



DOMAINE DE **FONTBONAU**

Le Domaine de Fontbonau est une propriété de 42 hectares située dans un cadre sauvage et vallonné où 14 hectares de vignes voisinent avec des petits bois de chênes truffiers, des rochers de safre, des genévriers et des champs de lavande. C'est un site privilégié sur un lieu-dit au sud de la Drôme provençale qui abrite un ancien prieuré bénédictin et sa ferme attenante.



Deux amis d'enfance et viticulteurs passionnés

« Quand j'avais 6 ans, mon grand-père Pons qui tenait une maison de négoce de vin à Narbonne m'initiait au vin et à sa production, à 26 ans je créais un bar à vins à Paris, Fontbonau était une suite naturelle » Frédéric Engerer

Gérant de Château Latour à Pauillac depuis 15 ans et plus récemment du Domaine d'Eugénie à Vosne-Romanée, Frédéric a développé un sens aigu du savoir-faire sur des terroirs nobles, de l'expression des cépages, de la mise en place de mesures viticoles biologiques, des soins à l'élevage et aussi de la connaissance des exigences des amateurs de vins.

« J'ai toujours vu mon grand-père puis mon père et ma mère profondément attachés au domaine familial. En 1991, je suis parti m'enrichir de l'expérience des viticulteurs d'autres régions françaises à l'occasion de mes journées libres et de mes vacances et, à 30 ans, je reprenais le Domaine » Jérôme Malet

De l'expérience des terrains arides du Roussillon où se trouve le Domaine Sarda-Malet, Jérôme garde en tête de produire des vins secs et doux toujours plus élégants et représentatifs de ces terres catalanes. Au gré des millésimes, il crée de nouvelles cuvées aux personnalités uniques.

Amis d'enfance, Jérôme et Frédéric décident, en 1997, de mener une première aventure viticole commune : une sélection massale de cabernets sauvignons est alors plantée dans le Roussillon et une rare cuvée, baptisée Marius (Vin de Pays des Côtes Catalanes) est pour la première fois commercialisée en 2004. Ce sont aujourd'hui quelques 4000 bouteilles vendues sur les marchés les plus importants.

En 2008, ils se lancent dans une autre expérience humaine et viticole et font renaître un domaine au lieu-dit Fontbonau, marqué de siècles d'Histoire. Ils en confient la responsabilité opérationnelle à Sophie Mage, diplômée ENITA (Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles) et œnologue.

« Nous avons repris ce domaine en avril 2008, fascinés par le lieu. Nous étions tout autant séduits par son patrimoine que par le terroir où s'enracinaient de tortueux pieds de grenaches. Nous en avons senti le beau potentiel...tout en étant bien conscients du travail et des investissements à y réaliser. »
Jérôme et Frédéric



Un patrimoine historique et viticole à faire renaître

Le Domaine de Fontbonau est situé à quelques kilomètres de l'enclave des Papes, au Sud de la Drôme provençale. Non exploité à sa juste valeur ces dernières années, l'endroit a pourtant une histoire extrêmement riche. Un prieuré bénédictin du XII^{ème} siècle, de fondation carolingienne, édifié sur un lieu de culte gallo-romain juxte nos parcelles de syrah. Les fouilles archéologiques ont révélé des traces d'occupation du site dès le Néolithique Moyen (environ 3000 av JC) et à l'Age de Bronze Ancien (vers 1500 ans av JC). La ferme de Fontbonau est attestée comme lieu habité dès le XV^{ème} siècle et fut certainement une dépendance du monastère. Fontbonau est également inscrit sur la carte de Cassini (ancienne carte française établie au 18^{ème} siècle sur ordre de Louis XV); attestant ainsi de la reconnaissance du lieu-dit dès cette époque.

Préserver, sauvage, enchanteur, le paysage de Fontbonau se compose de vignes de vieux grenaches de 70 ans et de syrah d'une trentaine d'années, de chênes truffiers, de lavande et d'oliviers. Depuis notre acquisition, nous n'avons eu de cesse de revaloriser ce lieu dans le respect des cultures traditionnelles locales.



Nos vieilles vignes s'enracinent dans un sol sablo-limoneux associé à de fines argiles. Des sols pauvres mais bien colonisés par le système racinaire des souches, un drainage rapide en temps de pluie mais une réserve utile d'eau précieuse lors des périodes de sécheresse estivale. Le sous-sol est fait de safre, un grès mollassique facilement friable composé de sable et de sédiments laissés par les mers intérieures lors des ères secondaires et tertiaires.

Nous avons la chance d'être nichés sous les crêtes du massif de la Lance, à quelques 350 mètres d'altitude, ce qui nous protège des excès de chaleur et équilibre nos vins.

Le Mistral est une autre composante importante de ce terroir, il oblige souvent Sophie à traiter les vignes avant 6 heures du matin. Il balaie nos parcelles, sèche nos sols après les pluies, concentre nos baies et nous permet de conserver des raisins sains.

