

LE VAR Information

ANNONCES LÉGALES | ENCHÈRES IMMOBILIÈRES ET RÉSULTATS | APPELS D'OFFRES ET ATTRIBUTIONS

VIGNOBLE

A LA DÉCOUVERTE DU
DOMAINE MIRA LUNA



DRAGUIGNAN

L'ANTENNE
60 000 REBONDS
EST OUVERTE

ECHAPPÉES

SANARY, FRÉJUS, DRACÉNIÉ...
LES THÉÂTRES DÉVOILENT
LEUR PROGRAMMATION

LE VAR
Information

LE MÉDIA
DE CEUX QUI FONT
BOUGER LE VAR

mesinfos.fr/var-information

0,80 €

HEBDOMADAIRE
D'INFORMATION
ÉCONOMIQUE
ET JURIDIQUE

Vendredi 5 juillet 2024

N° 5100



© S. Gauthier

SAINT-CYR-SUR-MER

Au cœur du chantier du Tauroentum

SAINT-TROPEZ

RETOUR SUR LA GRANDE SOIRÉE DES BÂTONNIERS



Juste pour se souvenir

A Saint-Cyr-sur-Mer, l'Histoire se cache sous nos pieds. A la place de l'actuel site archéologique du Tauroentum se trouvait la cité grecque du même nom, disparue sous les flots au III^e siècle. C'est du moins ce que dit la légende. Une chose est cependant certaine : « Le site témoigne d'une implantation romaine du I^{er} siècle au III^e ou IV^e siècle. Des pièces d'habitation au sol mosaïqué et une collection d'objets rattachés à cette période en attestent », raconte notre journaliste Sandrine Gauthier qui s'est rendue sur place pour découvrir l'évolution des travaux de remise en valeur du site, avant une ouverture au public en septembre. Pourquoi cherchons-nous à conserver ces traces du passé ? Pourquoi ces sites, pourtant en ruine pour certains, procurent autant d'émotions ? Pourquoi imaginer

qu'il y avait ici des bains grecs, là un four à pain émerveille toujours autant ? La réponse est aussi facile que multiple. On préserve pour ne pas oublier. Ne pas oublier par exemple, qu'au large de Saint-Cyr-sur-Mer, à 38 mètres de profondeur, repose un avion d'escorte de bombardiers B-17. Il a été abattu le 27 janvier 1944, alors qu'il se rendait à Salon-de-Provence pour détruire le terrain d'aviation. Il fait partie des nombreuses épaves de la Seconde guerre mondiale recensées en Méditerranée et dans la Manche. Et bien qu'invisible au quotidien, il nous rappelle ce que fut la France voilà 80 ans. Ces « traces » comme on les appelle nous ramènent à notre réalité. Une réalité que nous pouvons encore façonner. L'Histoire est devant nous. Alors tentons, s'il est possible, de laisser encore quelques (belles) traces.

SOMMAIRE

FOCUS

- Mira Luna, un domaine singulier en Provence verte

EN BREF

- Toulon : l'association Lit uP récompensée par la Fondation Crédit Coopératif
- Airbnb, Booking... Fréjus, destination phare sur les plateformes de réservation
- Var : l'entreprise Homnia va être coachée pour accélérer sa croissance
- Comment Barjols a protégé sa place centrale des inondations

ENTREPRENDRE

- L'association 60 000 Rebonds ouvre une antenne à Draguignan
- La start-up Ensol accélère la transition énergétique régionale

DROIT ET CHIFFRE

- Escapade tropézienne pour les bâtonniers du Grand Sud-Est et de la Corse

TERRITOIRE

- Saint-Cyr-sur-Mer : le site archéologique du Tauroentum va rouvrir à la rentrée 2024

LE SUD

- En Vaucluse, les filières cerise et raisin de table font face à la crise

ÉCHAPPÉES

- Sanary-sur-Mer : Théâtre Galli, une nouvelle saison toujours pleine d'émotions
- Théâtres en Dracénie : les temps forts de la saison prochaine
- Fréjus : Le Forum présente sa programmation pour 2024/2025

BON À SAVOIR

- Plongée dans l'atelier des costumes des cérémonies des JO 2024

RAPPEL ET RÉSULTATS DES VENTES AUX ENCHÈRES IMMOBILIÈRES EN FIN DE JOURNAL

4

8

12

18

20

22

24

28

LE VAR
Information

mesinfos.fr/var-information

JOURNAL HABILITÉ
À LA PARUTION
DES ANNONCES LÉGALES
ET COMMERCIALES
ÉDITÉ PAR LA S.A.S.

