

♦♦♦ à Sorgues, entre Avignon et Orange. La superbe bâtisse, millénaire, qui fut la propriété de l'évêque d'Avignon au XIIe siècle, est aujourd'hui entourée de 72 hectares de vigne cultivé en bio, et classés en appellation côtes-du-rhône, côtes-du-rhône village et châteauneuf-du-pape. Ici, l'oenotourisme se veut plus « confort » que « terroir ». Cinq chambres d'hôtes, luxueuses, accueillent les visiteurs, entre 120 et 210 euros la nuit selon la saison. Avec, en plus, découverte de la cave, dégustation de vins et initiation aux accords mets-vins. « Ce package est particulièrement attractif, commente Cédric Belliard, le directeur du château. 70% de ceux qui le réservent sont des amateurs de vin et 50% sont des étrangers, tous voulant profiter et du cadre et de la qualité de nos vins ». Château Gigognan prend très au sérieux l'oenotourisme : « Nous allons employer une personne à temps plein pour développer nos activités. Nous comptons aussi restaurer un mas attenant au château pour améliorer notre capacité d'accueil de séminaires d'entreprises durant lesquels nous pouvons proposer des dégustations ou des initiations aux accords mets-vins ». L'objectif est de « capter et fidéliser une clientèle, qui est de ce fait plus réceptive à nos offres commerciales ».

Formule bucolique

Au château La Dorgonne, sur la commune de La Tour d'Aigues, deux circuits de promenade, l'un de 45 minutes, l'autre d'1h30 environ, serpentent au milieu du superbe domaine géré par Nicolas Parmentier, où sont produits des vins fruités AOP et IGP luberon. 7 jours sur 7, de 8h à 19h, tout le monde peut ainsi découvrir, gratuitement, la propriété et ses parcelles de vigne. « On fournit un plan détaillé du domaine et un petit guide papier sur notre travail dans la vigne, à lire à chaque balise disposée sur le chemin accessible aux poussettes, explique-t-il. Ils se rendent ainsi compte du soin que nous apportons à la vigne et de l'importance de notre travail. Ils visitent ensuite la cave et dégustent gratuitement trois cuvées, qu'ils peuvent acheter s'ils le souhaitent ». La formule plaît. « On est passés de 600 visites par an avant la mise en place des promenades, à 10400 aujourd'hui. Grâce à cela, 62% de nos bouteilles sont vendues au domaine, nous en sommes très satisfaits ».

Quant au domaine de Saint-Ser, à Puylobier, qui étend ses 46 hectares classés en AOP côte-de-provence sainte-victoire au pied de la célèbre montagne, la propriétaire des lieux, Jacqueline Guichot, a eu la bonne idée de faire la promotion de ses vins via l'art contemporain. « Avec l'association Voyons Voir, nous accueillons des artistes en résidence, sur place, pendant plusieurs semaines, qui peuvent ainsi profiter de cet environnement magnifique pour laisser libre cours à leur talent créatif », explique-t-on à Saint-Ser. L'artiste portugais Miguel Palma va ainsi y exposer ses oeuvres à partir du 6 avril, et quatre autres artistes à partir du 25 mai, jusqu'à la fin de l'année... Entre oeuvres d'art, rangées de vigne et bouteilles au caveau, de quoi conjuguer la culture sous toutes ses formes.

♦ Plus d'informations : www.terre-de-mistral.com
www.chateau-gigognan.fr / www.chateauladorgonne.com
www.saint-ser.com



*Domaine La Cavale
 (Paul Dubrulle),
 route de Lourmarin,
 84160 Cucuron.
 Tél 04 90 77 22 96.
www.vignobles-paul-dubrulle.com
 45 hectares,
 100 000 bouteilles
 (60% rouge, 25%
 rosé, 15% blanc),
 AOP luberon.
 Caveau de vente
 ouvert du lundi
 au samedi 9h-12h
 14h-18h (de mai
 à septembre,
 tous les jours 9h-12h
 15h-19h). De 11,50 à
 19,80 euros
 la bouteille.*

Paul Dubrulle, co-fondateur du groupe Accor et ancien sénateur-maire de Fontainebleau, est l'auteur d'un rapport détaillé sur l'oenotourisme, remis en 2007 aux ministres de l'Agriculture, de la Pêche et du Tourisme. Il a ensuite créé le Conseil supérieur de l'oenotourisme, qu'il préside, et est propriétaire du domaine viticole La Cavale à Cucuron, dans le Luberon.

Il y a 6 ans, vous qualifiez l'oenotourisme de gisement sous-exploité... Ca va mieux aujourd'hui?
 L'amélioration est notable, d'abord dans les esprits. La profession et le monde politique sont enfin conscients de ce gisement, et de la forte capacité de développement de l'oenotourisme. Dans les faits aussi, l'amélioration est tangible. Pour encourager les bonnes volontés, le Conseil national de l'oenotourisme a créé un concours et des prix pour mettre en lumière des initiatives réussies de viticulteurs. Je voulais dépasser les simples visites de caves et les routes des vins pour faire émerger des événements à forte valeur touristique, en faveur de la promotion des vignobles et des vins. Nous avons aussi lancé la labellisation de sites oenotouristiques, où les visiteurs peuvent retrouver des activités annexes autour d'un domaine; plus d'une trentaine sont ainsi labellisées en France. L'oenotourisme sort peu à peu de l'anonymat.

L'oenotourisme qui marche, c'est quoi ?

Les trois piliers de l'oenotourisme sont la viticulture, la culture et le tourisme. Il faut proposer des packages combinant les trois, par exemple une visite de cave et dégustation de vins avec la visite d'un monument historique à côté du domaine et un concert dans l'église romane du village. Dans des régions comme la Provence, riche en événements culturels, le vin doit se raccrocher au festival d'Aix ou aux Chorégies d'Orange pour se faire mieux connaître ; dans d'autres régions où c'est le vin qui est roi, comme dans le bordelais, ce sont les festivaliers et les artistes qui doivent se rapprocher des châteaux. Une telle mise en réseau des différents acteurs est indispensable pour créer un oenotourisme de qualité et attractif.