

**Y ALLER**

L'Argentario Golf & Wellness Resort est à 140 km de l'aéroport de Rome Fiumicino, desservi depuis Paris par Air France, Italian Airways, Vueling, Iberia, Easy Jet, Transavia.

**RÉSIDER**

Dans l'hôtel 5 étoiles sur le parcours. Il offre 73 chambres de quatre catégories différentes, ayant toutes un très grand balcon privatif avec vue sur mer. Outre le golf, le domaine offre des terrains de tennis, de paddle, un spa de 2000 m<sup>2</sup> avec piscine couverte, sauna, hammam, Jacuzzi, salle de fitness, de massages. Il propose également une plage à Porto Santo Stefano et des vélos électriques pour se balader dans la région. *Package Golfin' Tuscany*, à partir de 1032 € pour deux personnes les trois nuits avec les petits déjeuners et trois nuits par personne, argentariosort.it

**PLUS DE GOLF**

■ **Punta Ala Golf Club**: dans la province de Grosseto, ce club historique de la Toscane, créé en 1964, est réputé pour ses points de vue de carte postale sur la mer. Il s'étire au milieu du maquis de la Maremma, entre pins maritimes, chênes-lièges et chênes verts séculaires. [golfhotelpuntaala.it](http://golfhotelpuntaala.it)

**■ Golf Club Saturnia**:

le parcours à l'américaine dessiné par Ronald Fream s'étire dans la campagne de la station thermale éponyme. Il a la particularité de n'être entretenu qu'avec l'eau de celle-ci, ce qui lui vaut une attitude écoresponsable exemplaire. [termedisaturnia.it](http://termedisaturnia.it)

**■ Royal Golf La Bagnaiola**:

ce tracé signé Robert Trent Jones Jr glisse ses fairways dans la montagne à proximité de Sienne, avec des fairways en hautes herbes lui donnant un esprit links. [royalgolflabagnaiola.com](http://royalgolflabagnaiola.com)

**■ Marco Simone Golf Club**:

ce club n'est pas en Toscane mais à 17 km de Rome, c'est-à-dire à une heure de route environ de l'Argentario Golf Resort. Son tracé signé Tom Fazio en 1989 sera le théâtre de la Ryder Cup 2023 opposant



MARCO SIMONE GOLF CLUB

les meilleurs joueurs américains aux meilleurs européens. Le club (photo ci-dessus), qui offre 27 trous boisés et multipliant les obstacles d'eau, doit son nom au château du XI<sup>e</sup> siècle situé sur le domaine, qui fut propriété de la couturière Laura Biagiotti. [golfmarcosimone.com](http://golfmarcosimone.com)

**CENOLOGIE**

Découvrir Tenuta il Quinto et ses vins

Via degli Sterpetti 58051 Magliano in Toscana [info@ilquinto.it](mailto:info@ilquinto.it)



# LES TRÉSORS CACHÉS DE LA TOSCANE

ALYETTE DEBRAY-MAUDUY  
[adebray@lefigaro.fr](mailto:adebray@lefigaro.fr)  
ENVOYÉE SPÉCIALE EN TOSCANE

De la Toscane, on connaît surtout les villes étendards comme Florence, Sienne ou Pise, malheureusement victimes d'un tourisme de masse qui peut gâcher la découverte de leurs joyaux culturels. Loin des sentiers battus, il existe pourtant une autre Toscane, plus confidentielle, plus authentique. Celle des palais et des jardins que l'on découvre un peu par hasard, dans des contrées plus reculées. Celle aussi d'un littoral où les lumières se reflétant sur la mer Tyrrhénienne ont quelque chose de magique, où les maisons colorées, suspendues sur les falaises, s'apparentent à une toile de Cézanne. Au sud, dans le Maremma Toscana, à seulement une demi-heure de route du Latium (la région de Rome), la péninsule du Monte Argentario – culminant à 600 mètres d'altitude et baptisée ainsi pour les reflets argentés que l'on devine depuis la mer – fait partie de ces paradis cachés. Sa côte et ses stations balnéaires – Porto Santo Stefano, Porto Ercole – sont d'ailleurs prisées de la jet-set italienne, qui apprécie de venir ici en toute discrétion.

