

## Le Domaine du Grand Fontanille invite à découvrir son vignoble

Le Domaine du Grand Fontanille abrite un petit vignoble, mais Jörg Schmitt et son épouse qui s'en occupent font preuve d'un grand sens de l'hospitalité. Non contents de voir leur production saluée année après année par le « Guide Hachette des vins » et le « Guide Dussert Gerber des vins », ils ont soif de rencontrer les amateurs de vins et d'histoires. Alors cet été, après avoir organisé en hiver et au printemps des portes ouvertes associant dégustations et expositions artistiques, les deux passionnés invitent à la découverte du vignoble. Situé sur les contreforts des Alpilles, le Domaine du Grand Fontanille s'étend sur 75 hectares dont quatre de vignes abrités par la forêt. Avec 16000 pieds, le vignoble exploité en culture biologique a un petit rendement mais livre un raisin très concentré. La vendange, faite à la main, permet de produire 15 à 16000 bouteilles de



Vin de Pays des Alpilles par an. Il y a 3 ans, Jörg s'est vu confier ce Domaine par la famille Leuschner d'Hambourg. Il propose de partager avec lui cette aventure et son coup de cœur pour cette terre. Commencant dans les jardins d'une demeure du 17<sup>ème</sup>

siècle, la promenade de deux heures se poursuit dans différentes parcelles pour découvrir sur le terrain, les cépages, le savoir-faire de la viticulture, la spécificité de l'entretien en agriculture biologique, la multitude de paramètres qui fait un terroir, et enfin la vinification.

Raconté par le vigneron, l'histoire est ponctuée de

### 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

Site : [www.domaine-fontanille.com](http://www.domaine-fontanille.com) - Mail : [mail@domaine-fontanille.com](mailto:mail@domaine-fontanille.com)



dégustation des vins du domaine accompagnée d'un petit encas de produits régionaux. Outre un rosé mêlant une acidité rafraîchissante et un fruit prononcé qui enthousiasme les professionnels comme les amateurs, Jörg produit trois cuvées de rouges. 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 création, la Barrique. Vieilli en fût de chêne pendant 10 mois, il se révèle rond et soyeux avec des arômes d'herbes de Provence, de réglisse et bien sûr de fruit noir, caractéristique commune à tous les rouges du domaine. Visites les 20 juillet et 17 août à 18h sur réservation par mail ou téléphone, nombre de places limitées à vingt personnes, participation au frais 10 euros.



Même hors visite, les dégustations au Domaine sont toujours accompagnées d'une explication possible en français, anglais, allemand