

## DES BLANCS POUR LE PRINTEMPS

120 cuvées sélectionnées

### ESCAPADE

Côtes du Vivarais :  
gloire au calcaire

### CUISINE

L'Hôtel des Bains,  
brasserie d'Isère

### SAGA

Château Pesquié  
au sommet du Ventoux



L 12406 - 83 - F : 6,90 € - RD



Les 100 meilleures cartes des vins de France



L'altitude  
du bonheur



SOUS LA TOUR DE L'OBSERVATOIRE DU MONT VENTOUX, DEUX FAMILLES, BASTIDE ET CHAUDIÈRE,  
SE SONT UNIES POUR FAIRE DU CHÂTEAU PESQUIÉ UN HAVRE VITICOLE QUI S'APPARENTE  
À UNE ACCEPTATION IDOINE : CELLE DU BONHEUR

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies Alain Benoît (Studio Deepix)



Paul et Alexandre Chaudière

« **O**n ne parle pas assez avec ses parents. Le temps passe vite, ils partent et après on regrette », explique Paul Chaudière, avec des larmes dans les yeux. Il a retrouvé quelques photos jaunies par les années sur lesquelles on peut notamment voir son père à côté d'un char de la 2<sup>e</sup> DB. Un bout d'histoire... Les Chaudière sont pieds-noirs, sur le tard. Le premier départ de France s'opère après la défaite de 1870. Installés sur les terres décrites par Camus, autour de Sidi-Ferruch, ils rentrent plus tôt que la plupart des autres, en 1957, comme le confie Paul : « *Mes parents Marcelle et Charles ont senti le vent tourner. Avec le recul, je me dis que de toutes les façons la France ne pouvait pas garder l'Algérie.* » Paul Chaudière finit ses études en France, dans la Drôme, pour devenir kiné. Il rencontre Édith Bastide qui s'oriente vers l'orthophonie. Ce sont les parents d'Édith qui vont décider de l'avenir du jeune couple. Odette et René Bastide ont fait fortune dans la concession de poids lourds du côté d'Orange. À l'heure de la retraite, au début des années 1970, ils réalisent un rêve en acquérant auprès d'un descendant d'Alphonse Daudet le château Pesquié, un véritable bijou architectural aux allées de platanes et de cyprès. Nous sommes au cœur du Ventoux, à la croisée des cultures alpine et méditerranéenne. Outre la beauté du lieu, le domaine compte une quinzaine d'hectares de vignes. « *Une dizaine d'années plus tard, alors que nous étions installés en tant que kiné et orthophoniste, mon beau-père nous propose de venir nous occuper du château. Certes, ma famille avait toujours été dans l'agriculture en Algérie, mais moi aucunement* », raconte Paul. Alors Édith et Paul rattrapent une formation et mettent les mains dans le cambouis. Au gré des opportunités, le beau-père a agrandi le vignoble pour le porter à une cinquantaine

« Nous avons couru les salons.  
On se prenait des gifles, mais on s'est battus  
et le salut est venu de l'étranger »  
ÉDITH CHAUDIÈRE

d'hectares. Fidèle au modèle économique vinicole du Ventoux, la grande partie de la production file à la cave coopérative. Toutefois, le goût du vin ajouté au potentiel de ce véritable amphithéâtre de terroirs poussent les propriétaires du château Pesquié à faire de la bouteille. Débutent les années 1990. Les vins du Ventoux restent encore méconnus et souffrent d'un déficit d'image : c'étaient des vins de carafe vendus dans les bouchons lyonnais... « *Nous avons couru les salons. On se prenait des gifles, mais on s'est battus et le salut est venu de l'étranger, notamment en Amérique du Nord, où la marque Pesquié a gagné ses lettres de noblesse* », sourit Édith Chaudière née Bastide ! Les millésimes ont passé et l'éloge de la fraîcheur des vins du Ventoux a alerté les amateurs. À côté des grenaches, des cinsaults, des syrahs et des mourvèdres, Paul et Édith plantent des cépages blancs, du viognier, de la clairette, du grenache blanc, du rolle ou de la roussanne. Parallèlement, les marchés s'ouvrent en Asie et en Europe...

