



## LE DOMAINE DE GARBELLE FÊTE SES 30 ANS : UNE HISTOIRE ANIMÉE PAR LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Situé sur la commune de Garéoult en Provence Verte et classé en appellation Coteaux Varois en Provence, le Domaine de Garbelle fête cette année les 30 ans de la construction de sa cave en 1988.

Jean Charles Gambini, propriétaire exploitant, travaille ses 12 hectares de vignes avec un profond respect de la plante, du sol et la volonté de produire des vins authentiques, non standardisés, reflétant un savoir-faire acquis et précis.

### *L'appel de la terre*

C'est en 1963 que la mère de Jean Charles Gambini hérite de vignes à Garéoult. Son père, d'origine Corse, est alors carrossier. Les vignes sont confiées à un fermier qui apporte les raisins à la cave coopérative. Jean Charles, né en 1965, s'intéresse rapidement au travail de la terre.

Dans les années 80, son père reprend les vignes et Jean-Charles le rejoint. **En 1988, ils décident ensemble de construire une cave viticole avec un chai moderne** pour élaborer leurs propres vins et de créer le Domaine de Garbelle, du nom du lieu-dit, qui signifie Gerbe de blé.

La création de l'appellation des **Coteaux Varois en Provence**, il y a 25 ans, il s'en souvient parfaitement. Il était, avec son père, un fervent partisan de l'AOP et il s'est battu avec ses confrères pour que cette dernière voit le jour.



## La relève

En 2003, les parents de Jean-Charles cessent leur activité d'exploitant et transmettent à leur fils la gestion du domaine. En 2014, après 3 années de conversion, il obtient la **certification agriculture biologique**. Aujourd'hui, il se tourne de plus en plus vers la biodynamie. Le domaine est disposé sur 20 hectares de terre dont 12 de vignes, 2 d'oliviers et il accueille 20 ruches. **Le 30 juin prochain, le Domaine de Garbelle fêtera ses 30 ans**. Un anniversaire que le vigneron et sa famille souhaitent partager avec les clients locaux qu'ils rassembleront autour d'une dégustation de ses cuvées.

## L'essentiel, avant tout

30 années d'expérience ont poussé le vigneron à se faire confiance et oser faire des choix audacieux comme la vinification intégrale sans levure et fermentation de ses rouges en barrique bois. **Ce qu'il cherche, c'est faire parler le raisin, le terroir, sa manière de travailler la vigne, la terre et c'est tout.** C'est pour cela qu'il travaille uniquement avec un œnologue conseil, Richard Bertin, depuis 30 ans et, Laure du Cos avec laquelle il vinifie en duo depuis 2 ans maintenant.

Ultra perfectionniste, il souhaite être présent à chaque étape de l'élaboration du vin. Amoureux des plaines de l'Aubrac, il a découvert

là-bas la richesse des beaux produits du terroir et il s'en inspire au quotidien. Des produits réalisés par des hommes qui prennent le temps, le soin, qui possèdent des savoir-faire, des gestes, de l'amour pour ce qu'ils font, tout en respectant leur environnement. Il aime rencontrer ces hommes, producteurs de bons et beaux produits, observer leur façon de travailler, déguster, goûter, toucher, discuter, échanger...

Dans cette volonté de qualité, il plante aujourd'hui des sauvageons qu'il greffera en fente l'année suivante et non en omega, même si cela coûte plus cher et prend plus de temps. « *Aujourd'hui, on plante pour 20 ans, seulement* » regrette-t-il. « *Ce n'est pas ce que je veux pour mes vignes* ». Son objectif est certes axé sur la durabilité mais également sur la qualité de l'outil végétal, qui, s'il est sain, produira des raisins exceptionnels.



## Des cuvées qui cherchent l'excellence

Le Domaine de Garbelle produit 80% de rosés, 15% de rouges et 5% de blancs.

Son encépagement est riche et divers avec Cinsault, Syrah, Grenache, Vermentino, Grenache blanc et Clairette.

Son rosé, *Il fallait rosé*, ne cherche pas les thiols, mais à révéler le terroir de Garéoult et ses vinifications, sans intrants, qui prennent le temps de fermenter, en barrique...

Il produit 2 cuvées en rouge, dont une nommée *Les barriques* qui contient 95% de Syrah et 5% de Grenache.

En 2018, il a lancé *le Blanc des Copains*, une micro cuvée en blanc, fermenté et vinifié en barrique (1 neuve et 2 de deux vins) qui a été assemblé avec l'aide d'amis, amoureux comme lui, des produits qualitatifs.

Ses vins sont présents chez des cavistes de toute la France, notamment à Paris et en Bretagne. L'export, il en fait également, principalement vers l'Europe du Nord, en Belgique, Norvège et Suède.



## Et demain ?

Curieux et passionné, il parcourt la France avec Laure du Cos à la rencontre de vignerons d'autres régions qui travaillent en bio ou en biodynamie. Des rencontres riches et passionnantes qui lui donnent des idées pour pousser encore plus loin ce désir de qualité et d'authenticité.