



QUARANTE CINQ HECTARES DE VIGNES ET QUATRE CENTS HECTARES DE FORÊT, DE GARRIGUE ET DE PETITS CHEMINS. UNE FAUNE ET UNE FLORE BIEN PROTÉGÉES. UN PAYSAGE DE RÊVE. DU VIN SANS CHIMIE. ET DEUX PISCINES, PARCE QUE L'EAU, C'EST LA VIE BIENVENUE À GRANDBOISE !

PAR ERIC VINCENT. PHOTOS DR

On pourrait presque dire que le lieu est addictif : il n'a connu que trois propriétaires en quatre siècles, aujourd'hui un médecin passionné de vin. Preuve qu'on s'y sent bien, en harmonie avec la nature et que l'écrin qui entoure le château Grand Boise n'incite pas tellement à l'exil. Nous sommes sur les hauts versants de la vallée de l'Arc, à un jet de flèche du village médiéval de Trets-en-Provence, à 25 km d'Aix, avec une vue panoramique imprenable sur la mythique montagne Sainte-Victoire, adonnée de Cézanne. Sur les deux versants de Grand Boise, s'étirent et s'enchevêtrent, caressés par le soleil, quatre cents hectares de bois, de forêt, de garrigue aux herbes parfumées, 40 km de chemins pittoresques... et 45 ha de vignes qui ont une chance inouïe : elles ne connaissent ni les pesticides, ni les désherbants chimiques, ni les engrais industriels et autres killers des sols et de l'air.

Cheval, chèvres et cochons noirs

Gardiens du territoire de Grand Boise : 225 têtes de moutons, une dizaine de chèvres noires et angoras, quinze cochons noirs de Bigorre, des colonies d'abeilles virevoltantes, et toute une faune sauvage qui participe au biotope de ce domaine de Provence. Sans compter le cheval, tracteur naturel non pol-

lant, utilisé pour cultiver certaines parcelles des plus vieux cépages... La vigne, qui est enracinée ici depuis les Romains, se déploie entre 300 et 600 m d'altitude.

Au royaume du naturel

Constituée de nombreuses parcelles – souvent en petites terrasses – elle est placée sous l'autorité d'Olivier Dauga, agronome-conseil et directeur d'exploitation, de Florent Campana, maître de chai, et d'Olivier Nasles, œnologue-conseil, qui ont des ambitions affichées : préserver la culture selon les méthodes les plus naturelles, moderniser les outils de vinification pour un contrôle optimisé de chaque phase, du pressoir aux cuves et aux barriques, et de l'élevage à la mise en bouteilles. Rouge, blanc ou rosé, chaque vin est chouchouté pour lui faire exprimer au plus juste sa palette aromatique. Syrah et cinsault sont majoritaires, mais le cabernet sauvignon et le carignan, le sémillon et le rolle et même l'ugni blanc sont cultivés. Certains, comme sur le versant des Brunets, sont plantés sur un terroir incroyable de... marbre rose. Signe de qualité : les rosés et les rouges produits par Grand Boise sont classés en appellation sainte-victoire (80% de la production), aux critères plus exigeants que ceux des côtes-de-provence.

Et si le vin est une priorité, Grand Boise renoue avec ses racines provençales oléicoles : 800 oliviers, plantés sur trois hectares, produiront une huile d'olive bio dans quelques années. Le domaine,

LES NOUVEAUX VINS DU DOMAINE

APRÈS LES CUVÉES SAINTE-VICTOIRE ET OLYMPE...

VIP (Very importante Provence)

Rosé AOC sainte-victoire, léger, fruité, festif et tendance (7,50 euros).

Mazarine

Côtes-de-provence en trois couleurs, à base de cabernet sauvignon, syrah, sémillon et rolle (11,20 euros).

1610

Cuvée en hommage aux 400 ans du domaine, flaveurs de fruits noirs (26 euros).

Jadis

Rouge issu de vignes centenaires, puissant mais sans lourdeur (36 euros). Blanc et rosé disponibles cet été.

Renaissance

Petite parcelle, petite production qui sera proposée en magnum et jéroboam...

