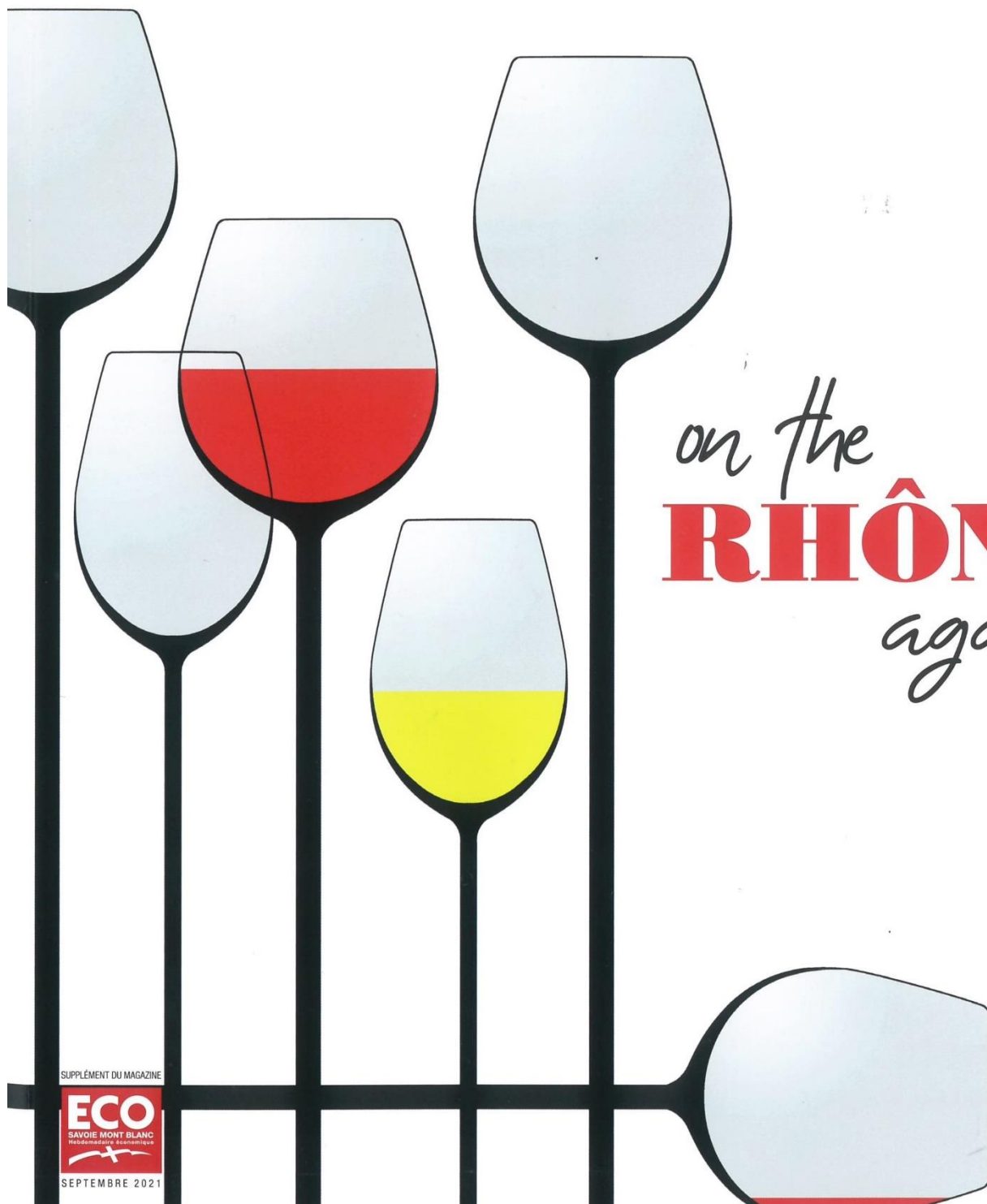


# activm30g

DÉCALAGE IMMÉDIAT LES SAVOIE & GENÈVE



*on the*  
**RHÔNE**  
*again*

SUPPLÉMENT DU MAGAZINE

**ECO**  
SAVOIE MONT BLANC  
Hebdomadaire économique

SEPTEMBRE 2021



/ CHÂTEAU LA CANORGUE /

# Cep-tième ART



**Extérieur Jour - Une belle bâtisse en pierres dorées sous les platanes, des boules de lavande et de hauts cyprès qui encadrent la vue sur le village de Bonnieux, perché sur son coteau... On dirait le Sud... Ça tombe bien, on y est : Château la Canorgue, en plein cœur du Luberon. Moteurs, action !**



**L**a Canorgue a tout de la carte postale. On serait même tentés d'y poser projecteurs et caméras pour tourner un film... Dans les rôles principaux, Jean-Pierre Margan, chevelure cendrée, esprit libre et accent chantant; et Nathalie, sa fille, regard vert, large sourire et mots précis. A eux deux, ils ont fait en sorte que ce domaine de 40 hectares ne soit pas qu'un bel écrin, une affiche alléchante avec un casting de rêve pour une romance un peu facile. Non, pionniers en bio sur le Rhône méridional, depuis 40 ans, les Margan produisent des vins qui raflent palmes après palmes et cartonnent au box-office.

