

LUBERON

CHÂTEAU DE MILLE UNE NOUVELLE VIE

Grâce à l'enthousiasme amoureux de ses propriétaires et à grand renfort de passionnés, architecte comme œnologue, cette belle endormie s'est réveillée. On peut la visiter, la goûter, l'admirer

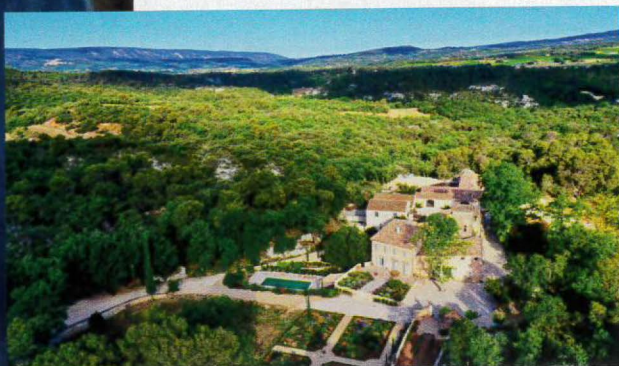
Par Marie-Charlotte Wambergue
Photos Mathieu Garçon

Les Slaughter caressent l'envie d'acheter une propriété viticole dans le Sud, mais leurs recherches dans le Var restent vaines. Ils envisagent alors plus largement la Provence et visitent l'enchanteur château de Mille, niché sur un roc. Les travaux à prévoir sont considérables. Lawrence, l'Américain épris d'histoire, adore. Constance, la Française aussi passionnée qu'élégante, refuse tout net devant l'ampleur de la res-

tauration. La star des architectes provençaux, Alexandre Lafourcade, insiste pour qu'ils revisitent. L'endroit est une perle rare. La bâtisse et ses environs possèdent des éléments troglodytes ainsi qu'un aiguier, magnifique bassin de rétention d'eau alimenté par plusieurs sources qui servait de réserve pour la grosse exploitation agricole qui existait ici au Moyen âge. Au château médiéval d'origine ont été ajoutés des éléments Renaissance, puis d'autres, aux XIX^e et XX^e siècles. La seconde visite est la

bonne. L'optimisme de son mari finit par convaincre Constance. Ils signent en 2018. Les travaux pharaoniques commencent. Fin 2020, la famille s'installe. Au printemps 2021, elle ouvre le domaine à la visite. Des écrits attestent de l'existence du vignoble dès 1238. Mais le débroussaillage de la végétation alentour a mis à jour une cuve de foulage qui, d'après les historiens qui se sont précipités pour la voir, daterait de l'âge du bronze.

Les vignes sont anciennes, 70 ans pour le grenache, 60 pour le carignan, 50 pour la syrah, déjà en partie replantée. Les 25 hec-



Les Slaughter ont dit non, puis oui, à cet ancien domaine viticole du Luberon. Il est restauré, converti au bio et doté de deux gîtes.

tares d'un seul tenant, en conversion bio, accueillent également cinsault, mourvèdre, clairette, ugni et vermentino. La plantation de grenache blanc, bourboulenc et marsanne est prévue afin de rendre tout leur éclat aux vins blancs de Mille. L'idée n'est pas de s'agrandir, plutôt de gagner en qualité. Une grande amplitude thermique entre les jours et les nuits et un vent qui suit la rivière protègent les vignes des maladies et apportent beaucoup de fraîcheur aux cuvées. Si le vin rouge de Mille avait une excellente notoriété dans les années 1980, il l'a peu à peu perdue. Les Slaughter ont donc fait appel à une autre star du sud, le Cabinet d'agronomie provençale. Dans le nouveau chai, pas de folie des grandeurs, simplement l'ambition de vinifier et de le faire bien. Cuves inox, œufs en béton, amphores, barriques et demi-muids de chêne se disputent désormais le rôle d'élever au mieux les jus. L'ancien chai, lui, est devenu une jolie boutique dans laquelle sont vendus les vins de la propriété et beaucoup de produits locaux. ■