

SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS / TARASCON

## Des vins des Alpilles récompensés au concours général agricole

Comme chaque année le concours général agricole qui se déroule dans le cadre du Salon international de l'agriculture a mis à l'honneur nos vins des Alpilles. Parmi ceux présentés dans la catégorie IGP Alpilles, le Domaine de Lansac et celui du Grand Fontanille ont été récompensés. Au Domaine de Lansac, Eléonore de Sabran Pontevès et Serge Gille-Naves ont choisi une démarche de qualité en proposant des vins qui ne sont pas standard. Et cette année encore le concours général agricole a récompensé leurs vins avec deux médailles d'argent, une pour le rouge merlot Les Quatre Reines 2012 et une autre pour le Marselan 2012. Des notes de fruits rouges pour le premier et de cassis pour le second. "Au concours général agricole, nous avons présenté des vins qui ont besoin de mûrir et vieillir lentement, des vins qui ont de la bouteille si l'on peut parler ainsi", expliquent-ils. "Quant au millésime 2013, il promet une récolte d'excellente qualité. Cette année nous avons remis en chantier les 9 hectares de vignes en franc de pied en les inondant afin de lutter contre les maladies et préserver nos vieilles vignes comme l'Aubun, le cépage emblématique du do-



Eléonore de Sabran et Serge Gille-Naves ravis de leurs deux médailles d'argent. Tout comme Jorg Schmitt.

/ PHOTO C.L.

maine que l'on consacre entièrement au Rosé. Nous avons mis en place un gros travail de restructuration du vignoble car depuis toujours nous avons à cœur de préserver l'environnement. Et en 2016 nous serons définitivement en culture biologique. Ces récompenses traduisent le travail assidu de toute l'équipe, elles sont pour nous une grande satisfaction et une belle reconnaissance. Nous avons d'ailleurs fêté deux événements en même temps, les médailles mais aussi la nais-



ce d'un petit Eden dans la famille de notre jeune caviste Fabien Maurin, le jour même de son anniversaire !"

Pour Jorg Schmitt du domaine de Fontanille, le concours gé-

néral a récompensé cette année un vin rouge très fruité, le Fontanille rouge 2012 d'une belle structure tout en étant très souple et agréable en bouche. "Nous sommes fiers d'obtenir depuis plusieurs années maintenant des médailles pour nos vins élevés en culture biologique". Obtenir une médaille, qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, "apporte une référence externe solide, un gage de qualité car ce concours est reconnu. C'est une reconnaissance de notre travail et un coup de pouce à la vente car elle aide notre clientèle lors de sa décision d'achat". En Allemagne aussi les vins de Fontanille récoltent de nombreuses médailles, grâce à l'action du propriétaire du domaine. Or pour les rosés et argent pour les rouges. Quant à la récolte 2013, "elle sera très bonne en qualité bien que réduite en quantité suite à une météo capricieuse".

Claudine LABE

Au Domaine de Fontanille, à noter la Journée portes ouvertes du samedi 12 avril placée sous le signe de l'art avec une exposition des créations de l'association artistique et le samedi 17 mai la journée "Le cheval dans la vigne" avec démonstrations de travaux agricoles dans les vignes et pique-nique tiré du sac.