

Domaine FIGUIÈRE, "PREMIÈRES" rosé 2018 magnum

150cl magnum

Rosé

Provence Corse

AOC Côtes de Provence



La note by Christian Walter

91/100

"Ce domaine est situé sur le terroir de la Londe, en bordure maritime. Les vignes ont en moyenne plus de 35 ans, ce qui n'est pas si fréquent en Provence. Elles poussent sur des sols de schiste, selon les critères de l'agriculture biologique. Voilà l'une des valeurs sûres du secteur." (Bettane & Desseauve)

Le rosé "PREMIÈRES" s'avère plus croquant et gourmand, harmonieux et une très longue finale. Le blanc "PREMIÈRES" puissant et élégant, est dominé par des notes de fleurs blanches et de fruits blancs.

FIGUIÈRE (Côtes de Provence)

Dominant les îles d'Or, au cœur d'un vignoble cultivé en **agriculture biologique depuis près de 40 ans**, Figuière puise dans cette nature précieuse et préservée, toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale et son inspiration pour créer des vins gorgés de soleil et d'amour de la terre. Figuière est idéalement situé entre la mer Méditerranée et le massif des Maures. Sur la commune de La Londe les Maures, la propriété couvre 85 ha de vignes, entourés de pinèdes, de chênes liège, d'arbousiers et d'eucalyptus.

Figuière est l'un des ambassadeurs d'une nouvelle génération de vigneronns de prestige, amoureux de leur terroir mais résolument tournés vers l'avenir, qui veulent allier librement tradition & innovation, savoir-faire & art de vivre, luxe & simplicité. Il cultive ainsi une approche à la fois artisanale fondée sur des valeurs de communauté, de partage et de fidélité mais aussi créative, plus personnelle, qui "signe" sa différence et son style.

Son vignoble bénéficie ainsi des **conditions optimales pour la culture de vins d'exception** : un ensoleillement, parmi les plus élevés de France, qui permet d'amener à maturité une dizaine de cépages typiquement provençaux tels que le mourvèdre, la syrah, le grenache et le cinsault pour les raisins à peau rouge ; le vermentino (ou rolle) pour les raisins à peau blanche ; la mer, située à quelques mètres à vol d'oiseau des vignes, agit comme un régulateur thermique qui favorise la reprise précoce de la végétation au printemps, les rosés nocturnes en été et les vendanges avant les premières pluies d'automne.

Autre singularité, son terroir est **constitué à majorité de schistes** formés par la recristallisation d'une roche sédimentaire argileuse sous l'action de la pression qui croît dans les profondeurs de la croûte

terrestre. A l'aspect feuilleté, allant du gris argenté à l'ocre doré, il se débite en plaques fines ou "feuillet rocheux". Le style de ses vins est ainsi l'expression unique de cette alchimie soignée, née d'une sélection parcellaire de schistes purs et de règles d'assemblage toutes particulières.

Pour préserver ce site exceptionnel Figuière a choisi, dès 1979, de pratiquer par une **viticulture avant-gardiste et biologique, certifiée Ecocert**. En reprenant les rênes de la propriété, Alain Combard a mis un point d'honneur à maintenir cette terre vierge de tout engrais chimique. Plus qu'un effet de mode, c'est par conviction et par respect pour leur terre que lui, puis ses enfants, ont fait en sorte de maintenir une vie biologique riche dans les sols.

Le vin

Robe or rose très pâle nuancée de gris. Nez joliment fruité ananas, abricot, brugnon, litchi, puis des herbes de Provence, des épices poivre et muscade. Bouche ample et croquante, dominée aromatiquement par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, très longue sur les épices et une note saline.

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part. Les vendanges se font en fonction de critères plutôt techniques liés à la recherche d'un équilibre sur les moûts entre PH, acidité totale, maturité phénolique. Égrappage total. Refroidissement de la vendange avant la presse. Pressurage pneumatique, direct, basse pression. Sélection des premiers jus. Débourage statique à froid (15° constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°) en cuve inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage, traitement statique par le froid contre les précipitations tartriques, filtration.

La presse spécialisée en parle

Ce domaine est situé sur le terroir de la Londe, en bordure maritime. Les vignes ont en moyenne plus de 35 ans, ce qui n'est pas si fréquent en Provence. Elles poussent sur des sols de schiste, selon les critères de l'agriculture biologique. Voilà l'une des valeurs sûres du secteur. (Bettane & Desseauve)

Alain et François Combard sont propriétaires de ce domaine situé sur les contreforts du massif des Maures, face aux îles de Porquerolles. Le terroir schisteux et veiné de quartz du secteur de La Londe révèle des vins assez tendus, qui peuvent associer parfaitement maturité et fraîcheur du fruit. En culture bio depuis 1979, la propriété propose une gamme cohérente, allant de premières cuvées de fruits, en vins de pays du Var, à la fameuse cuvée Confidentielle, en passant par une sélection de vieilles vignes. (RVF)

Caractéristiques

- **note Bettane & Desseauve** : 14/20
- **Cépage** : Mourvèdre, cinsault, grenache.
- **Terroir** : Schistes veinés de quartz blanc.
- **Vignoble** : Vin issu de raisins vendangés sur le domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Chaque cépage est vendangé et vinifié à part. Egrappage total. Refroidissement de la vendange avant le pressurage pneumatique. Sélection des premiers jus.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2020
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C

- **Accord mets-vins** : Sur des apéritifs élégants. Avec des crustacés ou viandes blanches rôties, des poissons crus ou encore des plats épicés. Saint-Marcellin ou Beaufort.