

Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon



Propriétaires du plus ancien domaine viticole du Luberon depuis 2018, [Constance](#) et [Lawrence Slaughter](#) déversent toute leur passion pour la viticulture dans le [Château de Mille](#), auquel ils ont redonné un coup de neuf, tout en apprenant sur le tas.

Impossible de le rater depuis la route de Bonnieux. Si l'édifice n'est pas forcément visible depuis la route, son entrée, elle, ne passe pas inaperçue. Une énorme barrique indique l'accès au domaine du Château de Mille. Après avoir passé un grand portail, encore quelques centaines de mètres sont à parcourir, entre végétation et parcelles de vignes, avant d'atteindre la bâtisse.

Écrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023

Ce domaine est l'un des seuls du Luberon à être en exploitation, sans discontinuer, depuis le XIII^e siècle. Ce n'est donc pas une exploitation abandonnée qu'ont récupérée Constance et Lawrence Slaughter lorsqu'ils ont acheté le Château de Mille à la famille Pinatel en 2018. Malgré tout, le couple franco-américain a décidé de rafraîchir l'aspect du château et de ses vignes. « On s'est engagés là-dedans avec un peu d'inconscience parce que la quantité de travail est délirante, mais c'est en même temps très passionnant, on en apprend tous les jours », s'enthousiasme Constance Slaughter.



Lawrence et Constance Slaughter. ©Château de Mille

Coup de cœur à Apt

Elle a travaillé dans la finance, le marketing, mais aussi l'art, lui a été dans le domaine des affaires. Constance et Lawrence étaient bien loin du milieu du vin il y a quelques années. S'étant mariés à Bormes-les-Mimosas, la Provence a toujours eu une place particulière dans leur cœur. Lorsque le projet de reprendre un domaine viticole naît dans leur esprit et après avoir pris de nombreux cours sur le vin, la



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023

vinification et la viticulture, la Provence leur apparaît comme une évidence.

« La Provence est notre pays d'adoption, on en est amoureux depuis toujours. »

Constance Slaughter, propriétaire du Château de Mille

Le couple a d'abord cherché un domaine dans le Var, en vain. Finalement, Constance et Lawrence se sont tournés vers le Luberon, qu'ils connaissaient déjà. C'est donc à Apt, sur la route de Bonnieux, qu'un coup de foudre a eu lieu. Non seulement Constance et Lawrence tombent amoureux de ce grand domaine viticole de 116 hectares pour son aspect physique, mais il lui découvre également un côté historique extrêmement riche, qui ferait envier n'importe quel historien ou archéologue. On peut d'ailleurs encore y trouver des vestiges de l'ère romaine, tels qu'un oppidum, sur lequel il y avait sûrement des personnes qui habitaient, ou encore un aiguiier d'une taille remarquable, signe d'une habitation humaine très importante à l'époque.

Un chantier titanesque

Si le domaine était toujours en activité lorsque le couple franco-américain l'a racheté, il nécessitait tout de même un petit coup de jeune, que ce soit au niveau de la bâtisse ou au niveau des vignes. Pour ce faire, les nouveaux propriétaires se sont entourés de nombreux professionnels de la Provence. « On avait à cœur de faire travailler des entrepreneurs locaux, du Pays d'Apt et de ses alentours », affirme Constance.

Ainsi, pour la bâtisse, le couple s'est tourné vers l'architecte [Alexandre Lafourcade](#), basé à Saint-Rémy-de-Provence et spécialiste des rénovations historiques, mais aussi des chais viticoles de haute technologie, qui a réuni les meilleurs artisans d'Apt et de la région, dans tous les corps de métier, afin de rénover les différents bâtiments qui composent le château, tout en gardant son aspect historique. « C'était très important pour nous de ne pas dénaturer ce lieu chargé d'histoire », développe la propriétaire.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023



©Château de Mille

Pour ce qui est des cultures, après leur achat, Constance et Lawrence ont fait expertiser les sols et les vignes. « On nous a dit que c'était en très mauvais état, ce qui n'était pas faux, mais aux vendanges 2018, on s'est aperçus que les raisins étaient magnifiques donc on n'a pas voulu arracher », explique Constance. Progressivement, les propriétaires et leur équipe plantent de nouveaux plans de vignes. Aujourd'hui, 20 hectares sont en exploitation, et 5 viennent d'être plantés. « On grandit petit à petit parce qu'il faut garantir de vendre le vin après », ajoute la propriétaire.

