

# weekend

**L'ÉVÉNEMENT**  
L'EXPRESS

**DES LIEUX  
EXCEPTIONNELS  
POUR DES  
MAISONS  
DE RÊVE**

**DÉCO  
JARDIN  
DESIGN**



# Un bonheur toscan

Le baron Andrea Franchetti a convié Weekend à visiter Trinoro, son domaine toscan. Il y produit des vins délectables tout en savourant un art de vivre d'une élégante nonchalance... La maison de campagne qu'il a entièrement rénovée selon ses seuls goûts est un pur bonheur.

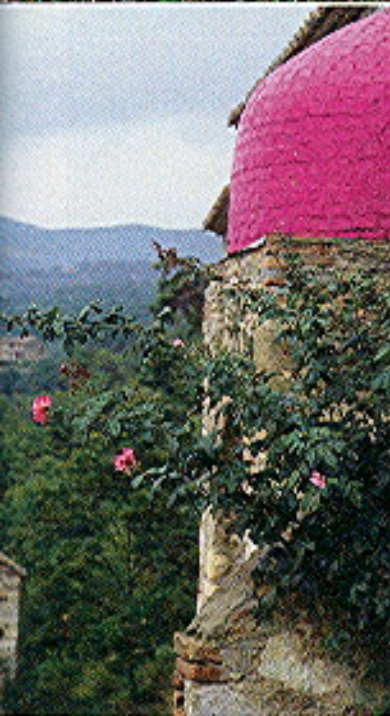
**C'**est dans le Val d'Orcia, une petite région située entre Sarteano et Pienza, en Toscane, que le baron Andrea Franchetti s'est installé en 1992. « Je suis tout simplement tombé amoureux de ces paysages, confie-t-il. Lorsque j'ai eu envie de m'y établir, beaucoup m'ont découragé, me disant que ces sols lourds et argileux étaient tout juste bons pour y faire paître des herbis. Qu'aucune entreprise agricole ne pourrait y prospérer. D'ailleurs dans les années 1960, la plupart des hameaux

de la région ont été abandonnés par leurs propriétaires. » On oublie souvent, en effet, que la Toscane peut être dure et que sa terre ne se laisse pas travailler facilement.

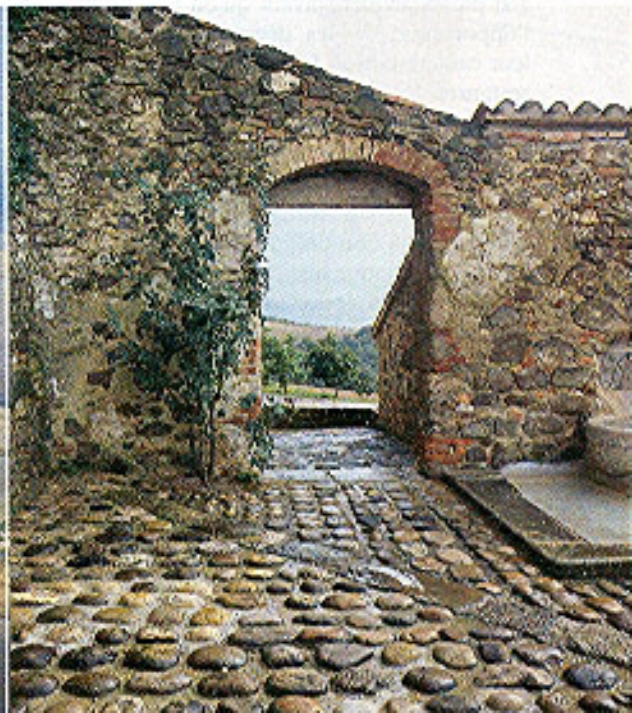
Andrea Franchetti ambitionne de créer un vignoble. Fils de bonne famille, il a un temps été vagabond de luxe avant d'avoir un restaurant à Rome. Il connaît le monde du vin, compte quelques amis à Bordeaux et a importé des crus italiens à New York entre 1982 et 1986. N'écoutant que son obstination, il commence par acheter des ter-

ains. D'abord prudent, il totalise enfin 200 ha, superficie sur laquelle se trouvent cinq habitations rurales. Son choix se porte sur la plus imposante. Cette longue bâtisse en pierres est située à flanc de coteau, à la limite des bois. Elle sera rénovée selon les seuls goûts du baron. « Mon épouse vit à Rome et entend rester citadine, explique-t-il. J'ai donc aménagé le tout à ma manière. Je déteste, par exemple, les rideaux. Il n'y en a donc pas ici. »

Répartie sur deux niveaux, l'habitation



Une demi-coupole peinte en rose vif surmonte aujourd'hui l'entrée de cette paisible demeure en pierres. A l'intérieur, le décor joue la carte de l'authenticité. Le salon, qui occupe le plus grand espace du rez-de-chaussée, est ainsi rythmé par une très belle voûte cintrée en briques.



