine viticole au cœur du Lavandou, à proximité des flots aussi bien que du centre-ville. Et ses péripéties mêlent étroitement le vin et la musique, avec en filigrane la famille Van Doren. A l'origine, on trouve Eugène Van Doren, clarinettiste à l'opéra de Paris au début du 20e siècle

et qui avait créé en 1905 une entreprise de fabrication d'anches, ces petites languettes de roseau que les mélomanes connaissent bien, celles que l'on place sous le bec des instruments à vent. Fortune faite, Eugène Van Doren rachète dans les années 20 une vaste propriété située au Lavandou face à la mer, à une poignée de kilomètres de sa fabrique d'anches alimentée par les plantations de roseaux du coin. Cette propriété de 40 hectares, qui deviendra le domaine de l'Anglade, était déjà

plantée de quelques pieds de vignes. Des pieds qui donnaient alors un petit vin sans prétention, et qu'Eugène Van Doren avait choisi de conserver.

UNE NOUVELLE AMBITION

Et si Eugène les regardait avec affection, c'est son fils Robert, également clarinettiste, qui allait les faire grandir et leur donner leurs lettres de noblesse. Il investit de manière très conséquente pour donner une nouvelle dimension au domaine de l'Anglade :



rénovation des caves, modernisation des outils de production, restauration des bâtiments. Mais n'en oublie pas pour autant de continuer à développer la marque d'anches Van Doren. Une vision d'entrepreneur que partage et poursuit le fils de Robert, Bernard Van Doren. En s'adjoignant les services d'un vigneron passionné qui prend les fonctions de chef de culture, Claude Audibert. Ensemble, les deux hommes, l'entrepreneur et le viticulteur, le visionnaire et l'homme de la terre, vont faire de l'Anglade une des plus belles adresses de la côte.

"Quand j'ai pris en main les destinées du domaine de l'Anglade, ma première décision a été d'arracher toutes les vignes, se souvient Bernard Van Doren. Avec la volonté de monter en qualité et de produire des vins différents et racés, issus de cépages que j'apprécie et qui sont peu répandus dans la région - à l'image du cabernet ou du merlot".

Une montée en gamme qui s'accompagne d'une approche traditionnelle : pas d'herbicides, recours minimum aux fertilisants pour préserver la biodiversité (canards, biches, etc), enherbement temporaire et travail du sol pour garder la fraîcheur, et apport de copeaux de canne pour structurer le terrain.

Parmi les investissements les plus marquants de ces dernières années, le nouveau chai est assurément l'une des plus belles réussites. Construit contre la roche, il offre une température et une hygrométrie optimales tout au long de l'année, permettant aux rouges

de garde de mûrir et de se développer dans les meilleures conditions. Sa lumière tamisée, ses pierres apparentes, le mélange du bois des barriques et du minéral des murs créent un cadre unique, idéal pour des dégustations et des visites de groupes, qui constituent un important canal de vente au domaine. L'export est également un débouché intéressant, avec de nombreuses expéditions en Europe du Nord, en Grande-Bretagne ou plus récemment aux Etats-Unis.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE(S)

Côté œnologie, c'est Armeline Audibert qui a repris le flambeau de son père depuis 2007. Avec de jolis succès : ces dernières années, les vins du domaine ont remporté quelques belles médailles, à l'image de l'or au concours général agricole en 2014 pour le rosé "Cuvée Tradition" ou de l'argent pour le "Rosé d'Anna" au Mondial du Rosé - le rosé reste la principale couleur produite au domaine.

Mais le positionnement n'a pas varié : les vins made in Anglade sont toujours travaillés en "vins de pays des Maures". Ce qui impose un cahier des charges exigeant, mais offre aujourd'hui à la production d'être reconnue sous l'appellation IGP Maures, gage de reconnaissance. ■

OLIVIER STEPHAN

LE DOMAINE EN CHIFFRES



40

hectares de superficie



18

hectares de vignes
(6 au Lavandou
et 12 à Bormes-les-Mimosas)



23

barriques en chêne français
(228 litres chacune)



10

cépages différents
(dont 6 en raisin noir)



60 000

bouteilles produites
chaque année