

LE LAVANDOU

Le domaine de l'Anglade vendange les raisins du succès

Exportations en hausse, innovations, vins primés dans les concours et répertoriés dans les guides : le travail de la jeune œnologue du seul domaine de la commune est remarqué

Lavandourains et touristes connaissent tous l'adresse. Face à la mer, le domaine de l'Anglade, propriété de la famille Van Doren depuis trois générations, est le seul domaine viticole de la commune. Sa boutique de vente directe ne désemplit pas. C'est encore là qu'est écoulée la plus grosse partie de la production.

Sur les quarante hectares du domaine qui produit aussi des cannes⁽¹⁾, dix-huit sont plantés de vignes, entre Le Lavandou et Bormes. Et chaque année, 60 000 bouteilles sortent de la cave, en vins de pays des Maures : deux cuvées de rosé, une de blanc, deux rouges (bientôt trois) et deux vins pétillants élaborés, régulièrement primés, dont la réputation commence à dépasser largement les frontières du Lavandou.

De nouveaux marchés à l'étranger

« On ne rivalise pas avec les grands domaines des communes voisines. Nous avons une production trop peu importante en quantité, explique Sandrie de Matos, qui s'occupe de la commercialisation. Mais ça n'empêche pas la qualité. Nous figurons sur la carte de restaurateurs prestigieux, comme le restaurant étoilé de Georges Blanc à Lyon, et nous exportons de plus en plus. En Europe du Nord, surtout la Finlande, en Suisse, en Allemagne et en Autriche. Nous venons de



Le travail de la jeune œnologue Armeline Audibert porte ses fruits : ses vins se font régulièrement remarquer.

faire notre première vente en Grande-Bretagne. Après deux ans de démarches administratives, nous allons aussi être distribués aux États-Unis, d'abord dans l'Indiana, puis dans les autres états. »

Des innovations bien accueillies

De « très bons résultats »,

qu'elle attribue d'abord à « l'excellent travail » réalisé par la jeune œnologue, Armeline Audibert. « Elle sort de très bons vins, et ça rejait sur la commercialisation. » Pour l'heure, penchée au-dessus des cuves, Armeline Audibert surveille le raisin tout juste vendangé. « On le ramasse à la main, par grappes entières et on égrappe à l'arrivée, explique la jeune femme avant de décrypter tout le processus d'élaboration de ses vins. On n'est pas en bio, mais on travaille en raisonné, sans désherbage chimique, sans engrais chimiques non plus. »

D'autres innovations ont contribué aux récents succès des vins du domaine de l'Anglade : étiquettes en braille, thermopastille au dos des bouteilles pour permettre au consommateur de déguster son vin à la bonne température, étiquette détachable avec les coordonnées du domaine... « On est aussi passé à la capsule à vis au lieu du bouchon. Ça passe moyen en France mais c'est très bien accepté à

l'étranger et, surtout, les vins voyagent mieux » explique Armeline Audibert.

Des récompenses en séries

Déjà récompensés au concours général agricole à Paris, les deux vins rosés – le rosé d'Anna et la cuvée tradition – ont été primés plus récemment au concours Féminale de Beaune. « On a souhaité y participer



Le rosé tradition a été distingué par le guide Hachette 2014.



Une production à la qualité reconnue.

car nos vins sont élaborés par une jeune femme. Or c'est un concours où le jury est composé exclusivement de femmes : restauratrices, sommelières, négociatrices, œnologues, viticultrices... » détaille Sandrie de Matos. Derniers succès en date : le guide Hachette 2014 a sélectionné le rosé tradition et lui a accordé une étoile

tandis que le guide Gilbert et Gaillard 2014 attribue des bonnes notes (84 et 85 sur 100) à cinq des vins du domaine de l'Anglade.

Pas mal pour un petit poucet!

CAROLINE MARTINAT
cmartinat@varmatin.com

1- La maison Vandoren fabrique et commercialise des anches pour les instruments de musique.



Le régisseur Claude Audibert livre la vendange de la matinée. Cette année, la récolte a démarré treize jours plus tard que l'an dernier. Pour la mener à bien, les six salariés du domaine ont reçu le renfort des quinze vendangeurs.



À l'entrée du domaine, la boutique de vente directe ne désemplit pas.

(Photos Patrick Beaudet)