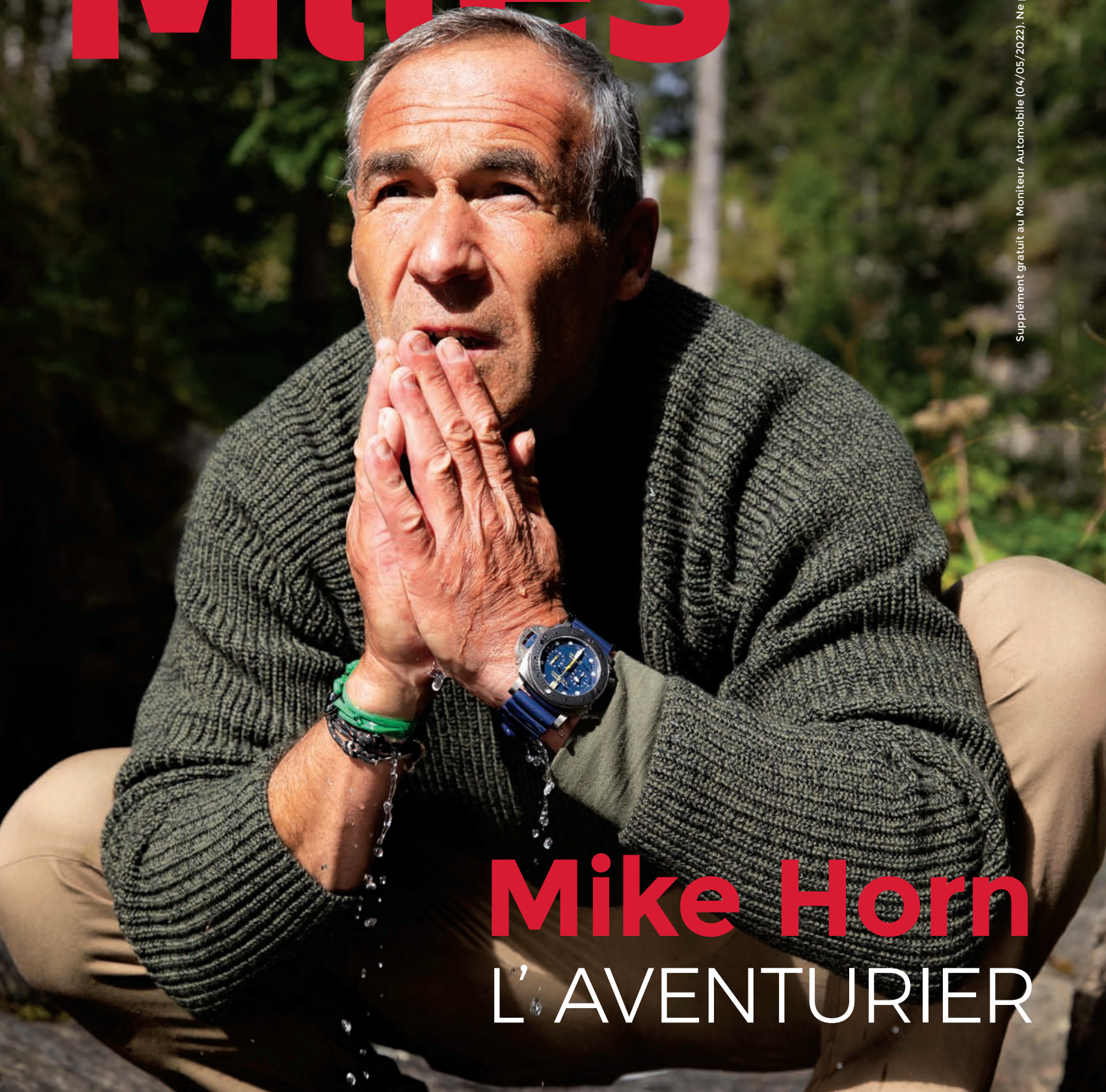


# Miles

Gentleman  
Driver's  
Magazine

#42



## Mike Horn L' AVENTURIER

Supplément gratuit au Moniteur Automobile (04/05/2022). Ne peut être vendu séparément.