Adossé à la colline, l'Argentario Golf & Wellness Resort cultive un art de vivre tourné vers la nature, résolument dans l'air du temps et à mille lieues de ce que l'on peut imaginer derrière le mot de « resort ». Il n'a en effet rien à voir avec ces immenses complexes à l'américaine, sans âme, qui se composent d'imposants bâtiments dont l'architecture est en décalage total avec l'environnement.

**Un sandwich livré sur le green**

Rien de tel ici. Une fois le grand portail en bois franchi, le visiteur roule quelques kilomètres, au milieu des champs d'oliviers, avant d'arriver à destination. L'hôtel de 73 chambres, en forme de libellule, s'étire tout en longueur et semble noyé dans la nature. Avec un panorama de carte postale – sur la Laguna Feniglia à droite, la Laguna Giannella à gauche – il décline sur tous les tons un luxe discret et offre le calme de la campagne, comme l'apprécient les aficionados de cette région.

Cette arrivée à travers champs permet d'avoir un premier aperçu des 18 trous du domaine. Ces derniers ont été la première pierre à l'édifice de la famille Orsini, propriétaire des lieux. Dessinés par l'architecte David Mezzacane et le joueur professionnel Dassù Baldwin, ils ont ouvert leurs portes en 2006, deux ans avant les infrastructures hôtelières. Avec leur entretien cinq étoiles et leur panorama à 360 degrés sur la mer et la montagne, ce n'est pas un hasard si cette destination est le « PGA National Golf Course » d'Italie, un gage d'excellence, un label de qualité accordé par la PGA Européenne à un seul golf par pays: le Belfry en Angleterre, le Gleneagles en Écosse, le PGA Catalunya en Espagne et le Terre blanche en France. C'est dire le niveau de cette distinction. Celle-ci lui vaut d'ailleurs d'être le théâtre de plusieurs événements prestigieux: l'« Italian Legend Tour », une épreuve du circuit senior, le pro-am Buccellati ou encore le Christmas pro-am qui se joue chaque année à guichets fermés. « Parmi les services cinq étoiles offerts par le club (voiturette avec GPS, académie équipée de radars dernier cri), il y en a un qui plaît particulièrement: c'est le téléphone installé au départ du 9<sup>e</sup> trou qui permet de commander son sandwich pour être livré une fois arrivé sur le green », ajoute Ottavio Coppola, le directeur du golf.

À LA LIMITE DU LATIUM, DU CÔTÉ DE LA PÉNINSULE D'ARGENTARIO ET DANS LES TERRES, TOUTE UNE PARTIE DE LA RÉGION EST RESTÉE ÉTRANGÈRE AUX CHANGEMENTS. ELLE ATTIRE VOYAGEURS, GOLFEURS ET INVESTISSEURS DU VIN.

En haut, le parcours de l'Argentario Golf & Wellness Resort offre les plus beaux points de vue sur la lagune et sur la Méditerranée. Ci-dessous, le lounge bar de l'hôtel avec ses tables cochantes et la terrasse du restaurant gastronomique Dama Dama.



YASSER LASHIN, ARGENTARIO GOLF &amp; WELLNESS RESORT

lence, un label de qualité accordé par la PGA Européenne à un seul golf par pays: le Belfry en Angleterre, le Gleneagles en Écosse, le PGA Catalunya en Espagne et le Terre blanche en France. C'est dire le niveau de cette distinction. Celle-ci lui vaut d'ailleurs d'être le théâtre de plusieurs événements prestigieux: l'« Italian Legend Tour », une épreuve du circuit senior, le pro-am Buccellati ou encore le Christmas pro-am qui se joue chaque année à guichets fermés. « Parmi les services cinq étoiles offerts par le club (voiturette avec GPS, académie équipée de radars dernier cri), il y en a un qui plaît particulièrement: c'est le téléphone installé au départ du 9<sup>e</sup> trou qui permet de commander son sandwich pour être livré une fois arrivé sur le green », ajoute Ottavio Coppola, le directeur du golf.

