



# SOMMAIRE

HOMME *Deluxe*

N°61 Printemps 2021

Retrouvez-nous sur [www.magazinehomme deluxe.com](http://www.magazinehomme deluxe.com)  
Le prochain numéro d'HOMME DELUXE paraîtra le 18 juin 2021



36 **SAN FRANCISCO**  
*L'esprit au confluent  
du Nouveau Monde et de  
l'Ancien.*



22



46



54

28

En coulisses **JEAN-SÉBASTIEN ROBICQUET**  
Photo Yves Bottalico. Shooting réalisé à l'hôtel Hoxton, 30-32 rue du Sentier 75002 Paris.

## Actu / Zoom / Reflex

### 03 ÉDITO

Changeons de code ! Par Michèle Vincent.

### 06 TÊTES AU TOP

Cinq leaders qui comptent dans leur secteur.

### 08 REFLEX ÉCONOMIE

Toutes les Anglaises sont rousses. Par Philippe Leroy.

### 10 FOCUS HISTOIRE

Napoléon, pour le meilleur et pour l'Empire. Par Marie Coquières.

### 12 CULTURE LIVRES

Beaux-livres, bien-être, tourisme : florilège pour avril-mai.

### 14 CULTURE MUSIC

Rock, jazz, classique, opéra : notre choix.

### 16 WHAT'S NEW

Actualité, nouveautés, instantanés.

## Interviews / People / Timing

### 22 MAISON VILLEVERT

Un éden des spiritueux made in France au cœur des Charentes.

### 26 « FAIRE AVANCER MES RÊVES »

Jean-Sébastien Robicquet, fondateur et président de Maison Villevert, nous raconte son étonnant cursus. (Shooting : hôtel Hoxton, 30-32 rue du Sentier 75002 Paris)

### 28 LES PETITS BONHEURS DE JULIE GAYET

Une femme battante, engagée, enthousiaste et communicative.

### 30 ARTY GIRL

Stefania Cristian, jolie plante au corps parfait, est un caméléon qui crache des flammes. Sur les podiums et au cinéma.

## Autos / Techno / Voyage

### 32 CADRANS DE PRINTEMPS

Quand vient l'heure d'été, montres de marque et look vintage font très bon ménage.

### 36 SI VOUS ALLEZ À SAN FRANCISCO

Cette étonnante mégapole de Californie est comme un goût d'Europe...

### 40 FREE RIDE

En phase avec la mobilité urbaine, voici une « batterie » de deux-roues qui s'adaptent à tous les goûts.

### 42 DU RÊVE À LA ROUTE

Face au défi de l'électrique, sept modèles éclectiques jouant chacun sa partition.

### 46 UN QUATUOR DE TÉNORS

Aston Martin DBX, Bentley Bentayga,

Lamborghini Urus et Maserati Levante trônent au royaume des SUV de luxe.

## Mode / Lifestyle / Beauté

### 54 EDEN PARK PRINTEMPS-ÉTÉ

Voici une mode ludique et sportive, cool et chic, qui joue à la fois l'évasion et l'urbanité.

### 62 FASHION AVENUE

Avec les beaux jours, vive la liberté. À chacun de choisir la petite touche qui soulignera sa personnalité.

### 66 SHOOTINGS BEAUTÉ

Tout pour votre peau ! D'un côté des cosmétiques pour peaux réactives, de l'autre une gamme assouplissante à base de chanvre et de cannabis.

### 68 PLEINS FEUX SUR DESIRIAL PARIS

Signée Vivacy, voici une fragrance pour vous madame, pour vous monsieur, qui transgresse l'olfactif pour atteindre l'affectif. Cette sensation qu'on appelle désir...

### 70 PARIS EN TÊTE

Vous cherchez des adresses cocooning où on sera aux petits soins pour vous ? Testez l'Atelier BioT et le Spa Brach...

