



par Nicole Hoffmeister

CHÂTEAU VIRANT



« On ne réussit pas à l'export sans passion ni ouverture d'esprit »

140 hectares de vigne, 32 hectares d'oliviers, d'une propriété en ruine acquise en 1974, la famille Cheylan a réussi le pari de monter un superbe domaine et à faire de cette entreprise familiale, seule entreprise du patrimoine vivant dans le secteur oléicole, un domaine classé

parmi les incontournables, le Domaine de Château Virant. 13 ans d'investissements pour une première vinification en 1987.



En 1996, Christine Cheylan a pris la direction du domaine avec son frère. Ce qui a été déterminant pour elle a été la création du moulin à huile qui fait maintenant sa réputation dans le monde entier.

Christine revenait d'une année universitaire au Canada. Elle avoue maintenant que son souci en rentrant en France était de ne pas se scléroser : « La France c'était trop petit, j'avais envie d'international, de voir de nouveaux horizons ». Pari réussi puisque maintenant le domaine Château Virant, tant pour ses vins que pour ses huiles est reconnu dans le monde entier.

« On a toujours eu le premier prix d'excellence »

Château Virant est connu dans une vingtaine de pays dans le monde. Christine voyage, développe, donne de l'impulsion.

Elle a été décorée de l'Ordre du Mérite en 2012 et distinguée en 2014, dans le cadre d'une compétition nationale, comme Femme de l'Economie à l'International.

Elle prend des responsabilités civiques en tant que présidente du groupement d'entreprises exportatrices « Provence Méditerranée Export », vice-présidente du syndicat AOP de l'huile d'olive, du syndicat national des Mouliniers, et tant d'autres engagements. « Mon palmarès m'aide à m'imposer partout » dit avec simplicité cette jeune femme enthousiaste, de la race des bâtisseuses.

« On a toujours eu les premiers prix d'excellence ». Rien d'étonnant à ce que des personnalités se présentent directement à la propriété pour connaître ce lieu mythique et ses animateurs dynamiques. « Je me souviens d'une célèbre dessinatrice de mode de Manhattan qui arrive chez nous et nous demande de lui céder 100 litres d'huile d'olive qu'elle aimerait vendre sous sa marque : Norma Kamali est l'égérie de la mode et des grands noms américains. Elle est partie avec des bidons de 5 litres et maintenant elle parle de nous de partout !



Le moulin à huile fait la réputation de Château Virant dans le monde, passé de la production de 15 000 litres en 1996 à 140 000 en 2013. 3 000 producteurs locaux apportent leurs olives au domaine. Si bien que la famille est en train de construire un nouveau moulin à huile de 12 000 m². Il sera assorti d'un musée d'œno-tourisme et d'agro-tourisme.

« Gagner sa réputation mondiale : à la base c'est la continuité dans l'excellence »

Pour la production de vin, ce sont au départ des Français partis vivre à l'étranger qui ont monté leur business et ont fait connaître Château Virant, puis, comme pour l'huile, la qualité aidant, les étrangers sont venus au domaine.

« Un Japonais, le plus gros exportateur de caviar et roi du saké, est venu me voir pour l'huile, mais le domaine lui a tellement plus par son accueil, son organisation, sa propreté qu'il est devenu client tant pour l'huile que pour le vin. Il me demande maintenant de lui expédier les bouteilles en coffrets bois avec la sérigraphie adaptée. Inutile de dire qu'il a fallu aller vite. Mais à l'export il faut être sérieux et réactif ».



Une histoire similaire s'est reproduite avec un grand homme d'affaire chinois, un magnat de l'or et du diamant.

Les Cheylan n'invitent pas leurs clients au restaurant. Ils préfèrent recevoir chez eux, dans la simplicité mais dans la chaleur du partage.

« Notre force, c'est d'être une famille dont on perpétue l'histoire. On crée des liens d'amitié avec nos distributeurs. Ils aiment parler de nous et de



notre histoire. Notre réussite, c'est le partage, mais il faut se soumettre aux exigences : les "nutrition facts" doivent être indiqués en français et en anglais. Les clients connaissent mon exigence et tout est payé avant le départ des marchandises ».

La chaleur de l'accueil pour partager une histoire

Christine Cheylan est grand voyageur dans l'âme. Elle est adepte des tours du monde qu'elle a même fait souvent avec ses deux filles dans les bagages. Elle travaille beaucoup avec les pays d'Asie mais pas seulement.

Au Canada, le président des exportateurs du Québec lui a demandé de faire une émission radio avec lui. Les Norvégiens, depuis qu'ils sont venus à Lançon de Provence, se sont mis à faire de la confiture de vin cuit, celui qui accompagne les 13 desserts de Noël en Provence. Ils ont même inventé la pizza à la confiture de vin cuit... et cela dure depuis 15 ans.

Christine Cheylan donne des cours à des œnologues en Suisse, à l'école des vins, à la faculté de pharmacie de Montpellier.

Elle préside le concours international Olive d'Or dans le cadre du Sial Montréal et du Sial Toronto ainsi que le concours Olive Asia au Sial Shanghai.

Les derniers développements en date : création de la SAS Château de Règne Iris pour la mise sur le marché d'une gamme de produits dérivés : biscuits, confitures, pots d'épices.

