LE FIGARO

Nicolas Mazzesi, ce vigneron venu de Chine qui réinvente l'œnotourisme dans le Loir-et-Cher

Publié le 10/10/20 par Stéphane Reynaud

Photo : Krzysztof Golik License Wikimedia Commons

Enregistrer

AJOUTER À MES ARTICLES

Les vins des Souterrains et le Château de Selles-sur-Cher renouent avec leur histoire sous l'impulsion d'un homme d'affaires français qui réinvente le modèle œnotouristique en Val-de-Loire.

Il y a au moins mille façons d'en arriver au vin. Nicolas Mazzesi, lui, est avant tout un passionné d'histoire et de culture chinoise. Il apprend le mandarin en 1993 - "J'ai parié sur cette langue pour ma carrière professionnelle" -, se rend en Chine un an plus tard - "Il y avait encore des vélos partout" -, y rencontre une certaine Katherine Wu et l'épouse.

En 2004, le couple monte le laboratoire pharmaceutique KNP, basé à Pékin (100 millions de chiffre d'affaires, aujourd'hui). Puis, il est question de se diversifier. Lui, importe du vin, "car il accompagne toujours les pays en croissance et le pouvoir. J'en ai eu la démonstration en Chine dans les années 2000". Avec quelques limites : **"Avant 2010, 80 % des vins y étaient faux**. Ils étaient très statutaires mais, une fois dans le verre, souvent très déceptifs." Mazzesi ne joue pas la carte des "super étiquettes". "Nous étions distributeurs. Nous vendions essentiellement des crus grecs, peut-être un peu trop boisés. Assez vite, nous avons eu envie de faire nous-mêmes des jus qui correspondaient aux attentes des gens et à ce que nous aimions, c'est-à-dire des cuvées fruitées. Nous avons décidé de devenir producteurs, pour des questions de confiance, pour qu'il n'y ait pas de doute sur l'origine. Et puis nous avions envie, ma femme et moi, de nous engager dans quelque chose qui nous plaisait." Des grappes sur une vigne en bord de Loire sont plus sexy qu'un laboratoire dans une banlieue chinoise.

Très vite, le Français se sent bien dans cet univers, même s'il n'est pas du sérail. "Dès l'âge de 8 ans, j'ai appris à goûter le vin. Disons que j'ai un fond de culture viticole." Il n'en rajoute pas. "À 38 ans, j'ai tout de même repassé un bac technique agricole, pour pouvoir dialoguer avec l'équipe."

En 2011, Nicolas Mazzesi et Katherine Wu prennent la tête du domaine des Souterrains à Châtillon-sur-Cher (Loir-et-Cher), 23 hectares de vignes dédiées à la production de vins en AOC touraine-chenonceaux et touraine, une propriété viticole créée au XIIIe siècle par le bouteiller du roi de France, Robert de Courtenay.

Sous la houlette de Mazzesi, **les pratiques de conduite de la vigne sont mises au goût du jour.** Assez vite, les vignes sont certifiées HVE ou Terravin, les ajouts de soufre sont limités. La gamme est déclinée dans les trois couleurs, et repose sur les cépages sauvignon, chardonnay, cabernet franc, chenin et gamay. Les vins se révèlent très corrects.

Puis l'historien craque pour le château de Selles-sur-Cher : "Mille ans d'histoire. Un ancien donjon sur motte à l'époque du roi Raoul, rasé par Richard Cœur de Lion, reconstruit avec six tours et un donjon." Quand il acquiert le château "en pierres et briques rouges, comme la place des Vosges, à Paris, le 12 novembre 2012, à 12 heures", Mazzesi dispose de peu d'informations sur les lieux. C'est sans compter sur les passionnés qui vont le contacter sur Facebook. Un étudiant de Heidelberg lui envoie des plans du château datant du XVIIIe siècle qu'il a trouvés au Musée des archives de Stockholm. Mazzesi va retrouver une peinture de l'édifice datant d'avant la Révolution. Morceau après morceau, le puzzle se reconstitue.

