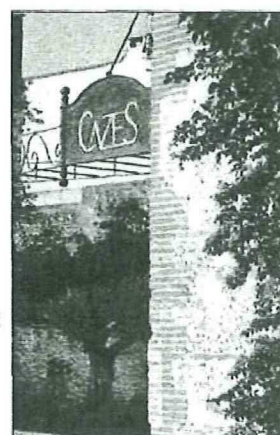


**œnotourisme. La Maison Cazes, à Rivesaltes, Olivier Leflaive, à Puligny-Montrachet et la Route des vins du Jura sont les trois lauréats du premier prix national de l'œnotourisme. Un prix spécial a été remis à la famille Dubœuf pour récompenser son rôle de « pionnier ».**

## L'œnotourisme récompense les familles pionnières



La Maison Cazes, à Rivesaltes (à droite), Olivier Leflaive, à Puligny-Montrachet (à gauche) et la famille Dubœuf (au centre) figurent parmi les premiers lauréats du prix national de l'œnotourisme.

Le Maréchal Joffre n'aurait pu imaginer que son « canon » allait finir en bouteille. C'est pourtant au vainqueur de la Marne qu'Aimé Cazes voulait rendre hommage, en 1927, lorsqu'il achète le mas Joffre, une ancienne propriété qui appartenait au militaire. Plus tard, le vin de pays qu'il produit deviendra ainsi « le Canon du maréchal ». L'histoire de la Maison Cazes démarre en 1895 sur ces terres chaudes du Languedoc. Le début d'une longue histoire pour ce domaine qui deviendra le plus grand domaine cultivé et converti en culture biologique et biodynamie. Des premiers ceps de vignes acquis à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par Michel Cazes, le domaine, désormais propriété du groupe Jeanjean, représente aujourd'hui 200 hectares et enregistre un chiffre d'affaires de 3,9 M€.

### MAISON CAZES, UN EXEMPLE

L'accueil du public, la part des ventes sur le marché français (40 %) et sans doute l'envie d'aller un peu plus loin dans la démarche, de partager une passion née en 1895 avec un petit lopin de terre, vont faire de la maison un acteur majeur du tourisme en Languedoc. Effectivement, depuis 2007, la famille Cazes multiplie les

investissements, dans son outil viticole d'abord, mais aussi dans ses infrastructures et ses produits d'accueil. Elle crée un espace dégustation et une boutique (ouverte tous les jours de 9 à 19 heures l'été), pour faire découvrir les 14 vins signés du domaine, et les produits régionaux (tissus catalans, huiles, vinaigres bio, sels marin catalans...). La Maison Cazes s'est adaptée à un contexte familial en créant un « espace grappillons » qui invite les enfants dans divers jeux en extérieur. Et depuis 2009, un restaurant (bio), La Table d'Aimé.

### OLIVIER LEFLAIVE, UN AUTRE PRÉCURSEUR

Mais qu'est ce qui pousse un domaine à se lancer dans l'aventure œnotouristique ?

Olivier Leflaive, le truculent négociant de Puligny-Montrachet, explique que c'est « la flemme » qui est à l'origine de l'idée de créer sa table d'hôtes. « Avec deux à trois visites par jour à raconter le même baratin, à faire goûter les mêmes vins, à la va-vite, soit plus de 6000 bouteilles débouchées chaque année, je me suis gratté la tête et je me suis dit qu'il valait mieux recevoir les visiteurs en même temps. Et le meilleur moyen, c'était de les asseoir à ma table ». Voilà

comment est née la table d'hôtes d'Olivier Leflaive, en 1995. Ils sont chaque année plus de 6000 à s'asseoir à sa table, de San Francisco à Rio, de Londres à Bruxelles... Le succès est international, preuve que le tourisme viticole a de l'avenir. Aujourd'hui, la Maison d'Olivier Leflaive est tout simplement devenue la référence en la matière. Nombre de professionnels, en Bourgogne et ailleurs, s'inspirent d'ailleurs de ce concept à la fois convivial et pédagogique qui permet aux visiteurs de déguster quelques vins commentés par un professionnel dans un cadre moderne. Pour pousser un peu plus le bouchon, Olivier Leflaive a même fait construire autour de sa table un hôtel de treize chambres en plein cœur du village.

### HAMEAU DUBŒUF, « DE L'ŒNOTOURISME SANS LE SAVOIR »

Bien souvent ceux qui sont devenus des références, grâce à leur distinction reçue des mains du ministre Hervé Novelli, dans le cadre du prix national de l'œnotourisme, « faisaient du tourisme viti-vinicole sans le savoir », précise-t-on dans la famille Dubœuf, auréolé d'un prix spécial « pionnier de l'œnotourisme » (tout

comme la famille Cathiard, pour les Sources de Caudalie). Le Hameau Dubœuf, un « œnoparc » ludique de 10000 mètres carrés, qu'ils ont ouvert en 1993 dans le Beaujolais, a comptabilisé depuis, un million de visiteurs. La force du concept : il mêle initiation à l'art, à l'histoire, aux techniques viticoles et à leurs évolutions, s'affirmant ainsi comme un espace culturel et divertissant. Tous ont réussi la délicate évolution entre vin et tourisme... Les responsables Conseil supérieur de l'œnotourisme espèrent désormais que ces pionniers susciteront des vocations un peu partout dans le vignoble français pour dépasser le chiffre 2009 de 260 postulants au prix national de l'œnotourisme.

PATRICK LEBAS

> Maison Cazes, 4 rue Francisco Ferrer, 66 602 Rivesaltes. Tél. : 04 68 64 08 26 ou [www.cazes-rivesaltes.com](http://www.cazes-rivesaltes.com)

> Olivier Leflaive Frères, place du Monument, à Puligny-Montrachet. Tél. : 03 80 21 37 65, ou [www.olivier-leflaive.com](http://www.olivier-leflaive.com)

> Route des vins du Jura : [www.laroutedesvinsdujura.com](http://www.laroutedesvinsdujura.com)  
> Hameau du vin : 71 370 Romanèche-Thorins Tél. : 03 85 35 22 22 ou [www.hameauduboeuf.com](http://www.hameauduboeuf.com)