

Fonduges-Pradugues, ou les vins de Ramatuelle en toute confidentialité

Le domaine familial de Fonduges-Pradugues, à deux pas des plages tropéziennes, propose tout l'été des dégustations insolites pour découvrir les quatre cuvées maison.

Par Alyette Debray-Mauduy

Publié le 03/07/2022



Au domaine de Fonduges-Pradugues, la vigne est labourée avec une charrue tirée par un percheron. *Caroline SANS/Domaine de Fonduges-Pradugues/SDP*

Sur la route des plages, à Saint-Tropez, c'est tous les étés le même cérémonial. Les voitures sont à touche-touche et mieux vaut prendre son mal en patience pour rejoindre le centre-ville. C'est ainsi que l'Éphémère, sur la plaine de Ramatuelle, à moins d'un kilomètre du Club 55, est devenue une halte de premier choix pour s'extirper de ces interminables bouchons. Le lieu a été lancé il y a cinq ans par le domaine viticole de Fondugues-Pradugues pour accroître la notoriété de ses crus aux noms évocateurs – Eau de Rosée, Eau de Source, Rouge d'Été et Equinox. Au milieu de sa pinède, ont été installés un food truck, quelques tables et un terrain de pétanque. Un prétexte charmant et étonnement bien ficelé pour faire déguster les cuvées maison aux Tropéziens et aux autres.

Retour en 2013. Cette année-là, la famille Rey décide d'exploiter elle-même les 11 hectares de vigne qu'elle donnait jusqu'ici à une coopérative. Leur ferme, Pradugues, a été acquise en 1964 par les parents de Danielle Rey, née Costes Delavigerie, – dont les aïeux étaient déjà, depuis quatre générations, exploitants dans le Languedoc. C'est l'époque où Brigitte Bardot fait les beaux jours de la presqu'île, l'année où Louis de Funès endosse pour la première fois son costume de gendarme. En 1979, la propriété s'agrandit avec l'acquisition de la maison voisine dénommée Fondugues, permettant d'accroître de 5 à 9 hectares la superficie de leur vigne. Dès 1994, Laurent Nouvion, le fils de Danielle Rey – qui passe ses vacances dans la propriété depuis son enfance – n'a de cesse d'acquérir et de planter encore plus de raisin. Il a déjà en tête l'idée de développer, un jour, le domaine. *« J'ai toujours été passionné par la viticulture. Pendant plusieurs années, j'ai souhaité ajouter des cépages qui n'existaient pas encore à Ramatuelle – du merlot, de la syrah, du cabernet. Aujourd'hui, nous avons 11 hectares d'un seul tenant ce qui est assez rare dans la région »*, raconte ce Monégasque, qui a été élu au Parlement de la Principauté en 2008 avant d'en être président, en 2013. En 2010, il a l'opportunité de passer plusieurs semaines dans la Napa Valley. Une occasion rêvée pour s'imprégner de l'esprit des domaines californiens, pour s'en inspirer avant de développer la propriété familiale de Ramatuelle, dont il ne souhaite pas faire une énième

maison provençale. «*J'ai eu un coup de cœur pour Cade, la propriété de Gavin Newsom, le maire de San Francisco, sur les hauteurs de St Helena, dont j'apprécie l'esprit, la manière de concevoir le vin mais surtout l'architecture du chai, réalisé par Juan Carlos Fernandez, réputé dans toute la vallée*», précise-t-il.