## Saveurs et vins

### 72 CAHIER SAVEURS

Quelques pistes balisées pour se régaler à la maison et retrouver le goût des bons produits.

### 70 SOYEZ EFFERVESCENT

Un risque de déprime à l'horizon ? Un bon champagne vous fera passer le cap. En brut, en blanc ou en rosé...

### 74 HUILES D'OLIVE DE PROVENCE

Vous connaissez leurs vins d'été, découvrez quatre domaines qui produisent une huile tout aussi exquise.

### 76 SÉLECTION DE VINS ROUGES

Huit grands crus de nos régions plus le Portugal et la Californie.

### 77 LE CHÂTEAU LA CASTILLE

Ce magnifique domaine provençal passe du vin de messe aux AOP. À découvrir.

### 78 SÉLECTION DE VINS BLANCS

Alsace, Touraine, Sancerrois, Médoc, Provence, les cépages ne manquent pas, mais chardonnay est « le king ».

### 80 À LA SANTÉ DES COPAINS

Profitez des apéritifs à la maison pour tester quelques spiritueux d'exception et même bio, made in France.

### 82 SI LE SAKÉ NOUS EST CONTÉ

À redécouvrir, cette perle de la culture nipponne grâce à la Japan Sake and Shochu Makers Association.



Suivez Homme Deluxe et retrouvez, chaque jour, les coups de cœur de la rédaction.



Aude Lebossou-Faudon,  
maître de chai et œnologue  
Jean-Pierre Delpiano,  
chef de culture  
Marc Fischer, directeur  
du Château La Castille

## CHÂTEAU CASTILLE

# BIENVENUE dans les vignes du Seigneur

UN IMMENSE VIGNOBLE ENTRE TERRE ET CIEL ! JAMAIS L'EXPRESSION N'AURA ÉTÉ AUSSI JUSTE. APRÈS PLUSIEURS ANNÉES D'UNE PRODUCTION DISCRÈTE, LES VINS AOP ET IGP DU CHÂTEAU LA CASTILLE, PROPRIÉTÉ DU DIOCÈSE DE FRÉJUS-TOULON, FONT DÉSORMAIS PARTIE DES GRANDES RÉFÉRENCES PROVENÇALES.

Par Edmond Bak. Photos DR

En 2019, ayant décidé de distribuer son breuvage au plus grand nombre et dans de meilleures dispositions, le diocèse nomme un nouveau directeur général. Marc Fischer, venu du château de Berne, va réveiller un domaine de 280 hectares où l'on produisait jusque-là vin de messe et vin en vrac. Feuille de route : une vraie exploitation des quelque 160 hectares de vignes entourant un château majestueux.

« Nous avons procédé à une refonte totale de notre production et de notre offre », explique le nouveau responsable. « Le domaine de La Castille est le quatrième plus grand domaine de Provence. C'est le seul vignoble en France qui appartienne à un diocèse. Il y avait là une mission exaltante. Avec Aude Lebossou-Faudon, notre œnologue et maître de chai en poste depuis plus de dix ans, qui n'attendait que ça, et Jean-Pierre Delpiano, notre chef de culture, nous avons redéfini quatre gammes en AOP et IGP, et lancé six vins pétillants, le tout accompagné d'un packaging au design de qualité. »

Poussés par une distribution dynamique et une origine plutôt inédite que Marc Fischer revendique, les rosés AOP côtes-de-Provence et IGP var cuvée, Glorius, Sancti, Lueur d'Azur, Ciel et terre, convertissent de plus en plus d'amateurs. Les rouges produits à partir d'un assemblage de syrah, mourvèdre et carignan, les blancs à base de rolle, ugni blanc et sauvignon ont désormais aussi leurs fidèles. « Notre objectif est de vendre 300 000 bouteilles en 2021 », affiche le DG du domaine qui, grâce à l'action entreprise ces derniers mois, voit les chiffres grimper de presque 100 000 par an.

