



## UNE CAVE, UNE HISTOIRE...

# A Lauris, la bastide de Fontenille figure dès 1638 sur les cadastres avec 12 hectares de vignes

Construite entre la fin du 16<sup>e</sup> et au début du 17<sup>e</sup> siècle, la bastide de Fontenille figure dès 1638 sur les cadastres avec 12 hectares de vignes. La propriété s'agrandit progressivement jusqu'à atteindre 35 hectares en 1748.

Fief de la famille de Savornin dès 1640, c'est Alphonse de Savornin qui ajouta aux bâtiments existants une maison de maître en 1850. L'entrée d'honneur, le bassin ainsi que les principaux arbres du parc datent de cette période.

Sa petite-fille Amélie continua les aménagements du parc. Elle fut la dernière occupante de Fontenille avant la guerre. En 2014, les nouveaux propriétaires, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, "tombés amoureux des lieux", confient la

rénovation de la bastide et la construction de la nouvelle cave de vinification au cabinet d'architectes Alexandre Lafourcade et à Céline Columeda.

### Un vignoble en conversion bio entièrement restructuré

Après une période de "sommeil", la restructuration du domaine, commencée en 2013 sous la supervision de deux oenologues et ingénieurs agronomes : Laurence Berlemont et Clément Fraigneau, spécialistes en création et gestion des domaines agricoles, a eu pour objectif de redonner au domaine sa taille initiale : 35 hectares de vignes... "Le domaine est en cours de conversion vers l'agriculture biologique depuis 2014 et bénéficie des dernières techniques de vinifi-



Pour l'agronome et ingénieur agricole Clément Fraigneau, "la cuvée 2015 sera remarquable".

/ PHOTO A.C.

...cation dans un nouveau chai ultra moderne et équipé des dernières machines", explique Clément Fraigneau. Les différents types de vinification sont mis en scène grâce à un esthétique traitement des espaces intérieurs : cuves en béton arrondies placées en hémicycle, enfilades

des de cuves en inox plongeant dans le chai de barriques en bois. A découvrir...

Le magasin de dégustation s'ouvre sur les vignes et les cèdres de Fontenille. "Nous proposerons dès 2016 des formations à la dégustation et à l'oenologie", poursuit Clément Fraigneau.

Un terroir remarquable, au croisement de la Vallée du Rhône et de la Provence. Le domaine de Fontenille bénéficie d'un terroir exceptionnel. 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. "La vigne est conduite de manière à minimiser les traitements et à amener le raisin à la meilleure maturité possible tout en respectant les cycles naturels".

### 50 % de rosé, 40 % de rouge et 10 % de blanc

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 également 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 reprises.

Ça promet.

Alain CARLE

Domaine de Fontenille, route de Roquefraiche,  
84360 Lauris. Contact : ☎ 04 13 98 00 00.