



LAURIS

200 personnes inaugurent le caveau de Fontenille

Pas loin de 200 personnes et de nombreux élus avaient répondu présent, vendredi dernier, à l'invitation de Frédéric Biousse et Guillaume, les propriétaires, pour fêter comme il se doit l'ouverture du nouveau caveau du domaine. Un domaine qui renaît, restructuré pendant deux ans par deux œnologues Laurence Berlemont et Clément Fraigneau, spécialistes en création et gestion des domaines agricoles et dont la nouvelle cave de vinification a été conçue par le cabinet d'architectes Alexandre Lafourcade et à Céline Columeda.

Un terroir au croisement de la Vallée du Rhône et de la Provence

Le domaine de Fontenille (35 hectares de vignes) bénéficie d'un terroir exceptionnel. En cours de conversion vers l'agriculture biologique depuis



2014, bénéficie des récentes techniques de vinification dans un nouveau chai ultra moderne et équipé des dernières machines. Les vignes puisent leur force dans des sols argilo-calcaires et caillouteux. Les coteaux légèrement pentus apportent un ensoleillement parfait et un

meilleur drainage de l'eau avec le Mistral qui assainit naturellement le raisin. Un bon vin, c'est avant tout un raisin de qualité. Et c'est le cas avec un vignoble constitué des cépages caractéristiques de l'AOP Luberon : syrah, grenache noir, grenache blanc, vermentino, mais égale-

ment de cépages plus pointus qui entreront dans la réalisation de cuvées spéciales : viognier, petite syrah, mourvèdre... dans une production qui se répartit entre vins rouges (40%), blancs (10%) et rosés (50%). La première cuvée réalisée sous la direction de Laurence Berlemont et de Clément Fraigneau, le rosé 2014, a été déjà médaillée à plusieurs repri-