

NESTLED IN THE HILLS OF PAGNOL IS AN ESTATE THAT PRODUCED THE BEST PROVENCE WINE DURING THE HEYDAY OF THE NATIONALE 7, THE MAJOR ROAD RUNNING FROM PARIS TO MENTON. BACKED BY WOODED HILLS, AND FACING OUT TOWARDS THE MONTAGNE SAINTE VICTOIRE WHICH SO INSPIRED CÉZANNE, THE CHÂTEAU GRAND BOISE, LONG DORMANT, IS REAWAKENING ITS PAST NOBILITY.

A revival due not to the kiss of a prince, but to the wise investment decisions of an unassuming giant of the French food industry with a talent for choosing the right people for the job. The great energetic momentum that replaced the stifling lethargy is now starting to bear fruit. While the modernisation of the winery's storehouses may not yet be completed, other buildings have been returned to their former glory including the main seventeenth century Provencal country house with its rose marble entrance, and the Mas de Cabassude lost among the pines at the end of a track through the vineyards. The landed gentry and the grape pickers of the past have given way to honeymooning couples, business men, and vacationers with a fondness for nature, tranquility, and wholesome foodstuffs. The tables at the Château Grand Boise sag with a wealth of produce from the estate that ranges from vineyard to olive grove, and from beehive to wild pigs, the latter living in almost total freedom in their own corner of the 400 hectares of woodland. But the estate's true pulse beats to the rhythm of the vines.

With 45 hectares of vineyard of which 80% are of Sainte-Victoire appellation (and as such, Côtes de Provence), what makes this estate really stand out is its large range of differing altitudes. Lying between heights of 300 and 600m, the mainly north facing land is divided into 77 plots on soils ranging from clay lime-stones to pink marble – the same pink stone that adorns, among others, the Petit Trianon in Versailles. A venerable vineyard, it benefits from a great number of old vines though the restoration did require the uprooting of several ageing tracts to make way for the heritage of future generations. Grand Boise uses no artificial fertiliser nor herbicide, preferring to rely exclusively on the services of the resident sheep and their watchful Pyrenean mountain dog.



© D.R.

Un reveil qui n'est pas dû au baiser d'un prince mais plutôt au rachat du lieu par un géant discret de l'agro-alimentaire français qui a su investir intelligemment et engager les bonnes personnes aux bons postes. A une lethargie doucement letale succede donc une belle energie qui après quelques années commence à porter ses fruits. Côte bâties, si les travaux de modernisations des chais ne sont pas terminés, la bastide du XVII^{ème} siècle a l'entree de marbre rose ainsi que le Mas de Cabassude, perdu au bout d'une piste au beau milieu des vignes et des pins ont

retrouve toute leur gloire passée. Aux châtelains et vendangeurs se succèdent désormais dans ces murs jeunes mariés, hommes d'affaires ou vacanciers amoureux de la nature, de la tranquillité et des bons produits. Car on trouve sur les tables de Grand Boise toutes les richesses de la propriété qui vont de la vigne à l'olivier en passant par les ruches ou les cochons sauvages qui vivent en semi-liberté dans une partie des 400 hectares de bois et forêts du domaine. Mais le cœur de Grand Boise bat évidemment au rythme du vin. Avec ses 45 hectares de vignes à 80% en appellation Sainte Victoire (et donc Côtes-de-Provence), le domaine se distingue par la disparité de ses parcelles et leur altitude. Située entre 300 et 600m principalement exposée au nord, la vignoble se divise en 77 parcelles sur des sols allant des argilo-calcaires à ce marbre rose qui orne, entre autres, le Petit Trianon à Versailles. Grâce à

l'ancienneté du domaine, les vieilles vignes sont nombreuses à Grand Boise mais la reprise en main a imposé l'arrachage de nombreux plans en fin de vie pour laisser la place à la vieille vigne de nos petits enfants.

Sur Grand Boise aucun engrais ni desherbants chimiques ne sont utilisés, ce sont les moutons, protégés par un bon gros Patou des Pyrénées qui entretiennent les vignes et y apportent leur amendement.

AU BEAU MILIEU DES COLLINES DE PAGNOL EST UN DOMAINE QUI FUT ROI DES VINS DE PROVENCE
AUX GRANDES HEURES DE LA NATIONALE 7. FACE A LA MONTAGNE SAINTE VICTOIRE QUI INSPIRA TANT
CEZANNE, ADOSSE A UNE MONTAGNETTE BOISEE, LE DOMAINE DU CHÂTEAU GRAND BOISE,
LONGTEMPS ENDORMI, RETROUVE AUJOURD'HUI SA SUPERBE D'ANTAN.



