

MANDELIEU - LA NAPOULE

La quête de l'excellence

Le domaine de Barbossi a ouvert ses portes au public à l'occasion des vendanges du plus grand vignoble des Alpes-Maritimes. L'occasion de découvrir ses vignes cultivées de manière traditionnelle, mais aussi d'autres facettes du domaine, et elles sont nombreuses ! Tant il est vrai que chaque projet a l'ambition de servir à l'ensemble des autres, avec l'excellence comme premier critère. Laurence de Gaulle, administratrice du domaine en évoque quelques uns. « Concernant la production de vins, nous visons 80 000 litres au lieu des 35 000 actuels, en passant de 10 à 15 hectares de vignes. Nous sommes engagés dans une démarche exigeante de certification Bio et nous avons investi par ailleurs dans un matériel exceptionnel digne de grands crus, pour obtenir



De g. à dr., Nicolas Davouze, Alain Montigny et le sommelier Pascal Paulze.

le meilleur vin et pouvoir le conserver. »

Un potager en projet

Le domaine a également le projet d'un potager de

4 hectares de légumes et de plantation d'arbres fruitiers en culture Bio, qui alimenteront les différents restaurants, mais bénéficieront aussi au personnel.

Autre projet de développement, le miel : « Nous voulons devenir le premier producteur de miel français ! » affirme sans sourcilier Laurence de Gaulle. Du miel très haut



Le chef étoilé Stéphane Raimbault s'amuse avec les vendangeurs

de gamme, déjà label rouge, médaille d'or et d'argent, grâce au savoir-faire exceptionnel de Jean-Louis Lautard, apiculteur au temps de Paul Ricard, et maintenant conseiller pour le domaine (voir encadré).

Côté cuisines, Alain Montigny, meilleur ouvrier de France, a pris la direction de l'ensemble des tables du domaine, en tandem avec Nicolas Davouze, Bocuse d'or. Ils espèrent bien conserver les belles deux étoiles de l'Oasis ou régnait il y a peu le chef Stéphane Raimbault qui reste conseiller du domaine. Laurence De Gaulle ajoute « Nous souhaitons que le domaine devienne une destination de réfé-

rence dans les Alpes-Maritimes car nous sommes les seuls à offrir 1350 hectares ou se côtoient en symbiose hôtellerie, restaurants, golf, équitation, country club, tennis. L'événementiel est un axe de développement fort grâce à l'ensemble de nos infrastructures. » Domaine épicurien, lieu de cultures gustatives et de cultures artistiques, où les œuvres d'art du maître de maison Iskandar Safa s'offrent aux regards des visiteurs, Barbossi soigne son image d'excellence et ses nouvelles ambitions.

Textes et photos :
Yves MOUREY



Sébastien Munos prend soin des 10 hectares de vignes en plus des 800 oliviers qui produisent près de 500 litres d'huile chaque année.



Tout le monde donne un coup de main à la table de tri.

La passion du miel et des abeilles

Jean-Louis Lautard est un passionné du miel, des abeilles... et de leur défense ! « On essaye de les hiverner dans le meilleur environnement végétal possible » explique l'apiculteur qui règne sur près d'un millier de ruches. « Toute la préparation du cheptel se fait ici, au sein d'une flore de maquis, aromatique et pleine de goût, puis à partir du mois de mai on monte en altitude, à la rencontre d'autres fleurs, c'est la transhumance », précise-t-il. « Selon le climat, l'altitude, les sols, on change de plantes, donc on change de miels ! » Conseiller du do-



Jean-Louis Lautard : intarissable quand il parle de ses abeilles.

maine, il vise le très haut de gamme et se réjouit que la Provence soit leader en

matière de protection des appellations du précieux nectar.

Vins : le choix du bio

Le domaine propose des rouges, des rosés et des blancs qui reflètent la personnalité du site. Sébastien Munos, le vigneron du domaine, a choisi de travailler en bio. Très peu de sulfites et levures indigènes. Chaque cépage est vinifié séparément, ce qui permet d'élaborer des vins en monocépage, délivrant tous leurs arômes.

Pascal Paulze, meilleur ouvrier de France 2015 et sommelier du restaurant étoilé l'Oasis, présente deux vins : le rouge « Allégorie » élaboré à base de Cinsault, « c'est un vin tendre, léger, avec un caractère fruité » précise-t-il. Le blanc « Mando », clin d'œil à Mandelieu, est élaboré à base de « Rolle », dans un style aromatique « de fruits blancs, bien mûrs, avec un peu d'aromatisation ». Les rosés représentent quant à eux environ 10% de la production.



Pascal Paulze, le sommelier de l'Oasis, avec une bouteille de rouge « Allégorie » et de blanc « Mando ».