Galopent deux jeunes garçons dans les vignes, face aux dizaines de fenêtres du château et sous les pentes du géant de Provence tant redoutées des cyclistes. Frédéric et Alexandre, respectivement millésimes 1979 et 1984. L'aîné, portrait craché du grand-père paternel

Pages précédentes, de gauche à droite : Kristen, Frédéric, James, Juliette, Paul, Édith, Bastien, Victor, Alexandre et Amandine Chaudière



Frédéric et Édith Chaudière

Charles Chaudière, a d'énormes facilités à l'école. Ça glisse : hypokhâgne, khâgne, licence de philo, maîtrise d'histoire, Sciences Po Paris... « *Je n'ai pas du tout la vocation de vigneron. Je travaille très vite dans le documentaire chez Canal+ et, en 2002, je reviens au château Pesquié pour quelques mois...* », confie Frédéric, avant d'ajouter : « *Je ne suis jamais reparti.* » Le surdiplômé s'empare du champ commercial. En 2006, c'est au tour de son frère cadet d'être rattrapé par le pays de René Char. Alexandre, aux faux airs du grand-père maternel René Bastide, n'envisage que la vigne et le vin. « *Mon premier mot fut peut-être celui de tracteur...* » explique-t-il avant d'ajouter : « *Je fais mes études de viti-cœno en Bourgogne, à Mâcon, pour voir autre chose.* » Les stages se déroulent en Bourgogne, en Australie et s'achèvent dans la vallée du Rhône, chez Pierre Gaillard. « *À Malleval, je garde le souvenir de vider le pressoir à l'aurore, avec la vue sur le mont Blanc, dingue...* » confie Alexandre. Il compte poursuivre sa découverte d'autres vignobles mais son père a des soucis de santé, le cadet ne repartira plus de Pesquié.

La mise en place de la nouvelle génération coïncide naturellement avec l'acquisition de nouvelles parcelles. Le domaine avoisine désormais la centaine d'hectares. On peut déterminer six unités de terroirs entre les déclinaisons argileuses, sableuses et les variations d'altitudes qui oscillent entre 250 et 400 mètres. « *C'est un terrain de jeu inépuisable qui nous a poussés à créer des cuvées parcelles* », expliquent d'une même voix les deux frères. Au-delà de la gamme des Terrasses, on trouve également Ascensio, Artemia, Silica, Quintessence ou encore Juliette. Dès l'arrivée de Frédéric et Alexandre, le domaine entame sa conversion en agriculture biologique. Paul était déjà très sensible aux questions environnementales. « *Mon père Charles m'avait toujours orienté en ce sens puis mes enfants sont passés à la certification en bio, et rapidement en biodynamie* », raconte Paul. « *C'est en dégustant ce que fait Thierry Germain en Loire ou Abbattucci en Corse que notre envie s'est concrétisée* », ajoutent les deux fils.

Locomotive du Ventoux dans le monde, le château Pesquié ouvre aussi ses portes et ce depuis l'arrivée de la famille. C'est dans l'ADN. Le caveau face à la façade du château accueille quelque 12 000 touristes tous les ans et les soirées, les marchés, les séminaires, les sentiers vigneron avec pique-nique se développent toujours davantage. « *On ne peut pas exclure de créer un restaurant, c'est le sens de l'histoire* », chuchote Frédéric. Le sens de l'histoire porte enfin quatre prénoms, Bastien, Victor, James et Juliette, respectivement les enfants d'Alexandre et d'Amandine, de Frédéric et de Kristen. « *Juliette sera au marketing, Victor à la technique...* non je plaisante, ils sont encore trop jeunes », s'amuse Frédéric. « *Mais ils dégustent déjà très bien...* » intervient leur grand-mère Édith. Il reste à ne jamais oublier d'échanger afin que les souvenirs ne se perdent pas, au fil du temps ■



## CARTE D'IDENTITÉ

Le château Pesquié compte une centaine d'hectares en production. Cela représente environ 500 000 à 600 000 cols par an. L'activité négoce avec la marque Le Paradou pèse quant à elle 400 000 bouteilles. Sur l'ensemble, la proportion de rouge est de 70 %, 20 % pour les blancs et le reste en rosé. La part export est de 75 %. L'entreprise familiale emploie une vingtaine de salariés, le chiffre d'affaires est de 6 millions d'euros pour un bénéfice avoisinant les 10 %. La gamme se décline en 17 étiquettes.

### « TERRE DE VINS AIME »

Quintessence rosé (19,50 €) pour sa densité et son potentiel de garde ; la sélection parcelle Silica (35 €), assemblage de grenache et de cinsault sur le velours ; la cuvée Juliette (35 €) enfin, blend de grenache blanc et de clairette sur la minéralité.