De part leurs expositions au soleil et au Mistral, leurs altitudes et de légères variations pédologiques, c'est d'une mosaïque de parcelles dont nous disposons à Fontbonau. Aucune ne forme un grand ilot, chacune se distingue et c'est donc naturellement que nous les vinifions en cuves séparées pour exprimer au mieux leur terroir.

Le mot de Sophie :

« Lorsque j'ai visité le domaine pour la première fois, un matin du printemps 2008, j'ai eu un véritable coup de cœur. Le temps était magnifique mais le mistral soufflait, comme pour m'avertir qu'ici, il faudrait composer au quotidien avec ce vent qui, dit-on, peut rendre fou ! »

Des vignes méticuleusement soignées par des pratiques bio:

Nous nous sommes, dès la première année, attachés à une restructuration viticole du domaine.

Drainage des parcelles, études précises de nos sols, mis en place d'un programme de rééquilibrage parcellaire en adéquation avec les vins que nous souhaitons produire, plantation d'un hectare de roussanne et de viogner et de cabernets sauvignons en 2010.

Afin de conserver un bel équilibre avec les cultures traditionnelles locales, nous avons aussi replanté des oliviers sur des versants bien exposés et nous intégrons peu à peu une truffière au milieu de nos parcelles de vignes.

En parallèle, nous procédons à un labour mécanique régulier des sols, à une lutte phytosanitaire biologique et à une gestion différenciée de la surface foliaire de nos vignes. Ces labours mécaniques favorisent l'oxygénation de la terre, aident au développement d'une faune et d'une flore auxiliaires et assurent un meilleur enracinement de nos vignes: la vigne peut puiser ses ressources hydriques et minérales sur une plus grande profondeur et est moins sensible aux aléas climatiques.

Nos grenaches sont majoritairement taillées en gobelet, cela leur confère une meilleure résistance à la force du vent et une meilleure aération du cep et donc de la future récolte.

S'ajoute à ces traitements un soin méticuleux apporté à la surface foliaire. Notre but étant d'optimiser la charge de grappes de raisins par pied, d'aider à la maturité de baies saines et cela aux moments les plus opportuns du cycle de la vigne, nous effectuons, selon les cas, rognages, effeuillages et vendanges vertes.

La conjugaison de ce terroir solaire et du travail minutieux que nous réalisons implique inévitablement de petits rendements.



Une cave pensée jusque dans les moindres détails

Dans toute cette aventure, la construction d'une cave sur la propriété ne fut pas le moindre de nos défis. Pour réveiller cette belle endormie, il fallait lui offrir un cuvier et un chai à sa mesure. Nous avons volontairement pris le parti d'une architecture contemporaine et écologiquement responsable : le bâtiment produit l'électricité nécessaire à son fonctionnement et nous récupérons toutes les eaux.

Notre exigence première était de permettre une vinification au plus proche des raisins, garantissant leurs arômes et leur expression.

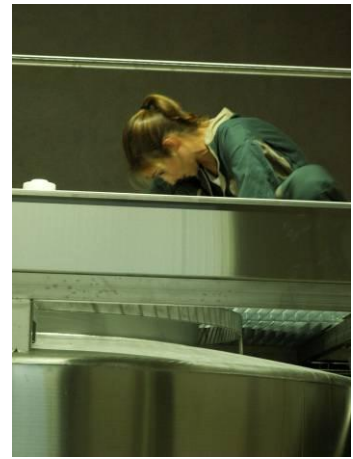
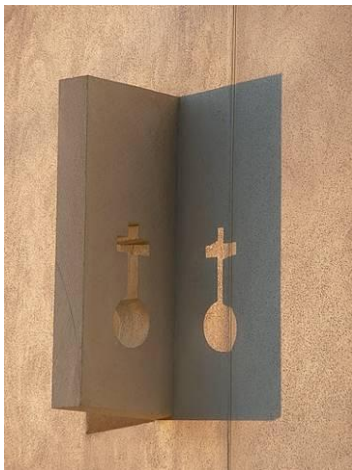
C'est ainsi que nous avons par exemple dimensionné nos cuves en fonction des superficies des parcelles pour que chacune puisse être vinifiée séparément et, par la suite, écoulee dans des barriques distinctes. Lors de l'assemblage, nous jugerons des qualités gustatives de chacune et nous nous donnerons le droit de ne pas intégrer certaines barriques.

Les vendanges sont une étape clé. Le tri des raisins est effectué au sein même de la parcelle par des vendangeurs et des porteurs formés. Nous procédons aussi à un deuxième tri des cagettes en bout de rang.

Par la suite, de la réception des raisins à leur élevage en barriques, nous privilégierons une vinification traditionnelle où les raisins puis les jus sont traités de la manière la plus douce possible, selon leur degré de maturité, leur potentiel (qualité des tannins, concentration de couleurs et d'arômes). Aussi, nous limitons au maximum tout déplacement de baies : tout notre matériel de réception des vendanges, d'éraflage et de pressurage est mobile, les vins sont écoulés en barriques par gravité.

