

Dégustation et exposition au Domaine du Grand Fontanille

Fruité, équilibré, long en bouche, très bon produit ! C'est ainsi que le jury du salon de l'agriculture à Paris a qualifié le rosé 2010 du Domaine du Grand Fontanille avant de lui décerner une médaille d'argent. Sabine et Jorg Schmitt présentent ce nouveau millésime, doté d'une nouvelle bouteille au design plus élançée et élégant, lors d'une journée porte ouverte le 16 avril. Ce rosé aux arômes de fraises des bois et de framboises recèle une fine acidité qui lui confère une douce fraîcheur. La dégustation, organisée dans la cour de la bastide du XVII^e siècle du domaine, donne également lieu à l'exposition des œuvres du sculpteur Serge Amoros. Après avoir travaillé 20 ans comme artisan carrelleur, cet autodidacte, est venu à la sculpture par le biais de la mosaïque. "Nous aimons

organiser des moments de convivialité, explique Jorg, de plus l'art et le vin ont en commun la passion et l'amour. Depuis que nous les avons découvertes, nous sommes très impressionnés par les sculptures de Serge et nous sommes très fiers de pouvoir organiser cette exposition avec lui." L'événement est également l'occasion de découvrir l'ensemble des vins produits sur le domaine. La forêt y abrite un vignoble de quatre hectares bruisant de vie car exploités en culture biologique et certifiés Bio depuis 2000. "Le choix de préserver



l'environnement, donc le terroir, garantie la qualité des produits. Je cherche à élaborer un vin typé de la région en équilibre entre le fruit et les tanins." La vendange, faite à la main, permet de produire 15 à 16000 bouteilles de Vin de Pays des Alpilles par an. Outre son rosé salué tous les ans par les professionnels

comme par les amateurs, Jorg produit des vins rouges qui ont été primés au Concours Millésime bio à Montpellier. Vieilli 12 mois en fût de chêne, le Saint Gabriel est un vin de garde étoffé et puissant. Dans un jeu de séduction plus simple, le Grand Fontanille se révèle corsé avec de beaux arômes fruités. La récolte



2008 a donné le jour à une nouvelle cuvée, la Barrique. Vieilli en fût de chêne pendant 10 mois, elle se révèle rond et soyeux avec des arômes d'herbes de Provence, de réglisse et bien sur de fruit noir,

caractéristique commune à tous les rouges du domaine. Cette innovation a immédiatement été classée parmi les meilleurs vins de France dans le "Guide Hachette des vins 2011".

DOMAINE DU GRAND FONTANILLE
(D32, direction Fontvieille), 13103 Saint-Etienne-du-Grès.
Tél : 04 90 49 05 15 - Fax : 04 90 49 07 03
Site : www.domaine-fontanille.com
Mail : mail@domaine-fontanille.com



Journée porte ouverte le 16 avril de 10h à 18h
sur le thème Vin & Art