Marc Fischer annonce aussi, pour 2022, le passage aux deux tiers de la production en AOP côtes-de-Provence. Les sols de gavroches calcaires et d'alluvions granitiques du Château La Castille n'ont pas fini de résonner des promesses que Marc Fischer tire d'un domaine aussi étendu, certifié HVE3, dont il goûte avec délectation l'apport si particulier : « Les Évangiles lient vin et foi dans les mêmes écrits. Ici, nous vivons dans ce parfait équilibre entre les lois du ciel, des saisons, de la nature... Entre la spiritualité du vin et son économie. » Au caveau de dégustation et de vente du Château La Castille, on trouvera deux autres cuvées qui cultivent davantage encore cet attachement originel : La cuvée Écclesiastique, 100 % chardonnay, plutôt destinée au vin de messe, et la cuvée Séminaire dont une quote-part est reversée à l'Église. Au Château La Castille, il ne manque plus que des vins... spiritueux !



En rouge, rosé et blanc, la gamme Glorius

### CASTILLE : UN DON DE L'HISTOIRE

Aujourd'hui défini par la qualité de sa nouvelle gamme de vins, le domaine est issu d'une histoire originale, qui démarre en 1524, au temps où la Provence est envahie par les armées de Charles Quint. Les régiments s'installent dans ces terres, propriétés des Forbin, seigneurs de Sollies. Ils y laisseront leur nom de Castille. Les Forbin vendent en 1716 à Louis de Selles, conseiller du roi Louis XV et trésorier général de la Marine à Toulon qui fera construire le château sous sa forme actuelle. Les caves monumentales étaient destinées à emprisonner les bagnards pour Cayenne. En 1829, le château et ses terres changent de propriétaire. Les Aubert, une famille de soyeux lyonnais, prennent la relève. Et en 1922, Frédéric, sans descendance, fera don du domaine à l'Église, demandant que cette maison soit consacrée à l'accueil et à la formation des prêtres. C'est le diocèse de Fréjus-Toulon qui en héritera au travers de la fondation La Castille. Un domaine aujourd'hui très fréquenté... À Sollies, une fois franchis le Gapeau, le portail ouvert sur la RD 554, et un kilomètre d'un chemin entouré de vignes, on découvre le château aux quatre tours... « Nous n'avons pas moins de trois communautés qui vivent ici, explique Marc Fischer. Le séminaire diocésain d'une cinquantaine de prêtres, l'ensemble des professionnels qui travaillent sur la vigne et la vinification, les sœurs de la Fraternité Saint Joseph Gardien qui gèrent l'accueil de la fondation et les institutions en général. Et puis, il y a près de 250 000 visiteurs ». Qui viennent pour des promenades dans l'immensité de la propriété, le VTT, le parcours d'accro-branches. Et, bien sûr, les vignes du Seigneur !



## VINS sur vingt

### VINS BLANCS

# Chardonnay en tête

BALADE HEXAGONALE ENTRE L'ALSACE, LA TOURAINE, LA BOURGOGNE, LE BORDELAIS ET LA PROVENCE POUR Y SAVOURER DES CHARDONNAYS, MAIS AUSSI DES SAUVIGNONS, GRENACHES ET AUTRES ROLLES. ET SE DIRE QUE LES VRAIS BEAUX JOURS SONT DEVANT NOUS.

Par Éric Vincent et Justin Billom. Photos DR



#### MEURSAULT FRÉDÉRIC MAGNIEN 2018

Belle AOC que le meursault, aux terres foulées (et sans doute bénies) par les moines cisterciens au cours de l'an 1000, bien avant de devenir ce joyau de notre gastronomie hexagonale. Signé Frédéric Magnien, un maniaque du qualitatif qui pratique la biodynamie, l'élevage en fûts de chêne anciens mais aussi en jarres de terre cuite, ce millésime 2018 à la robe d'or offre un nez intense de notes florales et de fruits jaunes. Structure riche, bouche soyeuse et finale tout en fraîcheur. À chouchouter.

