

Glouglou



Lorraine Oddo et Jérôme Constantin.  
(Photo Sylvain Thiollier/ Domaine Vallon des Glauges)

# Oddo, ODE AU VIN ET À L'ÉTÉ

**Au pied des Alpilles, Lorraine et Pascal Oddo ont construit un vignoble familial mondialisé qui jette des ponts savoureux entre Provence, Sancerre, Sicile et Afrique du Sud. Au vallon des Glauges, l'été se savourera en mode XXL, sous ce melting-pot d'influences.**

**A**u pied des Alpilles, entre les crêtes du Mont Menu et Les Opies, le Vallon des Glauges fait rayonner le nom d'une famille que l'on n'attendait pas dans le monde du vin : Oddo, à la tête de six vignobles à travers le globe, via la holding d'investissements Oddo Vins et Domaines. L'été y frappera fort, aussi sûr que le soleil tape dur sur ce coin de Provence photogénique et minéral, à mi-chemin entre le vignoble des Coteaux d'Aix-en-Provence et les Baux de Provence.

## Un rythme effréné d'animations

De juin à septembre, Yog'Apéro sur le toit terrasse face au massif des Alpilles, live musique le soir, projection de films à la belle étoile, dîners inspirés du livre de cuisine « The Harvest Table » qui compile les spécialités culinaires collectées dans les six propriétés des vignobles Oddo. Et pour la première fois cette année, incursion spectaculaire dans l'art contemporain avec l'exposition d'art sculptural Cybèle (du 29 juin au 1<sup>er</sup> septembre). Sous le commissariat de Margaux Plessy et Raphaël Isvy, les œuvres de dix artistes seront dispersées aux quatre coins du domaine, entre vignes et champs d'oliviers. En dix ans, Pascal Oddo et sa fille, Lorraine, ont bâti un empire viti-

cole depuis leur fief provençal, en jetant des ponts entre Sancerre (domaine Le Piton), la Sicile (Serra Ferdinanda) et l'Afrique du Sud, où ils possèdent 230 hectares sous la forme de trois vignobles (Taai-bosch, Pink Valley et Le Chant). Tous sont conduits en polyculture, labellisés en agriculture biologique ou en cours de certification. Tous sont logés dans un écrin de verdure, pour un « effet waouh garanti », assure Lorraine.

## Dix ans pour construire un empire

Effet waouh, aussi, côté investissements, car cet empire a été bâti en à peine dix ans. « Tout est allé très vite. Par hasard, nous avons appris qu'un domaine était à vendre à Eyguières, à côté de notre maison de vacances », raconte Pascal Oddo. En 2015, il quitte le fonds d'investissement qu'il a créé pour investir dans « des actifs solides », avec en tête, la volonté de transmettre les rênes à ses enfants au sein d'un family office. Arsène, le fils, gère 5 000 hectares de forêts en régénérescence naturelle entre Belfort, le nord de la France et la Lozère. Lorraine, l'aînée, préside et cogère les domaines Oddo.

« Pour chacun de nos six domaines, l'idée est de créer un organisme agricole vivant »

« C'est elle la boss », confirme le père. Mais quand la jeune femme commence à vouloir vendre son vin aux États-Unis, l'aventure se complique. « Avec un seul rosé de Provence à proposer, nous n'avons pas d'avantages compétitifs, il est devenu très vite évident qu'il fallait proposer une gamme de vins complète et lancer un vrai business », abonde-t-elle. Argentine, Nouvelle-Zélande, Australie..., le duo se met en quête de vignobles à haute valeur ajoutée, avec chacun leurs spécificités. « Les gens disent je veux un sancerre, c'est une marque très forte. La Provence c'est le rosé, le soleil, les vacances, elle transporte une histoire », confirme Pascal et Lorraine qui ont collectionné « des terroirs d'exception dans des localités de renom », avec un même niveau d'exigence. Dans le sud de la Sicile, en association avec la famille Planeta, ils créent un « projet ovari », en plantant 17 hectares de vignes à 500 mètres d'altitude, dans un écrin de forêt, avec des vaches, des ruches. « Pour chacun des domaines, l'idée c'est de faire un organisme vivant agricole, assure la patronne. À Serra Ferdinanda, on a planté une variété de

pois chiche ancienne, le Sultan, et un blé antique, le Perciasacchi, avec lesquels on fait notre propre farine et nos pâtes (en vente à la boutique du vallon des Glauges). En Provence, c'est le miel et une huile d'olive AOP Baux de Provence ».