LES PUBLICATIONS COMMERCIALES
32, cours Pierre-Puget CS 20095
13281 Marseille cedex 06
04 91 13 66 00

LE VAR INFORMATION
115, ch. des Valettes - CS 80101
83490 Le Muy
Commission paritaire
ISSN 0757-5033- CPPAP 0927 C 79854

PDG ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Élisabeth Thomas 04 91 13 66 00
elisabeth.thomas@presses-legales.com

DIRECTRICE DÉLÉGUÉE
Patricia Campos 04 94 19 54 31
patricia.campos@presses-legales.com

PRINCIPAL ACTIONNAIRE
TOUT LYON S.A.S.

RESPONSABLE COMMERCIALE
Valérie Ferrari 06 33 34 95 61
v.ferrari@legal2digital.fr

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Frédéric Delmonte

CHEFFE D'ÉDITION
Karen Sarrazin
k.sarrazin@legal2digital.fr

RÉDACTION
Sandrine Gauthier - Magali Ibanez
Johanna Olibé - Bruno Poinso
Olivier Réal - Olivier Stephan
redaction@varinformation.com

RÉALISATION GRAPHIQUE
Studio des Publications Commerciales
Mathilde Armiento - Martine Barnavon
P.M. Gély - Sabine Guglielmetti

ANNONCES LÉGALES
04 78 28 88 00

IMPRIMERIE RICCOBONO
83490 Le Muy - 04 94 19 54 57
Provenance du papier : SUISSE
55% de fibres recyclées
Eutrophisation : 0,013 kg/tonne



MIRA LUNA, UN DOMAINE SING EN PROVENCE VERTE



GULIER

Repris en mars 2023 par Anne-Cécile et Antoine Samaille, le domaine Mira Luna, en Provence verte, se démarque d'autres vignobles de par sa démarche et ses vins qui sortent de l'ordinaire.



Le domaine
MIRA LUNA
s'étend sur 100 hectares,
perchés entre
Châteauvert
et Correns.

De la vigne et du vin, des oliviers et de l'huile... Le domaine Mira Luna est typiquement provençal. Pourtant, entre les vins qui y sont produits et la philosophie de ses propriétaires, ici rien n'est, typique. Situé à cheval sur les communes de Correns et Châteauvert, en Provence verte, cet havre de quelque 100 hectares a été repris en mars 2023 par Anne-Cécile et Antoine Samaille auprès de Tom Bove.

Mira Luna faisait partie du domaine historique de Miraval, que l'entrepreneur américain a cédé en partie à Brad Pitt et Angéline Jolie en 2008. Il avait depuis conservé ces parcelles perchées à 350 mètres d'altitude, continué à les vendanger, mais les raisins étaient intégrés à ceux du domaine Bellini, qui lui appartient également.

Si bien que le nom Mira Luna n'existait pas en tant que marque à part entière. Pas de quoi inquiéter ces deux ingénieurs de formation - Anne-Cécile Samaille a co-fondé Aroma-Zone, entreprise spécialisée dans la commercialisation d'ingrédients naturels pour la réalisation de cosmétiques et produits d'hygiène. Au contraire. « Nous sommes des créatifs, nous ne voulions pas d'un domaine avec ses vins, sa marque

établie. Il est intéressant de faire émerger quelque chose qui n'existait pas et le faire vivre dans ce monde concurrentiel qu'est celui du vin. Cela nous permet de nous exprimer. »

Après les vendanges en septembre 2023, quelque 7 500 premières bouteilles, deux blancs et un rosé, sont embouteillées en février 2024. Les vins, ainsi que cinq huiles d'olive, sont vendus depuis mai directement via le site Internet marchand de Mira Luna. La distribution se fait aussi, de façon plus sélective, chez des cavistes, dans des épicerie fines ou des restaurants. « Nous avons pour l'instant vendu 50 % de notre production. C'est pas mal... on s'attendait à pire ! », sourit Antoine Samaille.

La chouette et le loup comme identité

Difficile en effet d'aller démarcher des clients, de se faire connaître quand on n'a rien à montrer. Après le rachat, le domaine étant déjà productif, il a fallu tout de suite mettre en route la continuité du vignoble. Et dans le même temps se créer une identité. Anne-Cécile et Antoine Samaille font alors appel à l'agence-S, située à Avignon. « Nous sommes partis de ce nom "merveilleuse lune", qui avait du sens par rapport au projet et que nous ne voulions pas challenger car il portait beaucoup de valeur », souligne Simon Rodriguez, fondateur et associé de l'agence avec Caroline Boutet. « Pour les vins de Provence, il existe une pluralité d'étiquettes. La problématique était d'arriver à donner de la visibilité à l'entreprise et qu'elle devienne un repère pour le consommateur. Nous avons donc voulu travailler sur le narratif. »

Et quoi de mieux pour raconter une histoire que les animaux. « Nous en avons choisi deux, présents sur le domaine et avec un symbole fort : le loup et la chouette. » Une manière également de retranscrire la notion de biodiversité, chère aux propriétaires des lieux. ■■■

Mira Luna faisait partie du domaine historique de Miraval, que l'entrepreneur américain Tom Bove a cédé en partie à Brad Pitt et Angéline Jolie en 2008.

