

PARIS
MATCH



TOUTES LES COULEURS DE PROVENCE

CHATEAU RASQUE

2003



Blanc de Blanc

CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
SCEA DU CHÂTEAU PROPRIÉTAIRE-RECOITANT
83460 TARADEAU - FRANCE - PRODUIT DE FRANCE



CHATEAU RASQUE
L'Enfant des Vignes

83460 TARADEAU
04 94 99 52 20
www.chateau-rasque.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.



Des dames de cœur... à l'ouvrage

Valérie Riboud et Sophie Biancone dirigent l'une et l'autre l'un des grands domaines dracénois. D'une main de maître. Ou plutôt de maîtresse !

Chez les Riboud, on collectionne les médailles. Longtemps, c'est Philippe qui a nourri le palmarès familial. Champion du monde à deux reprises, deux titres olympiques par équipe. L'épiste lyonnais affiche l'un des plus beaux CV de l'escrime tricolore. Mais c'est Valérie, son épouse, qui étoffe désormais le palmarès conjugal, décrochant régulièrement quelques beaux trophées avec ses vins : ceux de Château Roubine.

Philippe Riboud s'associant avec David Douillet, cette élégante Tropicienne veille désormais, seule, sur le domaine familial, à Lorgues. Et quel domaine ! L'ancien Castel Roubine est une force de la nature : 110 hectares de verdure dont les deux tiers de vignes. Un vrai livre d'histoire, aussi : traversé par la voie Julienne, le site appartient aux Templiers, puis à l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem, avant de faire le bonheur de quelques grandes familles provençales.

Pour assurer la conduite de cette belle propriété, Valérie n'a pas hésité, à quarante ans passés, à retourner à l'école. «Quand nous avons racheté le domaine, en octobre 94, je ne connaissais rien au vin. J'ai donc appris sur le tas. Mais, quand Philippe m'a annoncé que j'allais avoir l'entière responsabilité de l'exploitation, je me suis dit qu'il me fallait aller plus loin. Pendant six mois, j'ai pris des cours à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse.»

Fortes de cette formation, la dame assume totalement son statut de vigneronne, s'investissant plus que jamais dans la vie du vignoble. Et elle n'est pas peu fière de l'avoir entraîné, avec Jean-Louis Francone, son chef de culture, sur la voie du développement durable. «Nous venons d'obtenir la certification "agriculture raisonnée"», se réjouit-elle. Car ça, pour la mère de famille qu'elle est, c'est une victoire plus précieuse que bien des médailles !

Au nom du père

A quelques kilomètres de là, à Taradeau, un autre domaine, une autre femme à sa tête : Sophie Biancone mène Château Rasque. Comme son conseil, elle assume la responsabilité du vi-

gnoble depuis peu. Et comme elle, elle en a hérité d'un homme cher : non pas son mari, mais son père, Gérard.

«J'ai pris la relève en janvier, raconte-t-elle. Mais cela faisait deux ans que je travaillais aux côtés de mes parents. Et puis, Rasque a toujours été mon petit coin de paradis. Quand je faisais mes études de droit, à Draguignan, j'y dormais aussi souvent que possible plutôt que de retourner à Saint-Raphaël. Ma licence obtenue, j'ai embrayé sur un tout autre registre : un BTS Viticulture Œnologie. Et c'est tout naturellement à Rasque que j'ai fait mes premiers pas professionnels.»

Pourtant, à 24 ans, Sophie a lâché son Eden varois pour gagner la Capitale. «A Paris, j'ai travaillé pendant 4 ans dans la communication événementielle. Et ce qui compte avant tout, c'est que j'ai pu y assouvir mon autre passion : la comédie musicale.» Mais vous savez ce que l'on dit : on revient toujours à ses premières amours. Le mal du pays, le besoin de retrouver sa campagne l'ont finalement ramenée dans le Sud. «Ça ne m'empêchera pas de retourner à Paris, ne serait-ce que pour y défendre nos vins. On les vend à Londres et aux USA, mais, curieusement, on est encore peu connu dans la Capitale.»

Ses crus, elle les défendra d'autant mieux qu'ils lui ressemblent de plus en plus. «Les rouges portent encore la patte de mon père. Mais pour le blanc et le rosé 2007, mon influence commence à se faire sentir.» Demain, elle pourrait même lancer un nouveau rouge, «issu d'une vinification différente de nos méthodes actuelles». Elle suivrait ainsi les traces d'une autre Biancone : Monique, sa mère, qui, il y a quelques années, fut à l'origine du Clos de Madame. «Un vin de femme, plus sur le fruit, avec des tannins plus fins, plus friands», commente la fille, conquise.

Château Roubine

83510 LORGUES - Tél. : 04 94 85 94 94

Château Rasque

83460 TARADEAU - Tél. : 04 94 99 52 20

A découvrir...

A Lorgues, le Château de Berne pour ses cuvées spéciales. Le blanc 2005, élevé en fût, est légèrement boisé. Le rouge 2004 révèle de belles notes épicées. Le rosé 2006 est rond, rafraîchissant, vif et long en bouche.

Tél. 04 94 60 43 60



Aux Arcs, le Relais des Moines est emmené par un chef de 25 ans à peine : Sébastien Sanjou, valeur montante de la cuisine varoise. Beau travail de création sur les terroirs du Var et d'ailleurs. Menus : de 50 à 110€ - Tél. 04 94 47 40 93



A Trigance, la famille Thomas a rénové pierre par pierre la forteresse dominant le village. Le **Château de Trigance** est ainsi devenu un bel hôtel de charme. Ambiance médiévale : lit à baldaquin, tapisserie et meubles anciens. A partir de 115€ - Tél. 04 94 76 91 18



A Draguignan, les canons ne se boivent pas seulement, ils s'admirent aussi, au Musée de l'Artillerie. A la beauté froide des armes répond, à Figanières, l'atmosphère Peace & Love du Jardin des senteurs, de ses roses et de ses plantes aromatiques. Autre moment de poésie : la visite de Bargème, l'un des plus beaux villages de France. Plus dépaysants mais tout aussi reposants : le Monastère orthodoxe de Saint-Michel, ses chapelles aux allures d'isbas, ses icônes dorées.

Var, terre de contrastes : suite page 118...