*Laurent Nouvion, Danielle Rey et Stephen Roberts à la tête du domaine. Crédit : Caroline SANS/
Domaine de Fondugues-Pradugues/SDP*

Après cette escapade, l'Américain Stephen Roberts, avec qui Laurent Nouvion partage sa vie, quitte son poste de responsable digital et communication à l'Unesco pour suivre une formation viticole à l'Université du vin de Suze-la-Rousse. Dans le même temps, épaulé par Charles-Henry Sans, jeune maître de chai formé à Bordeaux, il commence à travailler sur la production d'un rouge à base de cabernet sauvignon. Réaliser, au cœur de la Provence, un vin qui aurait tout d'un bordeaux est un projet qui lui tient à cœur. Il sélectionne alors ses parcelles et installe des cuves dans le jardin du mas familial, sous des tentes de fortune. En 2014, l'Equinox devient la première cuvée étiquetée Fondugues-Pradugues. Un an plus tard, Stephen Roberts invite Juan Carlos Rodriguez à Ramatuelle pour envisager la construction d'un chai. Mais c'est sans compter sur les recommandations de Danielle Rey, sa belle-mère : «*Si vous faites un bon rosé, nous lancerons les travaux*». Qu'à cela ne tienne, il se remet au travail en installant toujours plus de barriques dans la pinède et gare l'Éphémère à

l'entrée de la propriété. À défaut d'avoir un caveau de dégustation et de vente, ce food truck tendance lui permet de faire découvrir le vin autrement. Côté chai, il faudra attendre sept ans pour obtenir le permis de construire.

Dans les vignes, le jeune exploitant est surpris de voir des gens qui portent des masques. *« C'est ce qui m'a décidé à m'intéresser au bio et à passer progressivement le domaine en biodynamie. Les premières années de conversion ont été difficiles. La vigne a eu une réaction violente, elle était plus faible. Il a vraiment fallu attendre deux ou trois ans pour que qu'elle prenne des forces »*, se souvient-il. Depuis 2019, le domaine de Fondugues-Pradugues est certifié Demeter pour sa démarche respectueuse du vivant. La terre est labourée grâce à une charrue tirée par un percheron baptisé Byzance, la vigne stimulée par des tisanes et la bouillie bordelaise à base de cuivre n'est utilisée qu'en cas de dernier recours, comme un traitement palliatif. Entre les rangées, la nature vit à son rythme. Trèfle, orge et vesce poussent naturellement.

Les travaux du chai ont démarré en janvier 2020, avant le premier confinement, et ce dernier a ouvert ses portes en juin 2021. Avec ses murs couleur sable, son **jardin signé Jean Mus**, son bâtiment au profil bas, il s'intègre parfaitement dans la nature environnante. Une partie des toits est recouverte de panneaux photovoltaïques permettant de limiter la consommation d'énergie. La cuverie abrite dix cuves en inox pour la production de rosé mais aussi des jarres en terre cuite, plus petites, pour la vinification des rouges. Le raisin est trié de manière sélective et la vinification est parcellaire. Il en ressort chaque année deux cuvées de rosé, deux cuvées de rouge et une édition limitée offrant aux membres du Fondugues Pradugues Wine Society l'opportunité de découvrir un monocépage de prestige.

Aujourd'hui, le domaine produit environ 50 000 bouteilles par an mais peut, d'ici quelques années, augmenter sa production à 80 000, voire 100 000 bouteilles. *« Nous sommes en train de planter quatre hectares supplémentaires »*, précise Laurent Nouvion. Ses vins commencent à se faire un nom en ayant trouvé leur place dans les grandes maisons. Chez Yannick Alléno, Lily of the Valley, Cheval Blanc à Saint-Tropez, l'Hôtel de Paris à Monaco... Mais la priorité

reste la vente au domaine – « *manière aussi de réduire notre empreinte carbone* », remarque Stephen Roberts. À l'Éphémère ou dans le caveau de dégustation. Ce dernier fait table ouverte tout l'été pour des accords mets et vins en cinq plats signés Hugo Vinatier ou, en juillet, Alexandre Marchon, un as de la bistronomie (midi et soir, sur réservation). Le repas se prend sur la terrasse, face aux vignes et aux collines de Ramatuelle. Le moment a quelque chose de magique... Tel une parenthèse hors du temps à savourer avec modération.