



LES VISAGES DU DOMAINE DE LA BÉGUDE



L'esprit voyageur de La Béguide

Nicolas Labat a le voyage dans le sang. « Nîmois malgré moi » comme il a coutume de dire, son éveil au monde se fait au Bénin, en suivant un père mécanicien dans l'aéronavale. Après un changement de vie, la famille de Nicolas part ensuite s'installer en Martinique. Aux bancs d'école, Nicolas préfère aller tutoyer la vague et se prend alors de passion pour le surf. Comme il faut bien posséder un diplôme, et que l'esprit nomade est ancré en lui, il se forme sur l'île à un BTS Tourisme avec une seule certitude, ne pas retourner sur le continent. Le destin en décidera autrement, une histoire d'amour le propulse en Touraine, puis les cloches du service militaire se font entendre et l'homme part faire une préparation parachutiste à Pau avant d'intégrer les forces spéciales de Bayonne. Le Pays Basque, l'appel de la vague, une fois de plus... Le devoir accompli, le retour sur son île se fait plus fort, auprès de sa famille et de son berceau de cœur.

Après plusieurs expériences dans le secteur du tourisme, Nicolas y développe l'activité du surf, en devenant moniteur, puis entraîneur, tout en montant un atelier de fabrication de planches. Transformer et explorer, avec ¼ de sang breton et l'âme voyageuse, il stoppe tout en 2006 et met le cap sur la Polynésie, armé de son sac à dos et de sa planche de surf. Il renoue avec le tourisme, s'initie à l'hôtellerie de luxe à Bora Bora et part se former à Huahine au travail du bois utile à la réalisation des rames de pirogue, découvrant en parallèle la culture du citron et l'authenticité des polynésiens. Une relation saine et sincère à la terre et à la mer qui renforce les convictions et les valeurs de Nicolas.

Un saut de puce plus tard sur le continent et l'homme repart une nouvelle fois dans son île de la Martinique, il y restera une décennie pendant laquelle ses nouvelles expériences professionnelles le conduiront à croiser le chemin d'un entrepreneur spécialisé dans l'import-export, propriétaire d'un des plus importants concept store alimentaire de l'île et qui possède un sérieux linéaire de vins et de cigares. Nicolas n'y connaît alors strictement rien, il s'occupe des approvisionnements et de l'accueil, mais en homme de passion et en véritable autodidacte, il se prend au jeu, « en Martinique il n'y avait alors pas vraiment de culture vins, je me suis formé sur le tas, et je me suis vite retrouvé à fidéliser de plus en plus de clients et à accroître la notoriété de l'enseigne ; désireux d'approfondir mes connaissances j'ai ensuite rapidement passé les WSET 2 et 3 ». Dans un coin de sa tête germe l'idée de devenir maître de chai. Au cours d'une virée en pays aixois, Nicolas fait une rencontre déterminante, on lui conseille de poursuivre son élan et sa formation ; le voici parti poursuivre ses rêves et reprendre ses études à Marseille pour décrocher le BTS viti oeno. C'est ensuite au Domaine de la Bégude qu'il débute une nouvelle aventure !



Nous sommes en 2019, le quadragénaire, reconnaissant, ne cesse de s'émouvoir « il n'y a pas de hasard, j'ai senti comme un appel à la Bégude, un envoiement, c'est une chance exceptionnelle de démarrer dans une telle propriété ». Maître de chai à son tour, comme un clin d'œil à son arrière-grand-père vigneron à Sainte-Foy-La-Grande, sa polyvalence est un atout formidable. Le quotidien de Nicolas Labat ne se résume pas seulement au chai, il gère l'opérationnel allant de la réception de la vendange jusqu'à l'expédition du produit fini. La transformation, toujours... Sa grande sensibilité et sa bonne connaissance des vins sont de formidables atouts pour les étapes de vinifications et l'élaboration des différentes cuvées du Domaine « nous portons avec humilité l'héritage de ce grand domaine pour lequel nous nous appliquons chaque année à perpétuer et pérenniser le style des vins ». Le voyageur au long cours a donc fini par poser ses valises et intégrer la grande famille de la Bégude, pour un tout autre voyage...



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

BANDOL