Si Antoine et Anne-Cécile Samaille ont repris le domaine Mira Luna en mars 2023, il a fallu attendre le premier embouteillage et la création d'une identité de marque pour commercialiser les produits.



© Photos D. R.

■ ■ ■ « Incarner cette protection de la nature est différenciant. » Logo, typographie, couleurs : tout a été conçu sur mesure en l'espace de quatre mois, mobilisant sept personnes. « On a refait le dessin de la chouette plus d'une fois », se souvient amusé Simon Rodriguez.

Peu d'assemblage de vins

Si blanc et rosé sont à la vente, le rouge est quant à lui encore en élevage... dans une amphore en terre cuite. Cette pratique peu commune permet que le vin soit moins marqué par des goûts de bois. « Nous sommes sur un 100 % Syrah qui est donc très aromatique, surtout tel qu'il s'exprime ici avec des parcelles en restanque, plein sud, sur des cailloutis calcaires. Rajouter une couche boisée aurait complexifié la lecture. »

A l'inverse, l'amphore lisse les tanins, enveloppe les arômes pour qu'ils soient plus onctueux, disent-ils.

Cette volonté de proposer du "100 %" est d'ailleurs ce qui fait la particularité de Mira Luna. « Nous cherchons des vins, et de l'huile d'olive, qui soient clairs. On a tendance à se perdre avec les assemblages. »

Un choix assumé mais qui peut surprendre quand on sait que l'assemblage est l'un des critères obligatoires pour obtenir le label Coteaux varois en Provence ou Côte de Provence, sauf en blanc.

Pour connaître la saveur et les spécificités de chacun des cépages, les vendanges tout comme

la vinification ont été réalisées parcelles par parcelles. « Puis en décembre, une fois arrivé à maturité, nous avons tout goûté et sélectionné », poursuit la jeune vigneronne qui recherche avant tout « l'arôme ».

« Nous avons une passion pour tout ce qui est gustatif. C'est pour cela que nous cherchons les choses les plus pures. Nous sommes transgressifs par rapport à ce que nous proposons. » Autre particularité : « Nous sommes l'un des seuls domaines provençaux avec du Viognier, qui se trouve habituellement dans la vallée du Rhône. Pour autant, il s'exprime d'une manière exceptionnelle ici », raconte Anne-Cécile Samaille, intarissable sur le sujet, montrant également une parcelle de Rolle, cépage typique du sud, qui donne un blanc frais et un peu floral, idéal pour l'apéritif et les poissons. Le Syrah est utilisé pour le 100 % rouge mais aussi associé à du Cinsault pour créer un rosé atypique. A l'inverse, le domaine ne compte pas de grenache. « C'est un pari. »

Mira Luna, un domaine bio

Pour la partie œnologie, Anne-Cécile et Antoine Samaille collaborent avec Marion de Charrière du Cabinet d'agronomie provençale, qui travaillait déjà pour le vignoble. « Elle nous accompagne sur les choix techniques pour imaginer des vins qui plaisent aux consommateurs, tout en étant adapté au terroir, et qui corresponde à notre philosophie », raconte Antoine Samaille.

Après les vendanges en septembre 2023, quelque 7 500 premières bouteilles, deux blancs et un rosé, sont embouteillées en février 2024. Les vins, ainsi que cinq huiles d'olive, sont vendus depuis mai directement via le site Internet marchand de Mira Luna.



Ils se sont également entourés de Philippe Sareciva qui, depuis mars 2024, est en charge de la gestion de l'exploitation. « Il coordonne toutes les questions liées aux produits, à la location de matériel, à la récolte, aux visites des administrations... », énumère Antoine Samaille. Il est également garant du respect du cahier des charges du domaine, certifié bio depuis la plantation des vignes il y a entre 10 et 15 ans. Les étiquettes sont fabriquées à Pontevés, le bouchon est en liège du Var collé avec de la cire d'abeille. Pour l'embouteillage, Mira Luna a rejoint la société Dionysos, qui regroupe une dizaine de domaines, tous actionnaires, et qui a fait l'acquisition d'un camion d'embouteillage itinérant.

