



CASTIGNO ET GRAGNOS AUX MAINS DE PROPRIÉTAIRES BELGES

Saint-Chinian, deux fois...

L'appellation Saint-Chinian, située dans le Languedoc aux confins de l'Aude et de l'Hérault, a toujours beaucoup de succès en Belgique. Deux domaines ont désormais l'accent belge. A Castigno, Marc Verstraete a même monté un projet complètement fou qui a transformé tout un village.

XAVIER BEGHIN, À ASSIGNAN

Saint-Chinian fait partie de ces appellations françaises qui ont toujours trouvé une jolie place dans les rayons de nos supermarchés ou chez nos cavistes. Elle abrite en effet une telle diversité de terroirs qu'elle produit des vins variés et très différents. Composée de 20 villages situés dans l'Hérault, non loin de sa frontière avec l'Aude, l'appellation dispose d'une AOP pour les rouges et les rosés depuis le

début des années 1980. Les blancs n'ont été labellisés que bien plus tard (2004). Comme le dit si bien le syndicat du cru, Saint-Chinian, c'est une histoire de doubles facettes : un terroir mi-schiste mi-calcaire, des vins tantôt frais et aériens, tantôt puissants et amples, de la végétation mi-garrigue mi-maquis et des paysages mi-collines mi-plateaux. A l'arrivée, pas de demi-mesure dans la qualité. Et on est certain que vous avez déjà pris beaucoup de plaisir en dégustant, par exemple, les cuvées

du domaine Canet Valette, de Borie La Vitarèle, des Eminades ou du Château Viranel.

Un projet de vie

Dans cette belle appellation aux paysages sauvages et préservés, deux domaines sont aux mains de Belges : le Château Gragnos appartient au couple Limage (*lire l'encadré "D'Aywiers à Gragnos"*) et le Château Castigno à Marc Verstraete. En 2007, ce dernier a décidé de changer de vie. Il a vendu sa société Pack2Pack (anciennement Blagden) et ses 36 usines (dont trois en Belgique) spécialisées dans le reconditionnement et la production de fûts métalliques à destination de la chimie au sens large. "En tant que jeune retraité à 50 ans, je voulais acheter une maison dans le sud de la France avec trois ou quatre hectares de vignes pour m'amuser un peu avec le vin.

📍 MARC VERSTRAETE et Billie, qui le suit partout dans les rues d'Assignan.



Avec l'aide d'un courtier spécialisé, j'ai visité des dizaines de domaines, majoritairement en Provence. Mais moi, St-Trop', son bruit et sa fureur, cela ne m'intéressait pas. J'aspirais au calme. En désespoir de cause, le courtier m'a montré le Château Castigno. C'était invendable car aucune femme ne voulait y vivre (rires) ! Mon épouse de l'époque et moi-même avons pourtant eu le coup de foudre. Mais évidemment, il y avait 70 hectares de domaine et 17 de vignes. Pas le petit truc que j'avais en tête."

En fait, le "petit truc" est, au fil des rencontres et des opportunités, devenu le projet complètement fou de Castigno Château & Village. Pour simplifier son domaine, Marc Verstraete a d'abord racheté des parcelles à ses voisins afin de disposer d'un seul tenant de 120 hectares (dont aujourd'hui 30 de vignes), puis a entamé des travaux de rénovation de l'imposant château niché à flanc de collines. "Pour suivre les travaux, j'ai acheté une maison dans le village d'à côté, appelé Assignan. Je m'étais dit qu'elle servirait à loger les copains en visite pendant les vacances. Pas question qu'ils squattent mon château tout l'été. D'ailleurs, je vais vous faire une confidence : dans mon immense demeure, il n'y a qu'une seule chambre, la mienne ! J'ai vécu quatre ans dans le village. Il était dans un état pitoyable. Il y avait peu d'activités et beaucoup de maisons à vendre. En 15 jours de temps, j'en ai acheté une vingtaine. Je pensais en faire des gîtes."

Un hôtel éclaté

Monique Estrabaut, la maire d'Assignan de l'époque, a vu tout l'intérêt de dévelop-

EN ROUTE VERS LA DEUXIÈME ÉTOILE

A l'origine, Marc Verstraete avait confié le piano de La Table de Castigno à Ruben et Pieter De Maesschalck, deux jeunes Belges prometteurs. Le duo a décroché l'étoile au bout de trois ans en 2019 avant de rentrer au pays juste avant la pandémie. Cette étoile, ils en disposent aujourd'hui au Restaurant Bruun dans la banlieue gantoise. A Assignan, c'est désormais un autre duo qui officie : Stephan Paroche et Justine Viano. Le couple a non seulement conservé l'étoile mais, au vu du dîner qu'ils nous ont proposé en juin, sont allègrement en route vers une deuxième. Adeptes avoués

de notre compatriote Sang-Hoon Degeimbre, ils développent un concept axé sur le végétal, la durabilité et le locavorisme. Dans leur Excursion en quatre étapes ou leur Immersion en six, ils



piochent, au gré de leurs envies et des arrivages, dans une bonne vingtaine de plats regroupés par catégories : le jardin de Romain, la montagne, la rivière, la Méditerranée, le pré, etc. Le kebab de céleri rave "al pastor" servi avec un sabayon fumé et une pâte de piment était juste invraisemblable. Comme d'ailleurs les anchois accompagnés d'un dashi crémé et d'un caviar écoresponsable en provenance d'une pisciculture de Saint-Guilhem-le-Désert ou le travail sur la carotte proposée en radis, en "papier", mi-cuite ou en beurre de fanes. De la belle ouvrage !

per un partenariat public-privé avec Marc Verstraete pour obtenir des subsides. Une bonne dizaine d'années plus tard, malgré une mandature moins favorable à la modernité, Assignan est devenu un autre village. Le prix de l'immobilier y a explosé, les maisons se vendent sous quinzaine, les rues de la ville et les routes des alentours ont été refaites.