**SPÉCIAL MONTRES** : Les tendances 2022 | Le pourquoi des prix | Modèles iconiques |  
La passion de la collection | Le goût de l'île dans un rosé | Voiture de luxe et studio son

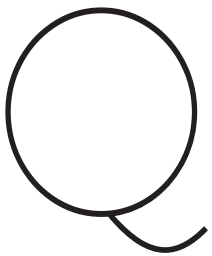
Photographie non autorisée et strictement interdite sans le consentement écrit préalable de Procupress SA NV



# LE GOÛT ET L'ESPRIT DE PORQUEROLLES

Comme Marcel Proust conduit le narrateur d'À la Recherche du Temps Perdu à Combray en dégustant simplement une madeleine, savourer un vin rosé du Domaine de l'Île vous emmène par magie à Porquerolles. Miles a goûté le millésime 2021 aux saveurs de terre, de mer, de vent et de lumière, et a rencontré ceux qui le font.

— Serge Vanmaercke



Qu'est-ce qui peut bien relier un corsaire ottoman, un fils de batelier belge, un cinéaste suisse et une maison de mode française ?

Nicolas Audebert, Directeur général, et Pierre Etcheberry, Responsable d'exploitation, nous conteront l'histoire de Porquerolles et de son vin.

Elle contient tous les éléments de réponse à la question et en offre bien d'autres à qui se laisse séduire par ce roc en forme de croissant de 7 km de long, face au Port d'Hyères. Un éden couvert d'argiles rouges et de schistes, où s'immiscent les racines des vignes du Domaine de l'Île.

## Un paradis sur terre

Le village de Porquerolles est à deux pas de son port de pêche où débarquent en été les Robinson d'un jour pour des promenades qui conduisent le plus souvent aux plages de sable blond de son versant nord, incliné en douceur vers la

presqu'île de Giens. Ils rejoignent rarement la côte Sud longue de falaises qui tombent à pic dans le bleu turquoise de la Méditerranée.

Aux heures les moins chaudes en été, sous les eucalyptus de la Place d'Armes, des joueurs de pétanque se donnent rendez-vous - le verre de rosé jamais loin -, tandis qu'aux terrasses bordant cette place en terre battue à l'ombre d'un vieux clocher, ça bavarde dru dans la langue savoureuse du coin.

Le Village et ses alentours constituent une des plaines de l'île avec celles du Bregançonnet et de Notre-Dame, qui accueillent toutes trois les parcelles du Domaine de l'Île. Une quatrième plaine, celle de la Courtade, appartient à un autre domaine viticole qui porte son nom.


Porquerolles se situe dans la Provence dite cristalline, où dominent les roches acides riches en minéraux siliceux. Il s'y développe une végétation friande de sels minéraux. Quelque 700 espèces végétales endémiques cohabitent ainsi sur l'île. Et au-dessus de cette végétation dansent les aiguilles des Pins d'Alep et des Pins maritimes. Unique : dans les zones les plus humides de l'île, des forêts de Chênes-lièges et Chênes verts



1. Le millésime 2021 du Domaine de l'Île.

2. Des plages en sortie des bois.





**« LES VOLUMES  
SERONT TOUJOURS  
ASSEZ LIMITÉS : À  
PLEIN RENDEMENT  
DE 180.000 À 200.000  
BOUTEILLES PAR AN. »**





3



4

protègent la Dauphinelle de Requier, un trésor botanique qui ne pousse nulle part ailleurs dans le monde.

## Un Belge influent

Le nom Porquerolles apparaît pour la première fois en 1304. Contes et légendes abondent, mais son histoire est tout aussi légendaire. En 1530, Khizir Khayr ad-Din, dit Barberousse, pille et dévaste Porquerolles. Au début du 19<sup>e</sup> siècle, Napoléon I<sup>er</sup> y fait construire les premières bâtisses du village, qui sera longtemps peuplé de militaires, l'île devant défendre sa position stratégique face aux côtes françaises.

A la fin du 19<sup>e</sup>, Porquerolles sera la proie des flammes qui épargneront heureusement le village. En friche, l'île est mise en vente dans les années 1910.

C'est là que survient François-Joseph Fournier, fils débrouillard d'un batelier belge de Clabecq, qui avait fait fortune avec la découverte d'une mine d'or au Mexique.

A son retour en Europe, l'homme se remarie et, sachant que Porquerolles était à vendre, décide de l'offrir comme cadeau de mariage à Sylvia, sa troisième épouse.