**Chênes-lièges et oliviers**

Côté tracé, les neuf premiers trous, valonnés, offrent les plus beaux points de vue sur la lagune et la grande bleue, qui s'étire de part et d'autre. Le spectacle démarre dès le trou n° 2, un par 3 en plongée sur la Laguna Feniglia. Il continue au 3, un par 4 qui fait pour sa part face à la Laguna Giannella. Puis au 6, un long par 5 agrémenté de plusieurs obstacles d'eau. Ainsi, au fil des trous, lorsque ce ne sont pas les eaux turquoise qui servent de décor au parcours, c'est la végétation verdoyante des montagnes alentour qui prend le relais. Sur les neuf derniers trous, plus plats, le tracé se faufile au milieu de chênes-lièges centenaires et de plus de 4000 oliviers répartis de part et d'autre du fairway, notamment sur les trous 11 et 16. Ces derniers sont utilisés par le domaine pour produire son huile d'olive maison. « Un nectar épicé, acide et très fruité, comme on sait en faire en Toscane, obtenu en récoltant les olives un peu avant leur maturité », note Nicola Peruchio, le directeur général du resort. Ici, la nature est résolument intacte avec ses couleurs et ses odeurs, comme sur les sentiers bordés d'ajoncs et de romarin que l'on emprunte pour passer d'un trou à l'autre.

« Ce parcours s'adapte à la végétation et non pas l'inverse. Il dévoile ainsi quatre couleurs différentes au fil des saisons », ajoute encore Nicola Peruchio.

En effet, la famille Orsini est particulièrement attachée à la préservation de l'environnement et de la biodiversité. Les fairways ont été plantés de Bermuda Grass, un gazon réduisant de moitié les besoins en irrigation, l'arrosage est exclusivement réalisé avec des eaux de récupération des pluies et aucun engrais chimique n'est utilisé pour l'entretien du parcours. « Les Orsini sont également très tournés vers le volet humain, poursuit Ottavio Coppola. En avril dernier, ils ont organisé une compétition caritative pour l'Ukraine ayant permis de récolter plus de 200000 euros. Dans un autre registre, ils offrent toutes les leçons de golf aux enfants de membres, afin de promouvoir le golf en Italie. »

Quant à leur démarche écoresponsable, elle se retrouve un peu partout dans la gestion du domaine. Dans ses deux restaurants, le chef Emiliano Lombardelli privilégie les circuits courts, les fruits et légumes venant du potager et du verger sur place, l'huile d'olive maison et les produits locaux – poissons de la Méditerranée, fromage de la montagne... Au Dama Dama, la table gastronomique, il réinvente la cuisine de tradition de la région comme les supions aux petits pois qu'il assortit de tagliatelles transparentes. Au restaurant du clubhouse, une trattoria « de luxe », il ne faudra pas passer à côté des tortellos mare mano, de gros raviolis farcis de ricotta et d'herbes, un plat typique du Maremma que l'on mange en famille, le dimanche soir. Le maître d'hôtel vous expliquera sans doute au moment de la commande que toutes les femmes en passe de se marier doivent au préalable être initiées à la recette de leur future belle-mère. Une anecdote qui en dit long sur ce resort résolument tourné vers l'authenticité. ■

De 90 € à 120 € le green-fee selon la saison; demi-tarif pour les clients du resort; [argentariosort.it](http://argentariosort.it)





JACOB SCOMANICOB SUDWAN - WWW.SUDWANART.COM - LEIF CARLSON QUINTO

## CHEZ LES NÉO-VIGNERONS DE TENUTA IL QUINTO

STÉPHANE REYNAUD [sreynaud@lefigaro.fr](mailto:sreynaud@lefigaro.fr)  
ENVOYE SPECIAL A MAGLIANO