Château Grand Boise - 13530 Trets en Provence
Tél. 04 42 29 22 95 - www.grandboise.com

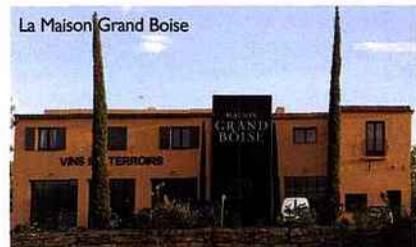


Olivier Dauga

Outre ses productions, offre des atouts touristiques non négligeables, il possède deux bâtisses vouées à la location pour des vacances « dépolluantes » et ô combien ressourçantes.

Faire escale à Grand Boise

A l'entrée du domaine, la Bastide, datant de 1610, a été entièrement rénovée et redécorée. Avec ses seize pièces, sa piscine et sa terrasse ombragée, elle affirme sa vocation familiale entre forêt et vigne. Quelques centaines de mètres plus loin, le mas de Cabassude, cerné par la vigne, déroule un panorama époustoufflant sur la vallée de l'Arc et l'impressionnante Sainte-Victoire. Charme, confort, jeux de lumière, pergola, piscine affleurante, tout est ici un bonheur pour les sens... Au choix, farniente et bains ou balades à volonté. Partir en randonnée depuis les Brunets, sur l'autre versant, ressemble à une aventure au Far West : nature sauvage et splendide, et quasiment pas de trace de civilisation jusqu'au massif de la Sainte-Baume ! Pas besoin de quitter son pays pour se dépayser...



Située sur la RN 7 entre Logis de la Colle et La Bégude, la Maison Grand Boise propose les vins du domaine, des alcools de Provence, des produits de terroirs et un vaste choix d'objets consacrés à l'art de vivre. Une halte-plaisir sur la route des vacances...

OLIVIER DAUGA « La diversité est une richesse »

TREIZE QUESTIONS AU « CRÉATEUR DE VIN » DU CHÂTEAU GRAND BOISE.

Le rosé fait une offensive sans précédent. Est-ce un phénomène de mode ?

C'est une nouvelle logique de consommation, c'est un produit jeune, accessible, sans tabou...

C'est un secret d'élaboration !

On assiste à une course à la « pâleur » des rosés, notamment en Provence...

La couleur est un critère de bonne commercialisation, il faut le respecter...

Le morcellement des parcelles de Grand Boise est-il un atout ou un handicap ?

Nous avons cinq ou six terroirs différents et autant de climats en passant du nord au sud, tout ceci est un avantage.

Le rosé effectue-t-il un passage en barriques après les cuves ?

Là aussi, secret d'élaboration, chut !

Quelques mots sur la « jeune » appellation sainte-victoire ?

Il s'agit d'une très belle sélection de terroirs, où le produit et la qualité sont le seul objectif. Nous espérons contribuer à cette quête qualitative...

Quel pourcentage de production entre rouge, rosé et blanc ?

Environ 75% de rosé, 20% de rouge, 5% de blanc. De nouvelles cuvées sont en cours de commercialisation.

Privilégiez-vous ici un cépage particulier ?

Non, nous travaillons les cépages recommandés par l'appellation et ceux qui sont les plus adaptés au climat et au terroir.

Vous êtes consultant pour divers domaines à travers l'Hexagone. N'est-ce pas un « grand écart », vu la diversité des sols et des climats ?

Non au contraire, c'est excitant et très riche d'enseignements !

Vous pratiquez l'agriculture raisonnée. Irez-vous au-delà ?

Nous sommes déjà bio par conviction, nous serons certifiés en 2012, et le prochain objectif est la biodynamie...

N'y a-t-il pas une part de subjectivité dans la détermination du goût d'un vin ?

C'est certain, chacun a son propre goût et doit se faire sa propre idée, mais cette diversité est une richesse. Le vin est un produit vivant...

Intervenez-vous à tous les stades de la production, depuis les vendanges jusqu'au bout de la vinification ?

Oui absolument, chaque phase est importante, c'est une somme de détails qui fait les grands vins.

Si vous deviez qualifier un vin signé « Grand Boise » en cinq mots ?

Amour, humilité, tendresse, passion, respect...

Le rosé de Grand Boise est-il obtenu par pressurage ou par saignée ?