Le couple reboise, développe l'agriculture et plante des vignes. Porquerolles reprend vie grâce aux Fournier.

François-Joseph meurt en 1935 et son épouse, de 30 ans sa cadette, en 1971. Ils sont tous deux enterrés dans le petit cimetière de Porquerolles.

En 1957, l'île est partagée entre les quatre filles Fournier. A chacune sa plaine. Trois d'entre elles revendent leur part mais Lélia Fournier, épouse Le Ber, conserve ses terres et replante des vignes dans la plaine du Brégançonnet. Elle transmettra le domaine à son fils, Sébastien Le Ber, qui développera ce vignoble emblématique de l'île.

## A l'ombre des stars

Entre-temps, l'île de Porquerolles a séduit des amoureux de la nature, dont quelques stars du cinéma français telles Mylène Demongeot – épouse du réalisateur Marc Simenon, et belle-fille de notre compatriote Georges Simenon –, ou Jean Rochefort qui s'y est marié et y a souvent vécu. En 1965, le réalisateur

suisse Jean-Luc Godard y tournera *Pierrot le Fou*. Tous auront goûté au célèbre vin rosé de l'île.

Dans le film de Godard apparaît notamment une vieille ferme que l'architecte Henri Vidal transformera en villa en 1980. Françoise, la fille de ce dernier, y épousera Jean Rochefort en 1987. Parmi les invités au mariage : Edouard Carmignac, homme d'affaires spécialisé dans la gestion d'actifs et de fonds d'investissement, rachètera plus tard cette ferme et le domaine qui l'entoure. Il y abritera sa Fondation Carmignac et la collection d'art contemporain qui en fait partie, à côté des chais du Domaine de la Courtade – l'autre vin rosé de Porquerolles.

## La relève

En 2019, après une vie de vigneron et de marin bien remplie, Sébastien Le Ber décide, lui, de confier son patrimoine viticole du Domaine de l'île à Chanel qui, en plus d'être une Maison de mode, est réputée pour le rachat et la revitalisation d'ateliers d'artisanat spécialisés, dont certains se voient ainsi souvent sauvés de la disparition.

L'an dernier, le Domaine de l'île a aussi intégré les parcelles des frères Perzinsky, viticulteurs voisins et amis.

Outre la production d'un vin rare, Le Domaine de l'île vise aussi la préservation de la biodiversité par une gestion agro-écologique du vignoble. Depuis 2015 sous l'impulsion de Sébastien Le Ber, puis 2017 sous celle des Frères Perzinsky, la propriété est certifiée en Agriculture Biologique.

Dans trois des plaines de ce paradis terrestre s'enracinent aujourd'hui les vignes du Domaine de l'île.

Au Brégançonnet, à la plaine du Village et à celle de Notre-Dame, les cépages du vin rosé Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Tibouren aiment les schistes verticaux qu'ils traversent de leurs racines, tandis que les Rolles pour le vin blanc préfèrent les brunisols d'argiles aux contraintes hydriques plus modérées.

Les vins du Domaine de l'île puisent dans ces terroirs d'argiles et de schistes millénaires une structure profonde et riche. Sensibles aux éléments, ils expriment la fraîcheur de la mer et des rosées matinales. Leur vivacité est soulignée de notes

3. L'entrée du village de Porquerolles.

4. Les plaines de vignobles entourées de pinèdes.

salines portées par les vents et de notes mentholées, émanant du maquis et de la pinède qui infusent la peau des fruits de la vigne.

## Le millésime 2021

Exprimant les conditions météo qui l'ont formé, le millésime 2021 combine fraîcheur et plénitude découlant d'un début de saison humide et de sols frais tardant à se réchauffer. Le tout suivi d'une explosion végétative de la vigne à partir du mois de juin aux premiers assauts du soleil, alors qu'elle pousse et fleurit en même temps. Un vent puissant balayant les plaines vallonnées, où sont plantées les vignes, a contribué lui à les assainir, limitant le nombre de grappes et concentrant leur jus. Les syrahs ont apporté leurs notes de petits fruits rouges – cassis, framboise, fraise, grenadine – et leur robe légère. Les grenaches savoureux présentaient, eux, les qualités espérées, puisant dans le schiste leur enveloppe et leur texture riche et profonde. Les cinsaults étaient tonifiés par des arômes de pamplemousse rose, leur vivacité soulignant les notes salines de ce millésime, tout comme les tibourens, tandis que les mourvèdres évoquaient la cerise rouge.

