



Au bout de la vigne, la maison d'Usha Teissier.



PHOTOS DR

VIN

## GAMAGE : UNE INDIENNE À BORDEAUX

**U**sha Teissier ne manque ni de détermination ni d'humour. Elle ne marche pas, elle fonce. Après des études de droit, elle décide de quitter l'Inde, et l'homme que sa famille lui avait choisi. Elle s'installe à Singapour, où elle travaille pour une firme pétrolière américaine. Puis, le Congo. La guerre civile la contraint à fuir le pays. Au début des années 1990, elle s'installe à Bordeaux : « *Je ne parlais pas un mot de français et ne me voyais pas rester inactive. J'ai décidé d'étudier l'œnologie. A 40 ans, c'était compliqué, mais j'ai une âme de combattante.* » Elle s'inscrit aux

cours du diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation et réussit l'examen final : « *J'ai aimé le vin quand je l'ai compris.* » Lors de sa formation, elle visite plusieurs propriétés, dont le château Gamage alors en vente, un domaine viticole de 33 hectares complanté majoritairement en merlot, à quelques lieues de Saint-Emilion : « *Les raisins étaient vendus en coopérative. Je devais réinventer cette propriété, sinon c'était la faillite assurée. Très vite, j'ai eu l'intuition qu'il fallait être derrière ses bouteilles pour les vendre et voyager dans le monde entier pour rencontrer ses clients.* » Des années de travaux. Nouveau

cuvier dans la plus pure tradition bordelaise et nouvelle équipe, exclusivement féminine : « *Du maître de chai à la directrice technique, jusqu'aux ouvriers agricoles. Et ça marche beaucoup mieux !* » Aujourd'hui, une production de 200 000 bouteilles dans une gamme de vins qu'elle a souhaité diversifiée. Usha Teissier ne regrette rien, même les années difficiles : « *La chance de ma vie est d'avoir pénétré ce monde merveilleux du vin, alors que ce n'était pas ma culture. Ce que j'attends ? Qu'on reconnaisse simplement que j'ai bien travaillé.* »

ISABELLE BUNISSET

**Vin coup de cœur : sélection Exceptionnelle de Château Gamage. Prix : 25 € (05.57.40.52.02 ; chateaugamage.com).**

### LE SPOT DE MAURICE BEAUDOIN OENOTOURISME GRAND CRU À CHATEAU SOUTARD

L'œnotourisme, ça marche. Dans le Bordelais, Château Soutard, grand cru classé de Saint-Emilion, est un lieu privilégié dans cette nouvelle orientation touristique. Après la rénovation des deux ailes dédiées aux cuviers, aux chais et à une belle salle de dégustation, le château Soutard a inauguré en septembre les nouveaux espaces de réception. La superbe chartreuse du XVIII<sup>e</sup> siècle, entourée d'un parc, dispose de quatre chambres avec vue sur le vignoble et sur les arbres. Le château Soutard devient ainsi une maison d'hôtes raffinée avec possibilité de visiter les chais. Tous les tissus choisis sont des rééditions de dessins du XVIII<sup>e</sup>. Les meubles et les tableaux, tous d'époque, ont été achetés en vente publique. La Chambre polonaise au premier étage (36 m<sup>2</sup>) a été décorée d'après des documents du XVIII<sup>e</sup>.

295 €, petit déjeuner inclus. Visites guidées, ateliers métiers du vin, dégustations, défi culinaire, etc. (05.57.24.71.41).

### LE CHOIX DU FIGARO MAGAZINE

## CÔTE DE GASCogne, PELLEHAUT, ROUGE 2015



**U**n vin gourmand, concentré et équilibré, élaboré par deux vignerons récoltants, Martin et Mathieu Béraut. A boire dans les trois ans. En 2015, le vignoble obtient le label Haute Valeur environnementale : la vendange est en grande partie nocturne. Du fruit : baies noires et mûres. Bonne nouvelle : seulement 12,5° d'alcool. Idéal sur une viande rouge. **M. B. 5,50 €. 32250 Montréal-du-Gers (05.62.29.48.79).**

### ARTS DE LA TABLE

## VENCE, L'ÉTÉ EN AVANCE

**S**i l'on devait comparer l'œuvre d'Henri Matisse à quelque chose, il faudrait choisir l'orange », affirmait Apollinaire, convaincu que le travail du peintre ressemblait à « *un fruit de lumière éclatante* ». Oranges, grenades, aubergines, bouquets de fleurs



trouvent souvent une place de choix dans les toiles de l'artiste. C'est de cette nature du sud de la France, entre jaune citron et vert olive, que s'inspire l'un des trois nouveaux services de la collection printemps-été 2016 signée Geneviève Lethu. La marque tricolore l'a baptisé Vence : un clin d'œil de plus au chef de file du fauvisme qui y séjourna à plusieurs reprises.

**LAURENCE HALOCHE Assiette plate en porcelaine, 19,90 € (Genevieve-lethu.com).**