The presence of a great number of hives attests to the health and diversity of the land here as do the estate's wines which so eruditely echo the myriad characteristics of this natural terroir.

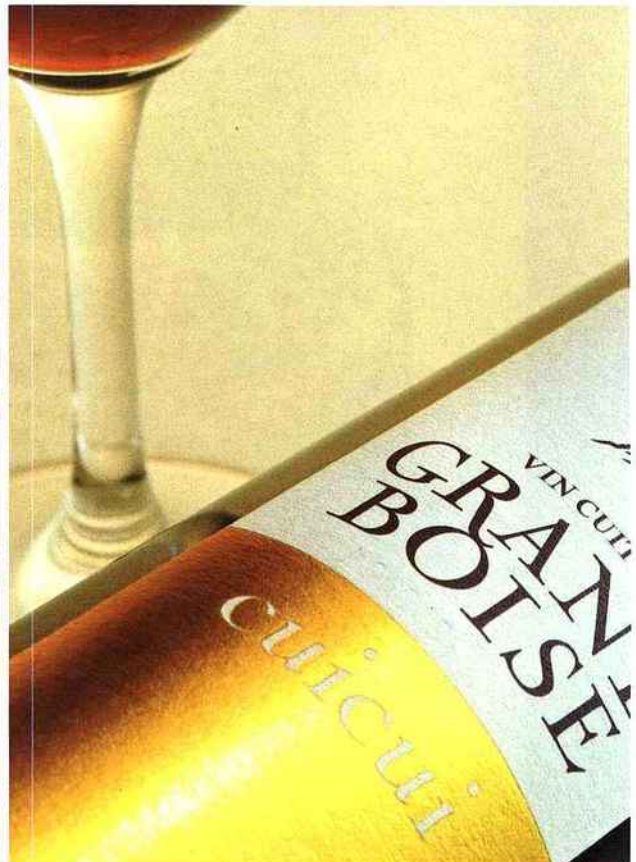
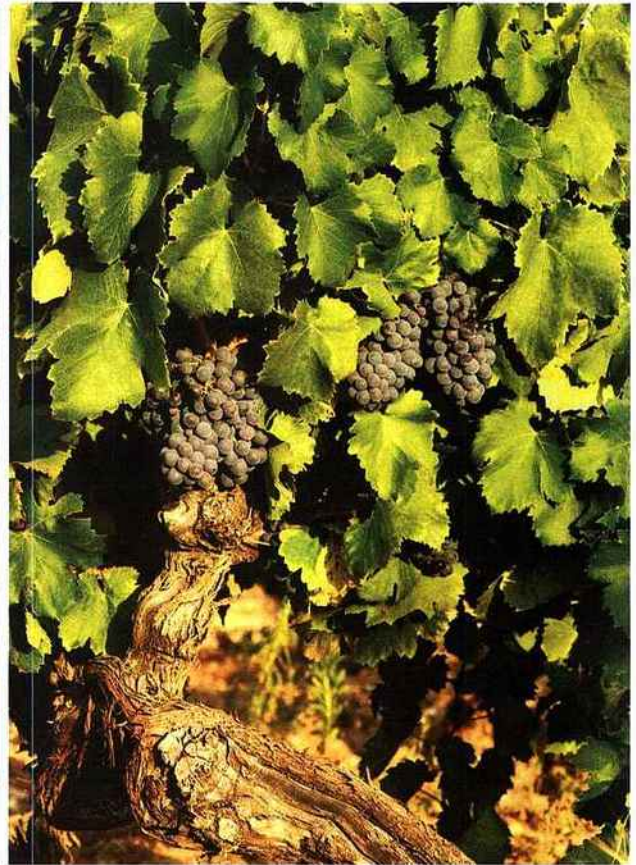
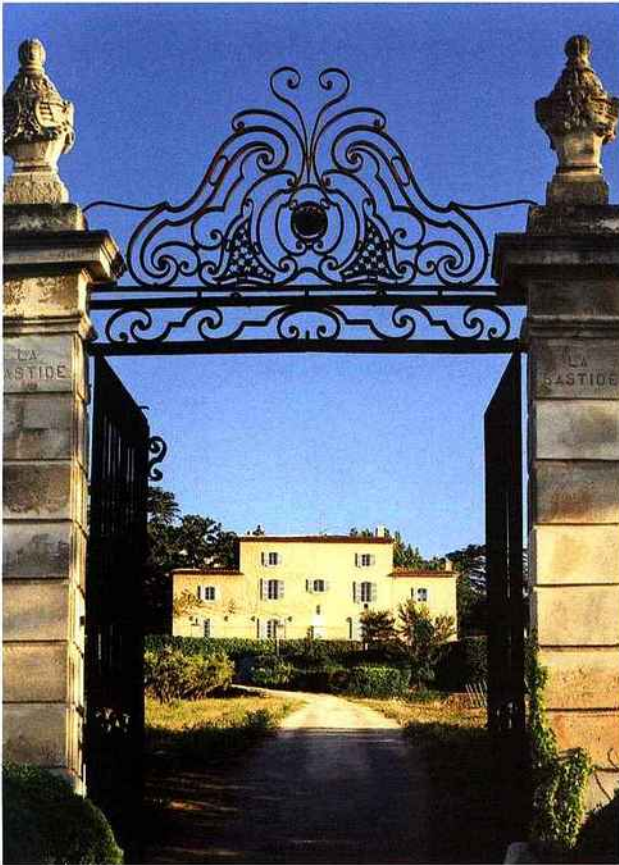
The vineyard, with its wide variation of land, produces an equally wide range of wines, each with its own personality, yet all characterised by the same unity of land, climate and men. The signature of a Grand Boise is a richly mineral wine that ages well, thanks to the soils, and blessed with an unexpected lightness and freshness, for Provence, thanks to its northerly aspect. The older vines bring a characteristic depth of flavour, while well aged oak barrels further enrich it with an extensive palette of more complex aromas. At the top end of the range several special vintages surpass these already faultless gustatory and olfactory qualities. Of these, the cuvee Olympe (named after the mountain that dominates the estate), the Sainte Victoire (only available as a red or rose) and the cuvee Mazarine (a red whose bouquet of aromas brings to mind the luxurious interior of the latest Rolls Royce) are now joined by the cuvee Jadis, an unfiltered and neither clarified nor stabilised wine made entirely from hundred year old vines that is distinguished by great strength without being heavy and fine flavours and tannins that suggest the wine will age extremely well. The other exceptional vintage is the 1610 (the year the estate was founded) that in earlier tastings proved itself gastronomically very promising indeed. In addition to its own production, Grand Boise and his Sales Manager David de Rugeris this year launched a blended wine that embodies the estate's standards and quality and that will likely become the grand favourite of this summer's tables – the VIP cuvee. Very Important Provence – charming and light with hints of sharp summer fruit. Finally, we revive an old Provence tradition and offer an estate mulled wine with the evocative fragrance of Christmas treats.