#### **SANS EFFETS SPÉCIAUX**

Depuis cinq générations, le château appartient à la famille de Martine, la mère de Nathalie. Mais quand elle y revient avec Jean-Pierre, au ■■■



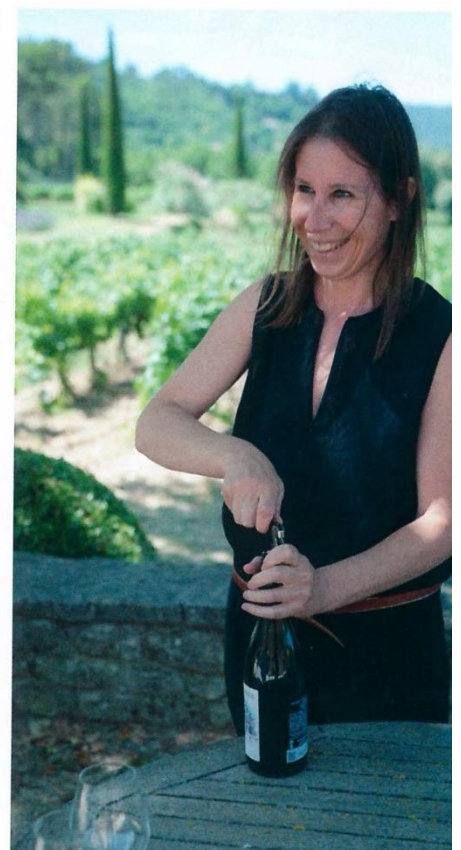
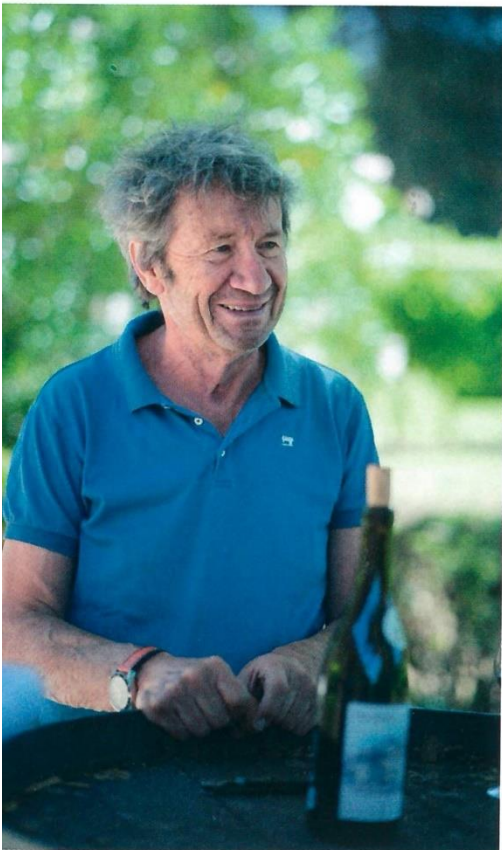
début des années 70, il est tombé en désuétude, suite au décès brutal de son père. "Il n'y avait plus qu'un hectare de vigne", se rappelle Jean-Pierre, "on a quand même fait quelques millésimes en ayant récupéré des parcelles en

fermage. Mais on n'avait pas beaucoup de finances... Alors au début, pendant 6-7 ans, j'ai travaillé à côté, dans les assurances." Entre emprunts et courtes nuits, Jean-Pierre replante, fait avec les moyens du bord, mais

sans effets spéciaux : ni engrais ni pesticides, dès le départ. "J'avais travaillé sur d'autres domaines en conventionnel avant, et quand j'enfilais les gants et les masques, je me disais que je ne ferais jamais ça chez moi." Et puis « Canorgue » vient du mot canalisation : la maison, bâtie sur une ancienne villa romaine, possède sa propre source, que la famille a toujours préservée. En 1979, les efforts du viticulteur-assureur sont récompensés par une première médaille au concours général agricole de Paris. C'est aussi l'année de naissance de Nathalie.