## Une équipe de passionnés

Le Domaine est dirigé par Nicolas Audebert (Directeur Général des châteaux Rauzan-Ségla, Canon, Berliquet et du Domaine de l'Île). Pierre Etcheberry le seconde à Porquerolles en tant que responsable d'exploitation avec Louis, Barth et

une quinzaine de jeunes passionnés. Ingénieur agronome et œnologue, fort d'une expérience en Champagne et en Argentine, Nicolas Audebert connaît Porquerolles comme sa poche.

A table, il souligne les accords mets-vins innombrables : « avec notre vin rosé, nous conférons de la structure et de la matière, il a donc du fond, un peu de gras, et à la fois de l'onctuosité et de l'acidité qui conviennent au sucré-salé, à la cuisine épicée ou asiatique, aux viandes blanches, aux poissons, à un chèvre crémeux, etc. »

Après le déjeuner, alors qu'il conduit une vieille Méhari toujours en pleine forme sur les chemins de l'île avec quelques raccourcis hors-piste, Nicolas nous raconte que, né à Toulon d'un père Officier de Marine, il a grandi un pied à terre, l'autre sur un bateau souvent au mouillage à Porquerolles. Enfant, il a donc passé nombre de ses vacances sur l'île. L'homme est littéralement possédé par ses dives bouteilles.

« Tous les raisins proviennent de nos propres terres, souligne-t-il. Ce n'est pas le cas partout en Côtes de Provence. En Champagne non plus, d'ailleurs. Notre but est d'exprimer ce terroir à travers notre vin avec un goût qui traduit l'esprit des lieux.

Les volumes seront donc toujours assez limités : à plein rendement de 180.000 à 200.000 bouteilles par an.

## Beaux lendemains en vue

« L'assemblage des cépages varie d'année en année, en fonction des conditions climatiques. Nous essayons d'avoir une certaine constance de goût et de couleur, mais nos vins ne sont jamais exactement les mêmes. L'intérêt d'un millésime, c'est justement qu'il soit changeant. Nous veillons néanmoins à respecter un style propre.

« Les cycles de production d'un vin rosé sont assez courts : en général 6 mois après les vendanges. Si ces vendanges ont lieu fin août, on vinifie en septembre, en gardant tous les composants bien séparés pour déterminer ensuite comment les emboîter dans l'assemblage en décembre. La mise en bouteille suit en février, pour une commercialisation en avril et une consommation en moyenne jusqu'en octobre.

« Les moyens financiers ainsi que le temps et l'énergie d'une équipe jeune, dynamique et formée, permettront d'affiner et de perfectionner nos vins. Nous conservons désormais une quantité de bouteilles en réserve pour des assemblages éventuels dans les années à venir. Il y a des vins rosés qui sont construits pour la garde, comme le Rosé des Riceys dans le sud de la Champagne, par exemple. »

Déjà délectable, Le Domaine de l'Île ne manque décidément pas d'ambition. ■

[www.domainedelile.com](http://www.domainedelile.com)



5



6

© Domaine de l'Île - Photo Federico Reparaz

**5. Buste de François-Joseph Fournier trônant sur sa pierre tombale au petit cimetière de Porquerolles.**

**6. Nicolas Audebert en promenade à Porquerolles avec Pierre Etcheberry, Responsable d'exploitation.**





Avec la structure OR Coffee, Katrien Pauwels et Tom Janssen taclent une amnésie fondamentale de nos sociétés sur la nature véritable du café.

## LES TORRÉFACTEURS KATRIEN PAUWELS ET TOM JANSSEN

Pionniers belges du café dit de spécialité, Katrien Pauwels (47 ans) et Tom Janssen (54 ans) redorent le blason d'un produit trop longtemps dénaturé. Le duo renoue avec cette approche méticuleuse de « vin de l'Islam » de grande noblesse que devrait être le café, là où la plupart du temps il est pris dans des logiques de volume, celles de matières premières indexées à des cours boursiers, qui font que l'on néglige le grain. Katrien et Tom - OR Coffee Roasters - expliquent.