**P**ourquoi les Saby, une famille franco-italienne sans attache réelle avec le monde de la vigne, sans compétences particulières en œnologie, ont-ils décidé un beau jour de reprendre un domaine viticole dans ce coin perdu de la Toscane méridionale. C'est même ce qui semble plaire à ses trois mille habitants. Ici, chacun s'intéresse surtout au gibier à plumes, dès septembre, et aux bêtes à poil un peu plus tard dans la saison. Même quand la chasse est fermée, beaucoup de locaux continuent de porter leur tenue de camouflage. Soutenues par des échafaudages bancals, les fortifications de la cité s'écroulent un peu plus chaque année. Cela aussi fait partie des habitudes. Ici, on n'aime pas vraiment le changement. Alors quand des étrangers débarquent avec l'ambition de créer un domaine viticole de premier plan et éventuellement d'emmener dans leur sillage les viticulteurs de l'appellation, une certaine forme de circonspection est de mise dans la population. Prendre l'aperitivo avec les nouveaux arrivants passe encore. Pour le reste, il va peut-être falloir attendre une ou deux générations.

Mais voilà, le Français Rémy Saby est pressé, son épouse, Sabrina, est pleine d'enthousiasme et leurs deux filles à peine trentenaires, Carlotta et Vittoria, sont des bombes à idées. Un quatuor plein d'énergie qui pourrait alimenter en électricité toute la région. Les Saby ont acquis en 2016 un joli domaine à deux kilomètres des murailles en ruines de la ville. Ils ont renoué les maisons de la propriété, ont fait construire un cuvier de haute précision digne d'un premier cru bordelais, une salle de dégustation avec vue « waouh » sur un des plus beaux paysages au monde. La piscine n'est pas encore terminée, mais l'ensemble a une allure folle, entouré par les vallons recouverts de bois, d'oliveraies et de vignes.

### Un cépage phare

L'aventure toscane de Rémy et de sa femme est devenue complètement familiale quand, en 2018, leurs deux filles ont abandonné leurs jobs prometteurs dans la banque ou chez des stars du high-tech pour enfilier les bottes en caoutchouc et monter sur le tracteur. C'est dire que les ambitions liées au domaine sont élevées. Très vite, Rémy Saby a recruté l'œnologue Valentina del Bello, une trentenaire des Abruzzes, petite-fille de vigneronne,

une fan de saint-julien et de paulliac qui a fait ses classes à Château Latour, une amoureuse des cépages bordelais comme des pinots noirs de Bourgogne et de Central Ontago en Nouvelle-Zélande, où elle a roulé sa bosse. Elle dirige la culture du domaine et la vinification. « *Le terroir local me fait parfois penser à celui de Châteauneuf-du-Pape, sans les gros galets qui emmagasinent la chaleur* », dit-elle. Ce qui n'empêche pas la famille de faire appel à des consultants extérieurs, histoire de mettre la production au diapason des attentes du marché.

Avec Valentina del Bello, les Saby reprennent en main les parcelles qui étaient à l'abandon, arrachent et replan-

tent celles qu'ils jugent médiocres, défrichent un peu plus haut, préparent les sols dont ils retirent des dizaines de mètres cubes de pierres, mettent en place un système d'irrigation, plantent de nouveau un peu de sangiovese, le cépage phare de la DOC (Denominazione di Origine Controllata) morellino di scansano dont le domaine fait partie, mais surtout beaucoup de cabernet, de la syrah, du petit verdot. Ici, le raisin mûrit bien et le domaine semble épargné par le gel et la grêle. Les neovignerons croisent les doigts.

Les Saby ont baptisé le domaine Tenuta Il Quinto, une référence au cinquième chant de *L'Enfer* de Dante et aux plaisirs

interdits. Et puis Rémy était le cinquième enfant de la famille.

Tenuta Il Quinto compte aujourd'hui 12,5 hectares en exploitation, ce qui correspond à environ 50 000 bouteilles chaque année. Ses premières cuvées (voir encadré) permettent de nourrir de grands espoirs sur l'avenir du domaine. Ils produisent les trois couleurs. Le rosé et le blanc représentent de petits volumes, mais le rouge compte déjà trois cuvées au profil bordelais. D'une certaine façon, les Saby pourraient continuer, dans cette partie délaissée de la Toscane, l'aventure des super-toscans. Cette catégorie de vins élaborée à partir de cépages bordelais dès les années 1970, encensée par la critique américaine Robert Parker, contribua au succès de la région et à l'émergence de nouvelles marques.