60 €, bons cavistes

#### SAINT-VÉRAN RÉVÉLIS 2017

Ce Révélis est le fruit d'un projet initié par un collectif du groupement Vignerons des Terres Secrètes sur la base de sélections parcelaires et de microvinifications. Limité à 2500 flacons, ce millésime 2017 a bénéficié d'un travail de labourage des sols, rendements réduits, élevage de 24 mois (fûts de chêne et cuve béton), limitation des levures, absence de filtration et de collage. Un travail vertueux à juger chez vous : un pur chardonnay, une robe étincelante, des notes fleuries, fruitées et toastées avec un écho salin... et une bouteille au diapason avec sa déco digitale. Un beau vin à offrir.

39 €, bons cavistes



#### TOURAINE-CHENONCEAUX LES SOUTERRAINS

Produit par le domaine Les Souterrains au cœur de la vallée du Cher et bien bichonné par son propriétaire Nicolas Mazessi – qui y accueille avec plaisir les visiteurs – ce touraine-chenonceaux, 100 % sauvignon, présente un nez discret de fleurs blanches, de poire et d'agrumes qui se libère en bouche... avec une douce exubérance, pour employer un oxymore (c'est à la mode). Texture charnue, arômes de pêche blanche et notes beurrées en font le compagnon idéal d'un bar au beurre blanc ou d'un tartare de dorade.

25 €, bons cavistes



#### Sancerre Château de Fontaine-Audon 2019

Un vrai château dans le Sancerrois (où ils sont rares) et quinze hectares de vignes autour, ce 100 % sauvignon signé Langlois-Château revendique son appellation sancerre. Né sur un terroir de silex, vinifié en petites cuves inox et élevé sur lies, il se pare d'une robe claire et de belles fragrances de pamplemousse et de fruits exotiques. Le fruit persiste en bouche sur une trame riche en fraîcheur et minéralité avec une pointe saline. À faire vieillir quelques années.

20 €, cavistes



#### Les Arums de Lagrange 2018

Pur médoc, ce blanc sec du Château Lagrange, né sur terroirs de sable et d'argiles calcaires, a connu avec ce millésime une des années les plus chaudes de son histoire, tempérée toutefois par des nuits fraîches. Majoritaire en sauvignon blanc et gris, fruit de vendanges manuelles et d'un élevage de six mois en barriques, il possède une grande complexité qui décline des notes d'agrumes, de pêche et de mangue. Volume et acidité en bouche, mais aussi une belle délicatesse...

25 €, cavistes



#### Glorius blanc 2020

Le Château La Castille et ses 160 hectares au pied des Maures appartiennent au diocèse de Fréjus-Toulon, qui y fait du vin depuis... les années 20. Un lieu quasi divin, puisque, outre la formation des prêtres, il se consacre aux diverses œuvres de l'église. Ce millésime 2020 (bien)nommé Glorius, mix de rolle et d'ugni blanc, délivre des arômes de pamplemousse et de citron qui persistent en bouche avec rondeur et vivacité. Un vrai AOP côtes-de-Provence, généreux et convivial. À prix d'ami.

12 €, bons cavistes



#### Château Maime Origine 2019

Attachées à leur domaine provençal depuis vingt ans et fières de leur nouvelle cuverie inaugurée en 2018, les familles Sibran-Garcia, n'ont qu'un souci, progresser en précision et en qualité. Et en gourmandise, faut-il ajouter. Ce blanc Origine 2019 – mix de rolle, grenache et sémillon – revendique complexité, finesse et élégance. Ses arômes de pêche, de mirabelle et de poire se fondent en une belle harmonie qui accompagnera avec bonheur un lieu jaune au fenouil ou une pintade aux morilles.

21 €, bons cavistes