Grand Boise, where quality, exceptional countryside, and skill have come together for the greater delight of lovers of nature and fine wine.

Les nombreuses ruches témoignent d'ailleurs de la préservation et de la richesse de cet espace naturel. Le résultat de toutes ces typicités de terroirs, ce sont les vins de Grand Boise qui en parlent le mieux. Une gamme large qui grâce à la multiplicité des parcelles offre des personnalités bien différentes mais qui toujours conservent la même griffe – expression de la terre, du climat et des hommes qui les font.

Ainsi, la signature de Grand Boise, ce sont grâce à ses sols, des vins minéraux qui savent conserver grâce à l'exposition nord, une belle légèreté et une fraîcheur inattendue chez des Provençaux. Les vieilles vignes offrent cette profondeur d'arômes caractéristique tandis qu'un élevage en fûts de chêne bien maîtrisé enrichi encore des palettes aromatiques larges et complexes. Plusieurs cuvees haut de gamme viennent chapeauter une famille déjà irréprochable quand à ses qualités gustatives et olfactives. Ainsi après les cuvees Olympe (du nom de la montagne qui domine Grand Boise), le Sainte Victoire (uniquement en rouge et roses) et la cuvee Mazarine (et son rouge au bouquet d'arômes rappelant l'intérieur luxueux des dernières Rolls) la cuvee Jadis, vin non filtré et non collé, constitue uniquement de vignes centenaires se distingue par sa puissance sans lourdeur et par une finesse d'arômes et de tanins qui laissent présager d'une grande garde. Exceptionnelle également la cuvee 1610 (année de création du domaine) dégustée avant sa mise en bouteille, la cuvee promet de grands bonheurs gastronomiques. En plus de sa propre production sous l'impulsion de son directeur commercial David de Rugeris, Grand Boise s'est lancé début 2011 dans une activité de négoce qui reprend les standards de qualité du domaine avec une cuvee qui devrait être la star des tables de l'été – le VIP (ou Very Important Provence) au nez de bonbons anglais charmeur et gourmand. Original enfin, le vin cuit du domaine, resurgence d'une vieille tradition provençale, résonne des notes des fameux Treize Desserts servis à Noël.

Qualité, panorama exceptionnel et compétences se sont données rendez-vous à Grand Boise pour le plus grand bonheur des amoureux de la nature et des vins.



© D.R.