

Domaine des Tourelles : deux familles pour un patrimoine



L'histoire du Domaine des Tourelles remonte au XIXe siècle. Installé à Chtaura dans la Békaa, François-Eugène Brun, ingénieur agronome français, fonde en 1868 l'hostellerie Brun et une distillerie vinicole. « C'est la première cave commerciale du Liban, puisque seul Ksara existait mais était alors tenu par des moines jésuites qui n'avaient pas le droit de vendre leur production », explique Christiane Issa, fille de l'actuel propriétaire, en charge de la communication. À l'époque, le vin Domaine des Tourelles était surtout vendu aux soldats français stationnés dans la région. La maison acquiert aussi une bonne réputation grâce à son arak, très apprécié localement bien que fabriqué par un Français. En 2000, Pierre Brun, le descendant de François-Eugène (troisième génération) qui avait poursuivi l'exploitation, décède sans

enfants. La cave ferme durant trois mois et deux héritiers sont retrouvés après étude de l'arbre généalogique. Tous deux vivent à l'étranger et souhaitent vendre le domaine. Anciens et reconnus sur le marché, la cave et le vignoble intéressent tout le monde et notamment les grandes maisons comme Château Ksara. C'est finalement Nayla Kanaan Issa el-Khoury, avocate, et Élie F. Issa, ingénieur, deux amis proches de Pierre Brun, qui rachètent la maison pour sauvegarder la cave et l'esprit dans lequel la famille Brun l'avait édifiée. Le montant de la transaction n'est pas communiqué. Depuis, plus de 200 000 dollars ont été investis, « dans du matériel moderne, mais compatible avec le mode de production artisanale », explique Élie F. Issa. « Notre philosophie tient en trois parties : pas de grandes quantités, pas de publicité, pas de

Date de création : 1868

Cave et vignobles à Chtaura, 35 hectares

Production :

200 000 bouteilles

Exportation : 38 % de la production

Investissement : plus de 200 000 dollars depuis le rachat en 2000

Répartition du capital : 50 % Nayla Kanaan Issa-el-Khoury, 50 % Élie F. Issa

Gamme de prix :

entre 7 et 35 dollars

ventes en supermarché », résume Christiane Issa, fille d'Élie. Elle jouait dans le jardin de la propriété de Pierre Brun quand elle était petite et est désormais en charge des visites et de la communication de la cave. L'affaire reste familiale et s'appuie sur un positionnement de vin haut de gamme ainsi que sur la renommée de son arak, l'un des meilleurs du pays selon plusieurs critiques. Le Domaine des Tourelles produisait il y a encore 10 ans, « 80 % d'arak, 20 % de vin. Aujourd'hui, leur part respective dans notre chiffre d'affaires est équilibrée : 50-50 », explique Élie Issa. Mais les modes de distribution eux demeurent différents : pour écouler l'arak, le domaine a recours à un distributeur, tandis que pour le vin, le domaine se charge lui-même de la vente. « Pour le vin, nous avons encore besoin de convaincre. Nous préférons donc le faire par nous-mêmes », ajoute-t-il. Au Liban, les bouteilles sont vendues à la cave du Domaine des Tourelles et dans des restaurants comme le Relais de l'Entrecôte à Beyrouth, par exemple. À l'étranger, la cave, qui exporte près de 40 % de sa production, s'appuie sur des distributeurs qui placent ses bouteilles dans les restaurants, les hôtels et chez les cavistes. Davantage que la diaspora, elle vise les connaisseurs et les amateurs de vins.

Les enfants des deux familles sont impliqués : Émile, fils de Nayla Issa el-Khoury, travaille au domaine, tout comme la sœur de Christiane, photographe qui s'occupe notamment des brochures, et leur frère, œnologue qui vient de prendre le relais de Jean-Michel Fernandez, ancien œnologue de Château Kefraya. « Tout est artisanal, même le collage des étiquettes, sourit Christiane Issa. On respecte la tradition. » □ →