



Vignobles **Château Capitoul**

AUDE



Laurent Bonfils (à g.) et Karl O'Hanlon partagent la même ambition réinventent l'oenotourisme en valorisant le meilleur du Languedoc.

TOMAS STEVENS

Cathy Soun
csoun@midilibre.com

Château Capitoul, domaine viticole au cœur de la Clape, sort de son sommeil après une intense cure de jouvence. Le tandem O'Hanlon et Bonfils, associé au sein de Domaine et Demeure, signe une réhabilitation grandiose dans un paysage à couper le souffle.

La terrasse du restaurant *Asado*, qui a ouvert ses portes durant l'été, offre une vue imprenable sur la lagune et l'étang de Bages. Les chambres de l'hôtel, aménagées au sein du château historique, partagent ce même panorama. Idem pour les 44 villas du hameau tout juste sorti de terre. La plupart d'entre elles, semi-enterrées, se fondent dans la colline. Ce projet colossal – 40 M€ au total – a germé en 2012 dans l'esprit de la famille Bonfils et de leur associé Karl O'Hanlon. « Nous partageons une idée commune », explique Laurent

Bonfils. *Faire du Languedoc une destination à l'égal de la Toscane ou de Nappa Valley. Il faut arrêter de transiter sur l'A9 et découvrir la magie du Languedoc.* »

Le duo s'appuie sur des investisseurs privés qui achètent leur villa et en confient la gestion à Domaine et Demeure. Le bien est loué aux touristes lorsqu'il n'est pas occupé par ses propriétaires. Le modèle a déjà fait ses preuves au Château Les Carrasses et à Saint-Pierre-de-Serjac dans l'Hérault. Deux joyaux de réhabilitation qui ouvrent la voie à une nouvelle forme d'oenotourisme. « Nos clients apprécient l'art de vivre à la française avec son vin, sa gastronomie, le partage », note Karl O'Hanlon. Le tryptique « charme du domaine viticole, prestation d'un hôtel de qualité et services d'un gîte » est plébiscité. Le duo dispose désormais de 600 lits. Outre l'hébergement, Château Capitoul joue la carte de la gastronomie avec deux établissements. Le

restaurant gastronomique, *Mediterraneo* (30 couverts), ouvrira ses portes le 15 septembre au rez-de-chaussée du château avec Valère Diochet en cuisine. Mentoré par Lionel Giraud, chef étoilé à Narbonne, il compte revisiter le terroir à sa façon. Produits entre Aubrac, Pyrénées et Méditerranée, les viandes, poissons et légumes sont sélectionnés avec grand soin. Le second établissement, *Asado*, s'inspire de la tradition du grill argentin.

Choisissez votre plat, il sera cuit sur des charbons de sarments de vigne. La salle, dans le style Belle Époque avec des photos de stars à table encadrées aux murs, peut accueillir 85 personnes. La carte des vins fait naturellement la part belle au Languedoc. L'occasion de découvrir les vins de La Clape. Le domaine, 60 ha sur des terroirs argilo-calcaire et en partie sablonneux, produit 25 cuvées dans les trois couleurs. « Nos vins combinent puissance et

élégance », explique Laurent Bonfils. Le marin apporte fraîcheur et salinité caractéristiques des vins de la Clape. Le vigneron ne reste pas sur ses acquis. « Notre objectif est de monter en gamme. » Château Capitoul, labellisé HVE 3, s'inscrit dans un environnement fragile, au cœur du Parc naturel régional de la Narbonnaise. Une implantation qui justifie les efforts en matière d'intégration : déjà 65 000 plantations d'espèces méditerranéennes, bientôt 100 000 ; des abris à chauve-souris et oiseaux migrants... Malgré certaines critiques, le duo s'efforce d'avoir un impact positif sur la biodiversité et ambitionne même d'atteindre un bilan carbone neutre. Un souci identique est apporté au volet social : une soixantaine de personnes travaillent là. Tous engagés pour « bâtir des souvenirs émotionnels » aux touristes de Château Capitoul.

> Château Capitoul, avenue de Gruissan, Narbonne. 04 67 93 10 10.



Et si l'on s'offrait une escapade dans un domaine viticole à deux, en famille ou entre amis... La région regorge de perles cachées où la nature se conjugue à la culture, l'histoire au patrimoine, le vin à la gastronomie. En route !

Le vin

Maelma, au cœur de la Clape

PUISSANT Château Capitoul offre l'embarras du choix avec 25 cuvées dans les trois couleurs. Maelma, le haut de gamme en rouge, est la cuvée idéale pour découvrir la typicité de l'AOC la Clape. Il s'agit d'un assemblage de syrah, grenache et d'une pointe de carignan. Les cépages poussent sur un sol argilo-calcaire et de galets roulés. La robe est dense d'un joli bordeaux foncé. L'élevage en barrique lui confère une belle structure avec des tanins soyeux. Les arômes de fruits rouges, avec des notes fumées délicates, s'accorderont avec un pâté de chevreuil, sanglier en sauce, haricots rouges à la créole, brie aux truffes. À carafier deux heures après ouverture.

> Prix de vente au caveau : 40 €



La cuvée phare du domaine. C.S.

Vignoble

Oenotourisme expérientiel

TERROIR Château Capitoul, future place forte de l'oenotourisme en Languedoc, va développer plusieurs axes à destination des amateurs comme du grand public. Des visites guidées du vignoble seront proposées : le mardi à trottinette, le vendredi en VTT, le tout à assistance électrique, le jeudi à pied. Des vélos sont aussi mis à la disposition des clients de l'hôtel. Deux sentiers, accessibles à tous, sillonnent les parcelles de syrah, grenache, viognier... Gruissan se situe à un quart d'heure à peine à vélo. Il est très facile de rejoindre l'axe littoral qui relie Gruissan, Narbonne Plage et Saint-Pierre-la-Mer. Outre cette proposition côté nature, deux salles de séminaires accueilleront des formations hors saison. « Notre ambition est de bâtir un cycle de formation au vin ». Beaucoup d'autres idées trottent dans la tête des propriétaires : des master class avec de grands chefs et des ateliers à la dégustation. Le programme reste à construire. La mission a



été confiée à Jean-Michel Guiraud, spécialiste de l'oenotourisme. Un caveau de vente, en cours d'aménagement, ouvrira également ses portes en septembre. Château Capitoul accueille aussi séminaires d'entreprises et événements privés. Devis sur demande.

> Service de réservation : 04 30 17 39 22. resa@chateaucapitoul.com

Luxe

Hôtellerie haut de gamme

CHAMBRE Avec son concept de villas avec piscine privative, Domaine et Demeure réinvente le concept de location de vacances. Idéal pour les familles, ces villas tout confort vont du T4 au T6. Une vaste piscine à débordement est accessible aux clients. Huit chambres et suites sont disponibles au cœur du château du XIX^e siècle. Un luxueux Spa Cinq Monde est en cours d'aménagement au sous-sol. Cabines de massage, hammam, sauna et piscine promettent des moments de détente inoubliable.



> La chambre à partir de 290 €.