#### ENTRÉE DE CHAMP

S'ils ne se ressemblent physiquement pas tellement, père et fille ont en commun leur amour pour le vin, évidemment, mais aussi pour l'huile d'olive et... les tubers melanostrum, les truffes. "Quand j'étais petite et que quelqu'un venait voir mon père pour les caver" (ndlr : trouver les truffes), se souvient Nathalie, "je séchais l'école pour aller les chercher avec eux." Actrice de ses propres aventures, ■■■





elle découvrait tout autant de choses en vadrouillant sur le domaine, avec son chat, son chien-loup et son poney, ou dans les déserts qu'elle traversait avec ses parents en 4x4, à la rencontre des peuples de Mauritanie, du Maroc ou de Tunisie. "On lui a appris à ne pas avoir peur des gens", sourit Jean-Pierre. A tel point qu'à l'âge adulte, elle décide de partir seule faire le tour du monde. "C'est quelqu'un de très prudent, mais je lui ai dit : fais au moins un art martial !" Les cours de ju-jitsu qu'elle suit sur les conseils paternels lui permettront en effet de gérer une agression au couteau, en Equateur... Curieuse, baroudeuse, mais réfléchie, Nathalie est donc armée pour la vie. Au moment de choisir sa voie, elle écoute également les recommandations du père, qui réussit quasiment à la détourner du remake : "je voulais tout faire, sauf du vin !", raconte-t-elle. "Je rêvais d'être grand reporter, de partir aux Etats-Unis, en Amérique du Sud..." Mais après Sciences-Po Aix et des études de commerce, elle a un coup de moult : l'histoire familiale la rattrape, elle part vinifier en Australie. Elle finit ensuite son MBA en commerce international du vin sur le terrain, « à la maison », et fait son premier millésime en 2000, avec Jean-Pierre, qui a transmis sa passion malgré lui...

#### CO-PRODUCTION

Et elle n'est pas là pour jouer les doubles : "elle est arrivée avec une précision incroyable dans les dégustations, elle est pointue ! Ça, c'est un trait commun aux femmes", s'amuse-t-il. "Elle a aussi apporté du recul, de la modernité, du savoir, le mien était plus empirique. Avec elle, les vins sont devenus plus élégants." "Les gens disent que c'est un peu comme si on était revenus à ce que faisait mon père au début", ajoute Nathalie en contre-champ. Les deux Margan sont raccords : "Souvent, on n'a pas besoin de se parler, il suffit d'un geste, un regard... En 20 ans, on a dû s'engueuler une seule fois. Ma fille a peut-être un défaut, elle est très perfectionniste, elle a du mal à déléguer", dit celui qui, hospitalisé à Paris pendant la 1<sup>re</sup> vinification de Nathalie, avait fait punaiser un grand tableau sur le mur de sa chambre pour ■■■■





suivre les courbes de températures des cuves. *“Je les appelais tous les jours, et je disais, là, il y a un truc qui ne va pas... Le professeur qui me suivait s'était pris au jeu, et moi, j'ai fait des vendanges virtuelles.”*

#### NOUVELLE SÉQUENCE

Dans les années 90, Jean-Pierre flirte avec la biodynamie : *“mais je n'ai pas été impressionné par les effets sur la terre et sur les vins, peut-être parce que je faisais déjà du bio. Et puis, un jour, quand elle était petite, en nous voyant faire, Nathalie a mis une pancarte “Madame Irma” sur la porte... ça m'a vexé.”* C'est pourtant sous l'impulsion de la jeune femme, que depuis 3 ans, la Canorgue a accentué son engagement biodynamique, en surveillant le calendrier lunaire pour les jours de soutirage ou de mise en bouteille, et en remettant à neuf le dynamiseur.

En cave, changement de décor : celle du grand-père a été prolongée par une autre grande cave très moderne, enterrée pour profiter de la gravité. À l'intérieur, pas de bois traité, mais de la peinture naturelle végétale et une isolation au chanvre. Quant aux cuves, elles sont reliées entre elles et à la terre par un fil de cuivre, qui leur permet de rester connectées à l'énergie de l'eau des canalisations romaines. *“Il faut se servir du patrimoine, de l'histoire”,* conclut Nathalie, *“et arriver à créer avec, ne pas rester sur ses acquis, s'inspirer de ce qui a été fait pour que ça reste harmonieux, tout en essayant d'avancer de façon logique.”*

Et logiquement alors, le millésime 2021 : « une Grande Année » ? Ça ferait un bon titre de film, si on en parlait à Ridley Scott ? ■

► + d'infos : [chateaulacanorgue.com](http://chateaulacanorgue.com)

## Le Mot de CHARLY

“ Quand je suis arrivé chez Edouard Loubet, dans le Luberon, il n'y avait que trois vins locaux à la carte, alors je suis parti découvrir tous les autres ! A raison d'un ou deux par jour pendant mes jours de congés... Le seul que j'ai gardé à Talloires, c'est la Canorgue, pour son authenticité : le rouge est très expressif, sur la garrigue, le romarin, le thym, le fruit rouge, et le blanc sec, nerveux, avec une petite pointe de fruit derrière, qui exprime bien cette appellation. Je conseillerais le rouge avec une viande pas trop forte, voire rosée comme un canard ou un pigeon rôti, ou même une belle côte de bœuf sur le grill avec des tomates à la provençale. C'est le genre de vin qui donne de la joie aux mets. ”