## Fraîcheur et minéralité

Une façon de mettre en écrin les vins des vignobles Oddo. Et d'affirmer leur signature terroir. C'est la mission de Jérôme Constantin, directeur du domaine vallon des Glauges, associé à Clémence Vedel, maître de chai. « Nous avons des terroirs très différents, isolés dans trois gammes. Dans un style fruité et aromatique, Iris (dans les trois couleurs) puise sa fraîcheur dans les sols riches de l'ancien lit de la Durance. Sur les Coteaux, avec des sols de galets roulés comme à de Châteauneuf-du-Pape, on va chercher la minéralité de la gamme Oddo. Réserve (en blanc et rouge) avec un élevage bois maîtrisé, est là pour révéler le potentiel de garde de nos vins », commente l'œnologue. Une gamme de vin qui devrait s'enrichir prochainement d'un rosé de gastronomie. Pour apporter la touche finale à ce beau tableau provençal.

IDELETTE FRITSCH  
ifritsch@nicematin.fr

www.vallondesglauges.com

## Infos

### Croisières vigneronnes

Vous avez le pied marin ? Embarquement immédiat au soleil couchant, pour une minicroisière atypique en mer entre La Londe, le fort de Brégançon et le cap Bénat, avec les bouteilles de vins de la cave Les Vignerons Londaïs. Depuis six ans, la petite coopérative, associée aux bateliers de la Côte d'Azur, a mis sur pied cette formule originale, pour valoriser ses productions : six vins proposés en dégustation, des amuse-bouche salés et sucrés, du jus de raisin et des figues pour les enfants. Tous les mercredis jusqu'au 21 août, départ à 19 h 45 du port Miramar La Londe (parking gratuit à proximité).

Tarifs : 33 euros par personne, 19 euros pour les 4 à 18 ans, gratuit pour les moins de quatre ans.  
www.bateliersdelacotedazur.com

### Les chapeaux de Beaupré

Chaque été, Phanette Double ouvre les portes de son beau domaine de Saint-Cannat, aux portes d'Aix-en-Provence, pour les Chapeaux de Beaupré, un dîner itinérant dans les vignes avec six étapes de dégustation en accord mets et vins. Le plus ? Les plats sont concoctés par douze chefs régionaux de l'association Gourmediterranée. Avec une ambiance musicale du tonnerre, pour laisser s'étirer la soirée. Samedi 29 et dimanche 30 juin. Res. 04.42.57.33.59.  
www.beaupre.fr

## Dégustations

### Oddo 2023

Ce blanc issu d'un assemblage complexe de rolle, sauvignon, clairette et grenache récoltés sur des sols de coteaux qui lui apportent une pointe de minéralité, est aérien et élégant. Le nez est marqué par des arômes de fleurs blanches et de citron. La bouche, fraîche, sur les agrumes, offre un bel équilibre entre rondeur et tension persistante, avec une longue finale. Une petite partie (5 %) a été élevée en barriques pour apporter de la rondeur et une complexité renforcée par un élevage sur lies de quelques semaines en cuves inox et béton. Avec des crustacés, un loup de mer au four au beurre blanc et à l'estragon...



Coteaux d'Aix-en-Provence blanc, bio, 13,50 euros, vallon des Glauges, à Eyguières.

### Oddo 2023

Le nez est dominé par des notes de pêche de vigne qui font écho à la bouche, ample et suave, avec une aromatique élégante de fruits à noyaux (abricot, pêche). D'un bel équilibre entre suavité et fraîcheur persistante, ce rosé (un assemblage de grenache et syrah) s'étire sur une finale saline qui renforce sa sapidité. Il accompagnera vos tables estivales : avec des Saltimbocca de veau à la sauge, des fromages de chèvre frais, une pizza un peu élaborée, ou des grillades.



Coteaux d'Aix-en-Provence rosé, bio, 13,50 euros, vallon des Glauges, à Eyguières.

### Oddo 2022

De beaux grenache élevés en foudres pour conserver la gourmandise du fruit, des syrah et une pointe de mourvèdre passés en barriques pour les épices et la structure. Ce rouge au bois maîtrisé offre, au nez, des notes vanillées délicates. La bouche est fraîche et gourmande, sur les petits fruits rouges (cerise griotte), les tanins sont mûrs et fondus, avec une belle persistance des arômes et une finale épicée. Avec une pièce de bœuf grillée, une moussaka, ou des fromages affinés.



Coteaux d'Aix-en-Provence rouge, 15,50 euros, vallon des Glauges, à Eyguières.