



Le roi du cachemire devient vigneron en Provence

Éric Bompard reprend la Bergerie d'Aquino à Tourves. À 67 ans, une nouvelle façon d'aborder la vie pour le leader européen du pull soyeux. Et de passer la main en douceur à sa fille

Des vacances de jeunesse au Rayol-Canadel au premier magasin en province à Nice en 1986, la destinée d'Eric Bompard a de tout temps serpenté sur les routes de Provence.

Ces jours-ci, ce sont les 14500 affiches de sa nouvelle campagne de publicité qui les jalonnent, mais le tableau est tout autre à Tourves. Vignes bordées de chênes, vue sur la Sainte-Baume, bergerie du XVI^e restaurée... Si le roi du cachemire apparaît bel et bien paré de douillettes créations maison, il accueille avant tout en fringant vigneron au domaine d'Aquino.

80 % de rouge

Un nouveau départ alors qu'il fête les trente ans de sa maison fondée, comme le veut la légende, suite à la découverte de la « pelote sacrée » sur les hauts plateaux du désert de Gobi en 1984.

« Je suis à une période charnière. Un changement de vie. Depuis quelque temps, je voyage moins en Asie. Je reste président de ma société, mais si tout va bien je suis censée passer en douceur les rênes à ma fille (Lorraine de Gournay, déjà Directrice Générale de Bompard S.A., Ndlr). Et comme je me demandais quoi faire durant les dix prochaines années, j'ai pensé assouvir ma passion pour le vin en rachetant un domaine. Cela peut être un joli final. Je me dis que je peux encore apprendre un métier... »,



Eric Bompard et son œnologue Emmanuel Gaujal contrôlent la vinification dans les chais de la bergerie restaurée.

(Photos Frank Muller)

égère-t-il très gentleman farmer et l'œil malicieux. Car ne pas s'y tromper, Eric Bom-

pard n'est pas là pour faire de la figuration. Cet habitué des ventes aux enchères des vins des hospices de Beaune sait où il met le sé-

rateur. Atypique pour le Var, le domaine, sans céder à la mode du

rosé, produit à 80 % un rouge d'élite.

Cépages cinquantenaires

« J'étais amateur avant l'achat. Il y a ici des cépages de syrah, mourvèdre et grenache qui ont plus de cinquante ans. Le but est de continuer à produire un nectar délicieux dans ce havre de paix sans révolutionner ce qu'a superbement mis en place l'œnologue des lieux, Emmanuel Gaujal ».

C'est ce dernier qui dévoile au sein des chais, la robe pourpre profonde de la cuvée Bergerie 2007. Petit rendement, sols argilo-calcaires, vendanges manuelles, travail de maturité... l'artiste revient sur la genèse de l'épopée au milieu des barriques d'un domaine qu'il a contribué à réhabiliter en 2002.

« Autant nous sommes leaders dans le cachemire, autant là nous sommes des petits (voir les chiffres par ailleurs). Le but n'est pas de faire de l'argent, mais je ne veux pas non plus en perdre. D'où le gros travail à consentir sur le plan de la commercialisation où nous sommes en retard », reconnaît Eric Bompard. L'homme aux 400 nuances de coloris ne devrait pas tarder d'appliquer ses méthodes marketing pour que l'image de ses flacons ait autant d'éclat que leur contenu rubis.

LAURENT AMALRIC
lamaric@nicematn.fr

Un domaine de 75 hectares « clef en main »

L'installation d'Eric Bompard à la Bergerie d'Aquino remonte aux dernières vendanges, en octobre.

Une transaction dont est particulièrement fier Maurice Raveyre, de Vinea Provence Côte d'Azur, spécialiste de la vente de vignobles basé à Port-Fréjus.

« J'ai pris mon temps et visité une bonne dizaine de domaines dans le sud avant de me décider pour cette propriété où l'on sort des sentiers battus des vins de Provence », raconte M. Bompard.

Ses 75 hectares dont 10 de vignes qui produisent 35 000 bouteilles par an ont conquis l'amateur autant que l'entrepreneur qui ne

voulait pas se lancer dans de fastidieux travaux de rénovation. Racheté à un Belge, Jean Beert, ce domaine « clef en main » appartenait à l'origine à l'industriel Tom Bove. Cet américain est connu pour avoir été autrefois roi de Miraval, désormais nid secret du couple Pitt-Jolie, devenu à son tour vigneron avec sa cuvée en nom propre.

L'ambition est de « travailler les grandes tables ». La Bergerie d'Aquino, référence du guide Hachette, figure déjà à la carte de L'Abbaye de la Celle de Ducasse ou celle d'Arnaud Donckele, trois étoiles Michelin à Saint-Tropez.



Avec son épouse Chantal, également partie prenante dans cette aventure viticole.

Repères

■ **82 millions**

Chiffre d'affaires Eric Bompard S.A. en 2013

■ **1984**

Découverte du cachemire dans le désert de Gobi et ouverture de la première boutique

■ **500 000**

Nombre de pièces vendues en 2013

■ **53**

Boutiques dans le monde pour 230 collaborateurs

■ **7^e art**

Carole Bouquet et Monica Bellucci égéries de la marque en 2000 et 2010

■ **Sport**

Le *Trophée Eric Bompard*, compétition de patinage artistique, porte son nom, tout comme *La Solitaire du Figaro-Eric Bompard cachemire*.