Un deuxième projet à Tourtour

Avant de se lancer dans l'aventure Mira Luna, ces Raphaëlois avaient un cahier des charges précis. « Nous cherchions un lieu préservé, qui abrite des cultures et avec la possibilité d'y créer un petit hôtel et un restaurant, où nous pourrions également proposer une offre bien-être. Nous avons trouvé un domaine de 200 ha du côté de Saint-Maximin, dont le propriétaire était Russe. Nous avons signé le compromis fin 2021 et l'achat devait donc se faire au printemps 2022 », rembobine

Anne-Cécile Samaille. Sauf qu'en février 2022, la Russie envahit l'Ukraine. « Nous n'avons jamais eu de nouvelles, il n'est pas venu le jour de la vente. » Le couple d'entrepreneurs se remet donc en quête de domaines, en visite deux en octobre 2022. Deux visites, deux coups de cœur. Deux achats. D'un côté Mira Luna avec ses vignes bio et son oliveraie mais sans possibilité d'hébergement. Et de l'autre, le domaine de la Baume, 40 ha sur la commune de Tourtour. Outre le cadre, là aussi préservé, le lieu abrite une « belle bâtisse » qui fut la demeure de Bernard Buffet et qui pourrait donc héberger le restaurant, un millier d'oliviers pour certains centenaires, et il est possible d'y ■■■cultiver

L'identité graphique de Mira Luna, imaginée par l'agence-S, se décline sur les étiquettes des vins mais aussi les packagings.

Quoi de mieux pour raconter une histoire que les animaux. « Nous en avons choisi deux, présents sur le domaine et avec un symbole fort : le loup et la chouette. » Une manière également de retranscrire la notion de biodiversité, chère aux propriétaires des lieux.



© D.R.

Pour l'instant, Mira Luna propose deux blancs et un rosé à la vente.

« Nous cherchons des vins, et de l'huile d'olive, qui soient clairs. On a tendance à se perdre avec les assemblages. » Un choix assumé mais qui peut surprendre quand on sait que l'assemblage est l'un des critères obligatoires pour obtenir le label Coteaux varois en Provence ou Côte de Provence, sauf en blanc.

■ ■ ■ un potager, des plantes aromatiques... « Nous menons ces deux projets de front », précisent Anne-Cécile et Antoine Samaille. Si pour Mira Luna, il est bien avancé, la Baume accuse pour l'instant six mois de retard sur le planning prévisionnel en raison d'allers-retours administratifs. Ces acquisitions ont été réalisées sur fonds propres. La société d'investissement Shambala, qui a pour seuls actionnaires Anne-Cécile et Antoine Samaille, détient les deux sociétés.

Cinq cuvées d'huile d'olive

Concernant l'huile d'olive, « nous n'étions pas préparés », se remémore Anne-Cécile Samaille. « Quand nous avons repris la Baume, le lieu était abandonné depuis huit ans. On nous a dit que les oliviers ne donneraient rien. Sauf qu'en août, nous avons eu plein d'olives. Nous avons donc fait venir une personne de l'INAO [Institut national de l'origine et de la qualité, NDLR] pour reconnaître les espèces. Je mettais des rubans de couleurs pour les distinguer ! ». Le but étant, toujours en accord avec leur philosophie, de proposer une huile monovariétale. Il en ressort quatre cuvées, dont celle appelée "Les centenaires". « Elle est cinq fois plus riche en polyphénols, qui correspond en quelque sorte aux anticorps des arbres, que les huiles classiques. L'usage est de dire que plus le taux est élevé, plus l'huile est amère mais à la Baume, c'est l'inverse ! », s'étonne cette

chimiste qui s'est depuis formée à la dégustation d'huile d'olive. Du côté de Mira Luna, on trouve une huile AOP Provence bio, assemblage de plusieurs olives (Aglandau, Cayon et Bouteillan).

Construction d'un caveau

Dans la partie basse du domaine, en bordure de la route principale, devrait émerger d'ici fin 2025 une cave/caveau pour la vinification ainsi que la vente directe des produits. C'est le cabinet d'architecture Ordener, spécialisé dans ce type de réalisation, qui a imaginé le projet, dont le permis de construire doit être validé en septembre. En attendant la création de ce caveau, « nous avons conclu un accord avec Tom Bove pour vinifier dans son chai, au sein du domaine Bellini, mais avec nos cuves et notre amphore ».

Quant à la saison 2024, elle est « plutôt très bien partie, avec de belles montées sur le Syrah », se réjouit Anne-Cécile Samaille qui a déjà des projets plein la tête. Elle envisage par exemple d'apposer des couverts végétaux au pied des vignes, et plus particulièrement du thym pour le Syrah qui, en plus de protéger le plant des bactéries, permettrait de faire ressortir des notes aromatiques qui existent déjà. « Je suis toujours dans cette constante remise en question. Il ne faut pas se créer d'a priori. »

- Karen Sarrazin



© K. Sarrazin

Les huit hectares de vigne sont entièrement bio.



© D.R.

Le domaine propose également une gamme de cinq huiles d'olive, récoltées sur les sites de la Baume et Mira Luna.



© D.R.

Le domaine comprend également une ancienne ferme (700 m² au total) à réhabiliter.