Nous souhaitons extraire une belle matière en respectant la vendange. Nous procédons pour cela à une éventuelle petite macération pré fermentaire à froid qui extrait couleur et arômes nobles du raisin. Pendant la fermentation puis la macération, nous alternons remontage et piégeage délicat à la main de nos cuves. La fréquence et durée de ces actions ainsi que le choix de l'une ou l'autre de ces techniques seront toujours décidés en fonction de l'évolution de la qualité des moûts perçue grâce à nos dégustations quotidiennes. Nous cherchons le juste équilibre entre structure, finesse des tanins, expression de la typicité aromatique des cépages et fraîcheur du fruit.

Après un élevage de 12 mois en barriques, les vins sont mis en bouteilles sans collage ni filtration afin qu'ils puissent conserver toutes leurs qualités.



Un petit résumé de Fontbonau

Sol :	sablo-limoneux et argiles fines
Altitude :	350 mètres
Encépagement :	Rouge : 8,5 ha de grenache, 3 ha de syrah Plantations 2010 : syrah 1ha et cabernet sauvignon 0,7ha Blanc (plantation 2009) : 0,9 ha de Roussane, 0,1 ha de Viogner
Age moyen des vignes :	70 ans pour les grenaches, 30 ans pour la syrah
Densité de plantation :	3500 pieds / hectare pour les cordons, 4000 pour les gobelets et 6000 pour les nouvelles plantations
Rendement :	de 12 à 25 hectolitres / hectare
Vinification :	macération préfermentaire à froid, fermentation alcoolique et macération post fermentaire, soit une cuvaison de 20 à 30 jours avec alternance de pigeages et remontages, pressurage doux avec réintégration des presses aux vins de gouttes suivant leur qualité, fermentation malolactique en cuve ou barriques
Elevage :	12 mois : 10% bois neuf, 90% barrique d'un ou deux vins et quelques demi-muids de 600L
Production :	6.500 bouteilles en 2008, 21.000 en 2009

Le 2009, un superbe millésime pour inaugurer notre cuvier :

2009 fut une année plutôt chaude. Elle fut aussi marquée par de faibles précipitations jusqu'à la fin du mois d'août. Très vite encensée par la presse, ce n'en fut pas moins une année où les caractéristiques du terroir et le travail des vignerons ont joué un rôle crucial.



Le débourrement fut tardif puisque les premières feuilles ne furent visibles que le 22 avril, mais le cycle végétatif fut ensuite assez rapide et le millésime s'est annoncé comme relativement précoce. La floraison s'est déroulée sous de parfaites conditions météorologiques.

S'en est suivi jusqu'à la fin du mois d'août, un climat particulièrement ensoleillé et chaud entrecoupé par de très rares précipitations. À Fontbonau, grâce à nos sols sablo-limoneux bien pourvus en eau en début de saison et un enracinement profond, nos vieilles vignes se sont bien adaptées, même durant la courte canicule d'août.

Le retour des pluies et de nuits plus fraîches fin août a permis une accélération de la synthèse de tanins et d'anthocyanes. Niché sous les crêtes du massif de la Lance, nous bénéficions d'une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit, essentiel au développement de la complexité du cépage grenache.

Les quelques épisodes pluvieux de début septembre n'ont pas eu d'incidences sur l'état sanitaire, un effeuillage ayant été pratiqué début août ainsi que, de nouveau, début Septembre sur les vignes à la végétation la plus dense. Le mistral, vent bienfaiteur qui s'engouffre dans la vallée du Rhône au Nord-Ouest, a ainsi pu bien sécher les grappes et nous avons pu attendre la maturité optimale.

Les vendanges se sont déroulées les 21 et 22 septembre pour les syrahs et du 23 septembre au 1^{er} octobre pour les grenaches. Chaque parcelle a été vendangée manuellement. Les vendangeurs ont effectué un tri soigné afin d'encuver des raisins parfaitement sains et mûrs.

Notre nouveau bâtiment et ses équipements furent prêts juste à temps pour le début des vendanges et se sont révélés performants et fonctionnels. Nous avons récolté et vinifié 210hl de vendange.

Ce millésime 2009 s'annonçait comme un millésime chaleureux et exubérant, l'important pour nous a donc été de compléter ces deux caractéristiques par un maximum de fraîcheur et de pureté, sur la même lignée que le millésime 2008.

Nous avons donc décidé d'orienter nos vinifications vers une moindre oxygénation de nos mouts pour garder un fruit net et précis. Les vins ont été entonnés en barriques ou demi-muids à la mi-décembre, toujours en séparant les parcelles afin d'être plus précis au moment de la détermination des assemblages. Seules 70% des barriques, les plus élégantes et complexes, ont en effet été sélectionnées pour constituer notre premier vin.

Caractéristiques analytiques du vin : Teneur en alcool : 15% vol.

Commentaires de dégustation :

D'une robe rouge sombre intense aux reflets violets, Fontbonau 2009 se caractérise au nez par une complexe alliance de fruits rouges, de baies et d'épices. En bouche, une structure puissante mais tout en finesse supporte un vin gourmand, fruité et aux notes de torrification. Riche et concentré, ce millésime offre un bel équilibre et une longueur remarquable.