### Agrandir le domaine

En fait, rien ne prédestinait le Stéphane Saby, son épouse et leurs deux filles, à œuvrer ensemble à la construction d'un domaine viticole en Toscane. Au milieu des années 2010, Rémy Saby a dirigé plusieurs entreprises, dans le secteur de l'aluminium notamment. Après quelques épisodes professionnels rocambolesques, il lance Mister-Auto, un site web de vente de pièces détachées automobiles et « *travaille H24, sept jours sur sept* » dit-il. Six ans plus tard, la start-up, forte d'un chiffre d'affaires de 150 millions, est revendue à Peugeot. Avec son épouse, il décide de faire du vin « *parce que j'aime cela, parce que je voulais enfin être fier de ce que je faisais, parce que je voulais produire. Ce qui n'était pas le cas avec le site de vente de pièces d'autos. C'était juste des mathématiques et des statistiques. C'était facile.* »

Ils cherchent une propriété du côté de Bordeaux, puis ailleurs en France, puis en Italie. Ce sera finalement la Toscane où un ophtalmologue qui s'était lancé dans l'œnotourisme leur vend avec plaisir le domaine 3 millions d'euros avant de partir s'installer sur la côte. Il faudra un peu plus pour tout remettre en état.

Aujourd'hui, le domaine est en ordre de bataille, mais Rémy Saby est impatient. Il aimerait que ses flacons se vendent mieux, plus vite. « *Le vin est beaucoup plus difficile à vendre que les pièces détachées* » reconnaît-il. Ses installations techniques sont prévues pour une sérieuse montée en régime de la production. Il souhaiterait agrandir son domaine : « *Entre 15 et 20 hectares, ce serait idéal. Au-delà, j'aurais peur de perdre en précision.* » En famille, ils parlent de louer ou d'acheter des terres sur l'île de Guilo, visible depuis le domaine, pour y faire du blanc. Il y a de fortes chances qu'ils le fassent. ■

S. R.



1. Quinto 2019.  
2. Ficale Riserva 2017.  
3. Ficale 2020.



LEIF CARLSON QUINTO

Le domaine Tenuta Il Quinto, près de Magliano, et l'une de ses parcelles (en haut), qui s'étend sur un vallon de la Toscane méridionale.

## LES 6 CUVÉES DU DOMAINE

### ■ Zioum 2021 (rosé)

Un rosé de pressurage, de couleur claire et caractérisé par une belle fraîcheur. Un vin qui donne envie d'organiser un tournoi de pétanque sur la place du village de Magliano. 14 euros.

**Note Le Figaro : 90/100**

### ■ I Biondi 2021 (Blanc)

Direct et évident, tendu comme le câble d'accélérateur d'une auto de Maranello, sans chichi. Idéal pour accompagner l'« aperitivo » (charcuterie, fromages, tomates séchées, artichauts, boulettes de viande, anchois...) préparé par Sabrina, la maîtresse des lieux. 16 euros.

**Note Le Figaro : 88/100**

### ■ Ficale 2019 (rouge)

De la fraîcheur, de la rondeur, du fruit, une belle charge tannique. L'assemblage du sangiovese et de la syrah est réussi. 18 euros.

**Note Le Figaro : 89/100**

### ■ Ficale riserva 2017 (rouge)

Voici une jolie petite bombe. Un vin rouge complexe, un jus profond sublimé par la garde. Un 100 % sangiovese qui prouve que ce cépage ne réussit pas qu'aux terroirs du nord de la Toscane. 25 euros.

**Note Le Figaro : 92/100**

### ■ Guardalto 2018 (rouge)

Peut-être le moins séducteur de la gamme, même si on apprécie sa pointe herbacée et sa jolie acidité. Un vin appelé à progresser. 40 euros.

**Note Le Figaro : 89/100**

### ■ Quinto 2019 (rouge)

Un jus largement dominé par le cabernet qui associe puissance et équilibre. Ce vin marqué par les épices est un charmeur dont la complexité ne nuit pas à la sapidité. C'est Mastroianni dans *Huit et demi*. 70 euros.

**Note Le Figaro : 93/100**