### De quelle révolution le café de spécialité est-il le nom ?

Katrien Pauwels : Ce type d'approche combat une amnésie fondamentale, à savoir le fait que le café c'est d'abord un fruit, une cerise qui pousse sur un arbre. Dès lors, plutôt que l'amertume, le goût original de ce produit est en toute logique... fruité. Dans les années 80, les torréfacteurs ont commencé à faire du volume et ne plus prêter attention aux grains en tant que tel. Ils se sont mis à assurer un goût stable au café, en torréfiant allègrement et sans attacher d'importance aux conditions dans lesquelles ont poussé, ont séché et ont fermenté les cerises. Grâce à cela, de janvier à décembre, de Ostende à Arlon, vous êtes sûrs d'obtenir le même goût. Le café de spécialité va quant à lui s'attacher à retrouver toute une palette gustative grâce à une torréfaction respectueuse du grain. Chez nous, on ne peut pas vous promettre qu'un café éthiopien

**« CHACUN DE  
NOS PAQUETS DE  
CAFÉ FOURNIT  
UNE DESCRIPTION  
ORGANOLEPTIQUE  
PRÉCISE DU PRODUIT. »**

aura cette année le même goût que celui de l'année précédente ou de l'année prochaine. Chacun de nos paquets de café, nous achetons en direct dans 9 pays différents, fournit une description organoleptique précise du produit.

### Cette approche libère-t-elle de nouveaux horizons pour le pairing avec le chocolat ?

Oui, la différence est énorme. Elle nécessite d'ailleurs un apprentissage. Un café de spécialité s'approche du thé, ce qui est déroutant pour le néophyte. La note principale qui change toute la donne, c'est la fraîcheur, celle du fruit que j'évoquais. Ce type de café ne noie pas le chocolat dans le brûlé indigeste. La palette gustative s'étend du chocolat et du caramel, pour les cafés les moins complexes, jusqu'aux agrumes, pour les fermentations lavées, et aux fruits rouges, pour les fermentations naturelles. Autant de contrepoints qui subliment les notes les plus fines de la matière chocolatée.

[www.orcoffee.be](http://www.orcoffee.be)





## LE SINGLE MALT D'ETIENNE BOUILLON

Visionnaire, Etienne Bouillon fait partie de ces artisans du whisky soucieux de hisser la Belgique au rayon des nations qui comptent avec Belgian Owl. L'homme tenait à faire un « single malt », soit un whisky qui, en matière de céréales, repose sur l'orge maltée ne provenant que d'une seule distillerie, la sienne, au contraire des « blended malts » qui sont des assemblages issus de plusieurs distilleries.

### Quelle est votre éthique de production ?

Celle de la pérennité. Pour ce faire, nous avons choisi de valoriser l'agriculture locale dans le respect de l'appellation « single malt » tout en avançant vers l'excellence. Pour créer un whisky, il ne faut que deux ingrédients : l'eau et l'orge. Nous avons fait le choix de prélever ces ressources sur un même terroir du Crétacé secondaire, celui de la Hesbaye sèche. Bien sûr, il y a le terroir mais aussi les hommes, nous payons l'orge à un prix qui est supérieur de 35% au cours boursier. The Owl Distillery s'est également doté d'un outil hors-pair, soit deux alambics « col de cygne », de 11 000 et 8 000 litres, datant de 1898 et provenant de la distillerie écossaise Caperdonich autrefois basée à Rothes (elle a fermé ses portes en 2002, ndlr).

### Belgian Owl et chocolat, c'est une affaire qui roule ?

En 2013, Benoît Nihant et moi avons marié nos produits. Le lien avec le terroir du whisky dégage des senteurs fruitées et florales, de la poire, de la fleur blanche, de la nectarine. Le passage en fûts, soit des fûts ayant contenu du bourbon, apporte des notes de vanille, de gingembre et de cannelle. Toutes ces notes font écho au chocolat et s'expriment avec plus ou moins de force en fonction des origines. ■

[www.belgianwhisky.com](http://www.belgianwhisky.com)

« TOUTES LES NOTES  
DU WHISKY FONT  
ÉCHO AU CHOCOLAT  
ET S'EXPRIMENT  
AVEC PLUS OU  
MOINS DE FORCE  
EN FONCTION DES  
ORIGINES. »

Distillateur éclairé, Etienne Bouillon signe un whisky belge à la hauteur des standards écossais.

