



## ART DE VIVRE / SPÉCIAL VINS



PRESSE BARBOSSI/DAN OLIVIERI

# Dans les vignes de Barbossi

Adossé au massif de l'Esterel, le domaine de Barbossi offre des vins délicats et originaux qui séduiront amateurs et profanes.

Le soleil brille sur le massif de l'Esterel. Après les pluies de ces derniers jours, brèves mais régulières, cette chaleur et cette lumière retrouvées ont donné à la nature un formidable coup d'accélérateur. Dans les allées charretières du domaine de Barbossi — 10 hectares presque aux portes de Cannes —, c'est l'effervescence. « Pour la vigne, c'est l'heure de la pousse, confirme Sébastien Munos, qui préside aux destinées du vignoble depuis 2005. À partir d'aujourd'hui et jusqu'aux vendanges, il y aura toujours quelque chose à faire. »

Si cette situation est commune à tous les domaines de France et d'ailleurs, Barbossi n'en est pas moins singulier à plus d'un titre. Situé à la limite des Alpes-Maritimes et du Var, il n'appartient pas aux grandes régions viticoles. Conséquence, « nous n'avons pas de voisins vignerons, nous ne sommes pas tenus,

ou parfois gênés par les pratiques des autres », explique Sébastien Munos, qui a choisi de travailler en bio, avec un recours minime, voire nul, à la chimie. Très peu de sulfites, levures indigènes, pas d'insecticides. Un environnement de forêts et de garrigue permet d'exploiter au mieux les équilibres propres aux milieux naturels.

### LE CHIFFRE

# 30 000

C'est le nombre de bouteilles produites chaque année sur les 10 hectares du domaine. Les rouges et les blancs sont majoritaires.

Entre mer et montagne, le domaine de Barbossi exploite au mieux les équilibres naturels d'un environnement unique.

Pour le sol, la rhyolite, qui donne sa belle couleur rosée à l'Esterel voisin, constitue une roche-mère assez rare dans le vin et, Barbossi ne se trouvant qu'un à un jet de balle de golf de la Méditerranée, le creux du vallon fournit aussi un sol argileux et sableux qui permet au final une belle diversité de cépages. Presque abandonné voilà quinze ans, le domaine a conservé les vieilles vignes en grenache et en carignan mais replanté les autres: cinsault, clairette, vermentino, syrah, muscat, chardonnay... Autre particularité du domaine: si les trois "couleurs" sont proposées (rouge, blanc, rosé), le vigneron et son équipe travaillent presque exclusivement en monocépage.

« À chaque cépage son vin, explique Pascal Paulze, meilleur ouvrier de France 2015, sommelier de l'Oasis, le restaurant gastronomique (deux étoiles au guide Michelin) associé au domaine. Pour les rouges, par exemple, le cinsault offre un produit très léger, très tendre, bien vinifié, qui constitue la gamme Allégorie. » Le grenache compose la gamme Mando, élégante, raffinée, aux tannins soyeux, enfin la syrah donne les crus Riviera, plus charpentés, plus tanniques. « De manière générale, l'absence de soufre donne des rouges plus libres, plus vivants, avec un grand intérêt aromatique », reprend Pascal Paulze.

Enfin, bien que très méridional, donc très ensoleillé, le domaine de Barbossi évite les clichés sudistes liés au vin: le rosé ne représente que 10 % de la production et les rouges ne surjouent pas la carte du sucre et de l'alcool, avec des raisins cueillis au-delà de la maturité. Ici, on privilégie des vins plus frais, plus légers, plus en phase avec la cuisine de l'époque. Un choix du vigneron qui permet et renforce la structure du domaine — à la fois chauffé par le soleil de la Côte d'Azur et rafraîchi par les eaux du Riou, le petit cours d'eau qui traverse Barbossi. ●

De notre envoyé spécial à Barbossi, Mickaël Fonton