Près de 50 000 bouteilles produites chaque année

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Clairette, Ugni Blanc, Vermentino, Grenache Blanc, Bourboulenc, ou encore Marsanne. Au Château de Mille, on peut trouver les cépages classiques du Luberon. Le domaine produit 3 cuvées en rouge, 2 cuvées en rosé, et 1 cuvée en blanc, pour un total de presque 50 000 bouteilles par an. Et cela ne devrait pas beaucoup augmenter dans les années à venir, les propriétaires souhaitant d'abord s'installer dans le paysage viticole, que ce soit au niveau régional,

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023

national ou international, avant de maximiser la production.

Beaucoup de ventes se font directement au caveau du Château de Mille, mais aussi en restauration et chez les cavistes, ainsi qu'en export. Les propriétaires souhaitent désormais s'attaquer au reste du marché français. Pour ce faire, ils participent à quelques salons de renommée tels que Wine Paris, Millésime Bio, et bien évidemment, Découvertes en Vallée du Rhône. Récemment, le domaine a été mis en avant par le Figaro Magazine qui a dressé sa liste des [33 vignobles les plus désirables de Provence](#), dont le Château de Mille fait partie. Ces 33 vignobles ont été évalués selon plusieurs critères : le paysage, le bâti et sa rénovation, la confidentialité du lieu, la notoriété des propriétaires, le design des bouteilles, la viticulture durable, le rayonnement du domaine (en France et à l'international), la qualité des vin dégusté par les dégustateurs du magazine. Une reconnaissance notable pour le plus ancien domaine viticole du Luberon.



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023



Au caveau, vous ne trouverez pas seulement du vin. Comme de plus en plus de domaines viticoles, le Château de Mille propose également à la vente des produits tels que l'huile d'olive, produite par la [Bastide du Laval](#) à Cadenet, ou encore le miel, produit grâce aux ruchers présents sur le domaine. « On essaye d'avoir une offre un peu plus variée pour que ceux qui ne puissent pas repartir avec beaucoup de vin dans leurs bagages puissent tout de même repartir avec quelque chose », explique Constance Slaughter.

L'envie d'ouvrir le monde viticole

Depuis 2018, Constance et Lawrence, ainsi que leur équipe, organisent et accueillent de nombreux événements. Les trois salles de séminaires du domaine permettent d'accueillir du public pour diverses activités. Il y a quelques jours, le Château de Mille a notamment organisé un atelier assemblage, pour lequel les propriétaires ont reçu énormément de retours positifs. « L'idée est de vulgariser ce métier un peu inaccessible qui nécessite un certain savoir-faire, afin que, pendant quelques heures, les clients ne soient plus passifs, comme lors d'une dégustation, mais actifs en créant leur propre assemblage », développe Constance. De nombreux événements sont à venir, surtout avec l'arrivée de la saison estivale. Ateliers en rapport avec le vin, concerts, projections de films, ou encore expositions, il y en aura pour tous les goûts.

Aussi, le domaine ouvre ses portes à des groupes tels que la [Team Vaucluse](#) il y a quelques semaines. « C'est un réel plaisir de recevoir des groupes comme ça, le Vaucluse regorge de talents, que ce soit des grosses entreprises ou des jeunes entrepreneurs », conclut la propriétaire. Ainsi, le Château de Mille se veut un lieu de synergie pour les acteurs économiques vauclusiens, mais aussi un lieu convivial pour le



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2023

grand public.