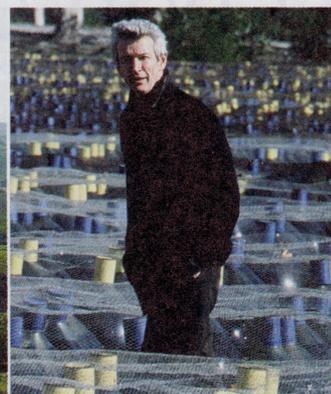


# Gentleman vigneron !

Rien ne prédestinait Olivier Decelle à exploiter la vigne. Sauf sa passion du vin. Rencontre.



En 2001, Olivier Decelle a quitté les surgelés Picard pour « sauver » le Mas Amiel, acheté deux ans plus tôt.

Lorsqu'il visite pour la première fois, en 1997, le Mas Amiel, exploitation viticole de 150 hectares des Pyrénées-Orientales produisant du maury, à deux pas des châteaux cathares, Olivier Decelle, alors PDG de l'entreprise familiale Picard Surgelés, est loin de se douter qu'il allait avoir le coup de foudre. Fou de vin, ce patron pense n'acheter que quelques arpents de vignes pour se frotter à la vinification. Il n' imagine pas alors troquer son costume-cravate pour celui de gentleman-vigneron. « J'ai pensé mettre un directeur à la tête du domaine et venir y passer mes vacances », se souvient-il.

Mais la passion l'emporte sur la raison. Deux ans plus tard, en 1999, il rachète le Mas Amiel et saisit vite l'ampleur de la tâche. « Le vignoble était en ruine et les vins doux ne se vendaient pas. » Pour le relancer, Decelle se rend compte qu'il doit choisir entre Picard et Mas Amiel. « A 45 ans, on change de femme, pas de métier ! » s'amuse-t-il aujourd'hui. Lui opère le choix inverse, en 2001, et investit massivement dans son domaine. « Nous avons arraché 50 hectares et replanté 4 000 pieds par hectare, embauché une nouvelle équipe et nous nous sommes lancés dans le marketing. J'ai eu très peur pendant trois ans. » Le résultat est là : ses maurys se sont imposés parmi les meilleurs



de l'appellation. Le Vintage 2003 élevé en fûts, notamment, dans sa belle robe acajou, surprend par sa puissance et la richesse de sa palette aromatique. On y décèle tour à tour café, figue, cacao, réglisse, une touche de rancio... Un grand vin au rapport qualité-prix exemplaire : 14,80 €.

## Son objectif : « faire de Mas Amiel une marque mondiale »

Mais l'entrepreneur n'entend pas en rester là. Non seulement il transforme son vin doux muté en un nectar très recherché, mais, sur les conseils de son ami œnologue Jacques Boissenot, il s'est lancé dans le vin sec en plantant, comme en côte-rôtie, de la syrah sur échelas, méthode traditionnelle. Désormais, cet amoureux de la nature, qui ne peut se passer de stress pour vivre, veut « faire de Mas Amiel une marque mondiale ».

Entre-temps, ce bourreau de travail a repris trois autres propriétés dans le Bordelais, notamment le Château Jean Faure, à qui il veut redonner son rang de grand cru classé de Saint-Emilion. Anne, son épouse, a fini par démissionner des cosmétiques Dr Pierre Ricaud, qu'elle dirigeait, pour s'occuper du marketing et de la communication. Decelle espère qu'un jour ses deux fils, Romain et Hugo, reprendront le flambeau. ● C. T.

Mas Amiel, Maury (Pyrénées-Orientales), 04-68-29-01-02.

## ET AUSSI

● Simon Dauré et sa famille sont à la tête de trois domaines en Roussillon : le Château de Jau (côtes-de-roussillon), le Mas Cristine (rivesaltes) et le Clos des Paulilles (banyuls et collioure), ainsi que la Viña las Niñas, au Chili. Dans la ferme-auberge de leur vignoble, ils proposent un menu unique (39 €) qu'accompagnent les vins de leurs domaines. **Ferme-auberge du Clos des Paulilles**, Port-Vendres (Pyrénées-Orientales), 04-68-98-07-58. Seulement le soir.