Un modèle à suivre

Les bâtiments étaient à l'abandon depuis qu'une société d'investissements avait voulu transformer la bâtisse en hôtel de luxe, avant de tout abandonner. Pour financer ses travaux de rénovation, Mazzesi ouvre le domaine au tourisme, se lance dans l'événementiel, organise sur place le Festival des lumières célestes, ainsi qu'un Festival geek. "Nous avons largement dépassé l'approche patrimoniale pour nous adresser à un public très large." Les lieux recevaient moins de 7 000 visiteurs en 2013, ils en accueillaient plus de 70 000 l'an passé, avant la crise du coronavirus. Il ouvre Le café Hippolyte de Béthune, privatisable.

Mazzesi va renouer avec l'histoire du château et des domaines en obtenant l'autorisation de réinstaller son cuvier dans la partie médiévale de la propriété. Il produit aujourd'hui un peu plus de 100 000 bouteilles par an, vend un quart de sa production en Chine et le reste en France. "Le château est le porte-parole d'un renouveau viticole dans la région. À mon avis, le modèle à suivre est celui de Sancerre, avec des gens qui sont exploitants et négociants." Le prix de l'hectare est à la hausse. "Entre le moment où nous sommes arrivés et aujourd'hui, soit moins de dix ans, le tarif de l'hectare, qui oscillait entre 7 000 et 8 000 euros, a dépassé 17 000 euros." Le petit bout de France retrouve son dynamisme.

6 vins de Loire à déguster - Par Valérie Faust

Château du Tracy
Haute Densité 2018, pouilly-fumé, blanc
Cette cuvée provient d'une seule parcelle de 1,5 hectare, plantée en haute densité (17000 pieds/hectare contre 7000 pour l'appellation). Chaque pied ne produit que deux ou trois grappes et donc un seul verre de vin. Finesse et formidable complexité aromatiqueau nez et en bouche. Notes d'agrumes, d'abricot, de tilleul, de buis et d'épices s'entremêlent dans ce vin intense, très long, minéral et vif.
Prix : 44 € (cavistes).
Note Le Figaro : 16/20.

Château de la Grille 2015
Chinon rouge
Issue à 100 % de cabernet franc, autrement nommé «breton», la cuvée montre une robe grenat à reflets pourpres, le nez, des notes de fruits mûrs avec un soupçon de vanille. Souple, rond, légèrement fumé, il est facile d'accès grâce à des tanins fins et discrets et à des saveurs prononcées de fruits rouges.
Prix : 20 € (baudry-dufour.fr).
Note Le Figaro : 15,5/20.

Joseph Mellot
Domaine des Mariniers 2018, pouilly-fumé, blanc
Ce 100 % sauvignon blanc provenant du vignoble de 14 hectares du domaine des Mariniers dévoile une robe dorée pâle à reflets d'argent, lumineuse. Au-delà de la tension évoquée par les notes citronnées en milieu de bouche, il s'arrondit après quelques minutes dans le verre, donnant sa place aux fruits exotiques et aux zestes d'agrumes.
Prix : 18 € (josephmellot.com).
Note Le Figaro : 16/20.

Domaine des Souterrains
Touraine sauvignon 2019, blanc
Des parfums d'herbes fraîchement coupées, de pomme verte acidulée, de pêche pour le nez et la bouche de ce joli vin rond, presque moelleux, coulant et salin, salivant en finale, précise, très fraîche, épicée. Doté d'une belle personnalité,il escortera rillettes de maquereaux ou salade de bœuf thaï.
Prix : 19 € (cavistes).
Note Le Figaro : 15,5/20.

Alliance Loire
Coq'licot 2019, saumur rouge

Gourmand, le nez développe des arômes de mûre et de glace au cassis. Un 100 % cabernet franc bio de partage, qu'il s'agisse de casse-croûte entre copains ou de repas en famille autour d'un plat mijoté type coq au vin ou bœuf bourguignon. L'attaque est souple et fraîche, la finale tendue, épicée, le milieu de bouche fruité, avec des tanins solides
Prix : 9 € (cavistes).
Note Le Figaro : 14/20.

Vignoble Dauny
Caillottes 2019, sancerre blanc
Une robe claire, d'or blanc, brillante pour ce séduisant sauvignon, aux notes prononcées d'ananas au nez comme en bouche. Élégant et suave, le vin bio offre une belle harmonie entre rondeur et tension. Léger, fruité, sapide, il est d'une belle persistance aromatique en finale et se boit avec plaisir dès l'apéro.
Prix : 11,70 € (naturalia.fr).
Note Le Figaro : 15,5/20.