



Aude Lebossou-Faudon,
maître de chai et œnologue
Jean-Pierre Delpiano,
chef de culture
Marc Fischer, directeur
du Château La Castille

CHÂTEAU CASTILLE

BIENVENUE dans les vignes du Seigneur

UN IMMENSE VIGNOBLE ENTRE TERRE ET CIEL ! JAMAIS L'EXPRESSION N'AURA ÉTÉ AUSSI JUSTE. APRÈS PLUSIEURS ANNÉES D'UNE PRODUCTION DISCRÈTE, LES VINS AOP ET IGP DU CHÂTEAU LA CASTILLE, PROPRIÉTÉ DU DIOCÈSE DE FRÉJUS-TOULON, FONT DÉSORMAIS PARTIE DES GRANDES RÉFÉRENCES PROVENÇALES.

Par Edmond Bak. Photos DR

En 2019, ayant décidé de distribuer son breuvage au plus grand nombre et dans de meilleures dispositions, le diocèse nomme un nouveau directeur général. Marc Fischer, venu du château de Berne, va réveiller un domaine de 280 hectares où l'on produisait jusque-là vin de messe et vin en vrac. Feuille de route : une vraie exploitation des quelque 160 hectares de vignes entourant un château majestueux.

« Nous avons procédé à une refonte totale de notre production et de notre offre », explique le nouveau responsable. « Le domaine de La Castille est le quatrième plus grand domaine de Provence. C'est le seul vignoble en France qui appartienne à un diocèse. Il y avait là une mission exaltante. Avec Aude Lebossou-Faudon, notre œnologue et maître de chai en poste depuis plus de dix ans, qui n'attendait que ça, et Jean-Pierre Delpiano, notre chef de culture, nous avons redéfini quatre gammes en AOP et IGP, et lancé six vins pétillants, le tout accompagné d'un packaging au design de qualité. »

Poussés par une distribution dynamique et une origine plutôt inédite que Marc Fischer revendique, les rosés AOP côtes-de-Provence et IGP var cuvée, Glorius, Sancti, Lueur d'Azur, Ciel et terre, convertissent de plus en plus d'amateurs. Les rouges produits à partir d'un assemblage de syrah, mourvèdre et carignan, les blancs à base de rolle, ugni blanc et sauvignon ont désormais aussi leurs fidèles. « Notre objectif est de vendre 300 000 bouteilles en 2021 », affiche le DG du domaine qui, grâce à l'action entreprise ces derniers mois, voit les chiffres grimper de presque 100 000 par an.

Marc Fischer annonce aussi, pour 2022, le passage aux deux tiers de la production en AOP côtes-de-Provence. Les sols de gavroches calcaires et d'alluvions granitiques du Château La Castille n'ont pas fini de résonner des promesses que Marc Fischer tire d'un domaine aussi étendu, certifié HVE3, dont il goûte avec délectation l'apport si particulier : « Les Évangiles lient vin et foi dans les mêmes écrits. Ici, nous vivons dans ce parfait équilibre entre les lois du ciel, des saisons, de la nature... Entre la spiritualité du vin et son économie. » Au caveau de dégustation et de vente du Château La Castille, on trouvera deux autres cuvées qui cultivent davantage encore cet attachement originel : La cuvée Écclésiastique, 100 % chardonnay, plutôt destinée au vin de messe, et la cuvée Séminaire dont une quote-part est reversée à l'Église. Au Château La Castille, il ne manque plus que des vins... spiritueux !



En rouge, rosé et blanc, la gamme Glorius

CASTILLE : UN DON DE L'HISTOIRE

Aujourd'hui défini par la qualité de sa nouvelle gamme de vins, le domaine est issu d'une histoire originale, qui démarre en 1524, au temps où la Provence est envahie par les armées de Charles Quint. Les régiments s'installent dans ces terres, propriétés des Forbin, seigneurs de Solliès. Ils y laisseront leur nom de Castille. Les Forbin vendent en 1716 à Louis de Selles, conseiller du roi Louis XV et trésorier général de la Marine à Toulon qui fera construire le château sous sa forme actuelle. Les caves monumentales étaient destinées à emprisonner les bagnards pour Cayenne. En 1829, le château et ses terres changent de propriétaire. Les Aubert, une famille de soyeux lyonnais, prennent la relève. Et en 1922, Frédéric, sans descendance, fera don du domaine à l'Église, demandant que cette maison soit consacrée à l'accueil et à la formation des prêtres. C'est le diocèse de Fréjus-Toulon qui en héritera au travers de la fondation La Castille. Un domaine aujourd'hui très fréquenté... À Solliès, une fois franchis le Gapeau, le portail ouvert sur la RD 554, et un kilomètre d'un chemin entouré de vignes, on découvre le château aux quatre tours... « Nous n'avons pas moins de trois communautés qui vivent ici, explique Marc Fischer. Le séminaire diocésain d'une cinquantaine de prêtres, l'ensemble des professionnels qui travaillent sur la vigne et la vinification, les sœurs de la Fraternité Saint Joseph Gardien qui gèrent l'accueil de la fondation et les institutions en général. Et puis, il y a près de 250 000 visiteurs ». Qui viennent pour des promenades dans l'immensité de la propriété, le VTT, le parcours d'accro-branches. Et, bien sûr, les vignes du Seigneur !