

communiqué

Saint-Etienne-du-Grès **Vin**

"Brise d'été" au Grand Fontanille

Exploitées en culture biologique depuis 1994 et certifiées bio depuis 2000, les terres du domaine du Grand Fontanille jouissent d'une grande biodiversité. Jörg Schmitt tient à cette philosophie et en paie le prix. Laboureur régulier, utilisation d'engrais organiques, manucure, vendange à la main... il bichonne les quatre hectares de vignes qui s'épanouissent sur un sol herbeux égayé de coquelicots. Le

vignoble lui procure un petit rendement mais livre un raisin très concentré. Ensuite, bien que la certification bio n'impose pour l'instant aucune contrainte de vinification, il garde cet état d'esprit lors de la transformation. "Je tiens à respecter l'expression du terroir, donc je ne triche pas pour retrouver un goût sous prétexte qu'il a séduit le public. J'interviens au minimum pendant la vinification." Il produit 15 à 16000 bouteilles de Vin de Pays des Alpilles

par an, des nectars particulièrement aromatiques. Bien que le rosé soit très estimé par les clients comme vin d'été, les cuvés 2008 du Fontanille et du Barrique livrent deux rouges aussi parfaitement appropriés à la chaleur estivale. "Ce millésime est plus léger que d'habitude car le printemps avait été très pluvieux. On retrouve donc le climat qu'il a fait au moment de la pousse du raisin, ce qui confère de la fraîcheur à ces rouges." La cuvée Fontanille 2008 peut même être servie légèrement fraîche (12°).



DOMAINE DU GRAND FONTANILLE

(sur la D32 en direction
de Fontvieille)

13103 Saint-Etienne-du-Grès.

Tél : 04 90 49 05 15

Fax : 04 90 49 07 03

www.domaine-fontanille.com

mail@domaine-fontanille.com

LE

Coffret "Brise d'été" : un Fontanille 2008,
un Barrique 2008, un Rosé 2010