

# ESCAPADE | COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE

## CHÂTEAU CARPE DIEM

### SOLIDAIRES ET ROUGES

Albéric Philipon, fils d'agriculteur de l'Oise, rêvait de conduire un tracteur mais a finalement suivi des études de commerce qui l'ont conduit en Asie du Sud-Est, où il a rencontré Marie-Caroline. Quand le premier enfant arrive, ils décident de changer de vie et de retourner en France pour faire du vin mais en valorisant leur expérience internationale. Après deux ans de formation sur le terrain et dans différents vignobles, le business plan est établi et le couple jette son dévolu sur la Provence. Ce sera avec l'aide de la Safer en 2013 avec le château Carpe Diem au nom si évocateur et irrésistible pour le jeune couple. Le fait qu'il soit en bio depuis plus de vingt ans a fini d'emporter les suffrages. « *Le domaine bénéficiait déjà d'une belle renommée localement mais il a fallu restructurer le vignoble, moderniser la cave, diversifier les circuits de vente car, au niveau commercial, tout restait à faire.* » Un fermage à long terme sur le vignoble des Alysses, en bio également depuis 1977, a complété la gamme de Côtes-de-Provence avec des vins en Coteaux-Varois et en IGP Var. Toute la production sur une trentaine d'hectares

étant vendue sous le nom de Carpe Diem. « *Nous avons préféré miser sur l'image de niche des Coteaux-Varois-en-Provence, estime Albéric Philipon. Et la présentation du millésime dans le magnifique cadre de l'abbaye de La Celle rajoute au charme de l'appellation.* » Les Philipon ont été adoubés au printemps 2018 par l'association de solidarité vigneronne Rouge Provence..., ce qui les a aidés à élaborer, après la grêle du 5 août, une cuvée à partir des raisins donnés par les autres vignerons et naturellement baptisée Merci les Amis. « *Tout nous a plu dans cette association, le côté solidarité bien sûr, avant de savoir que nous allions en profiter, mais aussi l'esprit convivial de cette bande d'irréductibles Gaulois, amateurs de rouges dans un pays de rosés.* » La cuvée emblématique pour Albéric et Marie-Caroline est d'ailleurs le rouge Major en syrah-cabernet sauvignon, élevé en barriques (19 €). Les Philipon, avec désormais trois enfants, avancent aujourd'hui vers la biodynamie.

CHÂTEAU CARPE DIEM – 83570 COTIGNAC  
04 94 04 72 88 – [www.chateaucarpediem.com](http://www.chateaucarpediem.com)