Sous peu, sous l'impulsion de Remy Soulié, le nouveau maire, la mairie et le vestige de la tour cathare seront aussi rénovés. Quant aux maisons de Marc Verstraete dont la façade est systématiquement peinte en couleur lie de vin, elles font désormais partie d'un hôtel "éclaté". "Au départ de la

Maison des Amis, située en bordure du village, qui sert de réception et abrite sept chambres et les deux piscines, l'hôtel, et les 17 chambres restantes, est disséminé dans tout le village, explique Marc Verstraete. Le petit-déjeuner se prend à la Petite Table qui, le midi et le soir, fait office de brasserie à la cuisine plutôt bistronomique. Les autres maisons abritent des chambres, un spa que je compte étendre l'an prochain, un magasin de spécialités locales et une microbrasserie où nous brassons nos bières depuis l'an dernier."

Un chai signé Jadot

A côté de la Petite Table, s'est aussi installée une adresse gastronomique (*lire l'encadré "En route vers la deuxième étoile"*) et un resto... thaï ! Une incongruité dans ce coin reculé du Languedoc qui a rapidement attiré les foules. Le Thaï de Castigno est géré par Som, une universitaire



thaïlandaise, et deux cheffes (dont une a travaillé pour la famille royale) qu'elle a fait venir du pays. Inutile de préciser qu'on y mange très bien... Marc Verstraete n'avouera jamais quelle somme totale il a investie dans son "petit truc". Mais il a créé un concept unique dont la décoration est cohérente dans tous les espaces avec une prédominance pour le style

atelier. Castigno Château & Village propose évidemment une offre œnologique étendue. Avec, au centre, la cerise sur le gâteau : un chai invraisemblable fait de bois et d'acier recouvert de morceaux d'écorce de chênes-lièges. Il a la forme d'une bouteille bordelaise couchée et légèrement surélevée. Une œuvre d'art signée Lionel Jadot ! Quant aux vins, après une



D'AYWIERS À GRAGNOS

Si Alain et Patricia Limaige ne vous sont pas inconnus, c'est normal : le couple a créé en 1992 la Fête des Plantes des Jardins d'Aywiers dans le parc de l'ancienne abbaye éponyme à Lasne. Un événement bisannuel qui est devenu incontournable en Belgique avec les Journées des Plantes de Beervelde en Flandre. En 2021, le couple a acquis le Château Gragnos à quelques kilomètres à peine du domaine de Marc Verstraete. Ancien banquier chez JP Morgan, Alain Limaige a toujours rêvé d'être agriculteur.

"Nous avons beaucoup cherché avant de tomber amoureux de cette



magnifique propriété d'une centaine d'hectares, dont une vaste majorité de garrigues, explique-t-il. Nous avons la chance de disposer ici de terroirs magnifiques et d'une grande biodiversité. Nous avons immédiatement commencé la conversion en bio, le domaine sera certifié à partir du millésime 2024. La biodynamie va suivre."

Si Gragnos existe depuis 1710, sa production viticole n'a jamais vraiment fait un tabac. Longtemps propriété d'une même famille, il avait été cédé en 2010 à un couple qui a vite baissé les bras. La majeure partie du vin était d'ailleurs cédé à la coopérative. Conseillé par notre compatriote Nicolas Parmentier et Martina Widmer, une œnologue suisse, les Limaige ont replanté quatre hectares de blancs. Une couleur à la mode et pour laquelle la demande est forte. Si l'on n'est pas fan du rosé Cosmos ni du rouge d'entrée de gamme (Léon), on aime beaucoup, par contre, le Lou Daro (11,50 euros), un glouglou salivant, tout en fraîcheur et délicatesse, ou le Bout du Monde (14,50), un rouge dense, ample et aux notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Ils sont disponibles en Belgique, entre autres, sur Vineaste et via l'e-shop de la Lutgarde (www.lutgarde.eu), la bière de l'Abbaye d'Aywiers que les fils du couple ont lancée en 2017 ainsi que dans les deux établissements bruxellois de la marque.

📍 Alain et Patricia Limaige



période initiale gérée par feu Philippe Cambie, l'œnologue star du Rhône, et Michel Tardieu, ils sont aujourd'hui aux mains de Clément Mengus. Ce dernier est arrivé à Castigno après avoir revendu le Domaine Cazaban dans l'appellation Cabardès. Jeune et créatif, il conduit le Château vers la biodynamie. "Le travail à la vigne, depuis l'arrivée de Marc, était déjà bien avancé, confie Clément Mengus. J'ai amené ma touche à la cave et affiné nos techniques. L'idée était de retravailler le profil des vins, de jouer sur le parcellaire, très important vu la diversité des terroirs que nous avons, et de sortir des nouvelles gammes plus abordables. Comme dirait Marc, le concept est plus jeune!"

A l'arrivée, si les cuvées Château, tant en blanc qu'en rouge, sont fidèles à l'esprit du sud de St-Chinian et d'une jolie qualité, on avoue un faible pour la gamme Les Beauttés (Terra Casta en rouge, Piknik en blanc), pour les cuvées spéciales comme le Secret des Dieux ainsi que pour le brut nature rosé. La plupart d'entre elles sont disponibles auprès d'Aux Sens Larges, un caviste de Hannut mais aussi sur le site internet (www.villagecastigno.com) avec livraison au départ de la Belgique via les filles de Marc Verstraete. 📍