



TERROIR

## UNE RENAISSANCE OCCITANE

*Anne Besse et sa famille redonnent vie au château de Sérème, un domaine viticole historique près de Narbonne.*

**P**resque tout le monde avait oublié la propriété de 600 hectares, située à Lézignan-Corbières, à une douzaine de kilomètres à l'ouest de Narbonne. « *J'ai grandi à Paris. Ce domaine de famille, nous y venions pendant les vacances pour y retrouver les cousins, c'était le paradis* », se souvient Anne Besse, copropriétaire et présidente des Terres d'Exea. Longtemps, ici, l'activité viticole s'est réduite à la vente de vin en vrac. À la fin du contrat de fermage, en 2020, elle décide avec ses frères et sœurs de diriger le domaine. Tout est à faire. Dix millions d'euros sont investis sur cinq ans. Pour prendre en main les 240 hectares de vigne d'un seul tenant, Aymeric Izard, ancien responsable d'exploitation du domaine d'Aussières (Barons de Rothschild) la rejoint. « *Le domaine est certifié bio, précise le nouveau directeur. Nous avons replanté 15 hectares, converti autant en biodynamie, nous multiplions les expériences avec les différents cépages...* »

Limitée, mais bien pensée, la gamme, en appellation minervois, corbières et IGP Pays d'Oc, correspond aux quatre propriétés historiques contiguës du domaine. On se laisse charmer par l'Orangerie de Sérème, un assemblage de grenache noir (60 %) et syrah, sans

ajout de sulfites, un rouge fruité et plein de fraîcheur. En blanc, on apprécie le Blason de Sérème, produit à partir de grenache blanc, de vermentino et de roussanne, rond en bouche, porteur d'une belle acidité.

### DES TARIFS TRÈS RAISONNABLES

« *À terme, nous aimerions exporter un tiers de la production* », reprend Anne Besse. Pour l'instant, le domaine recrute les agents pour aller présenter la gamme chez les cavistes et dans les restaurants. Les tarifs pratiqués restent très raisonnables, entre 8 et 20 €.

Le sublime château, une ancienne seigneurie dont les volets sont fermés depuis une vingtaine d'années, devrait être restauré. « *Nous envisageons d'ouvrir des chambres, sans pour autant créer un établissement de grand luxe. Il s'agit d'avoir un domaine viticole associé à un hôtel et non un hôtel avec quelques rangs de vigne en guise de décor* », explique Anne Besse. L'ex-experte comptable a changé de monde : « *Dans mon ancien métier, quel que soit le problème, j'avais toujours une solution pour mon client. Ici, tout est plus incertain. En 2021, nous avons été durement touchés par le gel. Avec la vigne, c'est la nature qui commande. Cela rend humble.* »

*Stéphane Reynaud*  
Château de Sérème (04.68.33.32.22).