Une atmosphère monacale, mais qui ne manque pas de panache.  
 Photo en noir et blanc : le baron Andrea Franchetti attablé dans la cuisine de sa belle maison toscane.



(suite de la page 50)

se démarque, aujourd'hui, dès l'entrée, par une demi-coupole pointée en rose vif et la manière dont elle a été meublée. Beaucoup de boiseries semblent sorties d'un garde-meubles oublié. « Ce sont des armoires, des tables, des portes... qui proviennent de maisons souvent modestes, s'amuse Andrea Franchetti. J'ai pu les acquérir avant qu'on ait eu l'opportunité de les décapier. J'aime leur caractère brut. Je n'ai cherché ni à restaurer les peintures écaillées, ni à masquer les coups ».

Ce caractère authentique se révèle particulièrement dans la cuisine, une vaste pièce habillée de carreaux anciens en terre cuite où l'on prépare les repas et où l'on se restaure aussi, même avec les invités. Les différents mets, jusqu'au simple plat de salade ou de légumes grillés, sont présentés, comme tout et partout dans cette maison, avec une nonchalance feinte, celle qui confine à l'élégance. Dans le fond de la pièce, on remarquera d'ailleurs cette armoire surmontée d'une multitude de bouteilles, souvenirs des grands vins qui ont été dégustés ici.

Dans la salle à manger trône une

longue table en bois naturel. Pour passer au salon, il faut emprunter un hall pavé de grosses pierres séparées par de larges joints en ciment. Le salon occupe le plus grand espace du rez-de-chaussée, rythmé par une très belle voûte cintrée en briques. Plus sophistiqué que les autres pièces de l'habitation, il compte plusieurs canapés habillés de tissus rayés. Le sol est constitué d'un damier de terres cuites serties dans du ciment sur lequel sont déposés quelques tapis d'Orient. Les murs sont revêtus d'un enduit de chaux et les plafonds, dont les voûtes en briques de terre cuite sont laissées à nu, rehaussent l'ensemble d'une atmosphère monacale.

L'étage est uniquement réservé aux chambres, sobriement décorées. Pour tout mobilier, elles comptent un lit, une chaise et une table, le sol en terre cuite étant recouvert de tapis pour atténuer la fraîcheur des mois les plus froids.

#### RIVALISER AVEC LES GRANDS BORDEAUX

Dans les collines du Val d'Orcia, en 1995, Andrea Franchetti a créé Trinoro, un vignoble de 25 ha avec l'ambition de se confronter aux plus grands

Bordeaux. Il a donc planté des cépages traditionnels de cette grande région française : cabernet franc et sauvignon, merlot et petit verdot mais aussi deux cépages locaux : le Cesanese et l'uva di Troia. Rapidement, ceux-ci ont atteint les sommets des cotation. Le fameux critique américain Robert Parker a, par exemple, attribué 95 + (sur 100) au Tenuta di Trinoro 2000, le qualifiant de vin prodigieux. Le secret d'une telle appréciation pour un jeune vignoble tient dans un contrôle drastique des rendements (moins de 15 hl par ha) et d'un séjour – de plus d'un an – des vins en barriques neuves.

Andrea Franchetti, qui aime relever les défis, possède maintenant aussi un vignoble en Sicile, à Passopisciaro, sur les pentes nord de l'Etna, un terroir où il est très difficile d'obtenir des raisins mûrs. Il avoue cependant que « le meilleur vin de cette région et, sans doute de toute l'Italie, est élaboré par un Belge. Il s'agit de Frank Cornelissen qui commercialise ses vins sous son propre nom ».

Texte et photos :  
 Jean-Pierre Gabriel ■

Carnet d'adresses en page 120.