



# DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

Communiqué de presse  
Le 29 mars 2022  
Le Beausset, Var

## LE DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES, AMBASSADEUR DES ROSÉS DE GARDE

Depuis plusieurs années, le Domaine de la Font des Pères, situé sur l'appellation Bandol, met en avant le potentiel de garde de ses rosés en prenant le contre pied de la consommation des rosés de l'année.

Les vins rosés du domaine sont vinifiés pour évoluer et exprimer leur potentiel aromatique lorsqu'ils ont vieilli quelques années. C'est pourquoi, vous recevez les millésimes de nos **Bandol rosé 2019 et 2020. Le millésime 2021 sera mis en bouteille prochainement et il commencera à présenter son potentiel cet été et ce, pendant plusieurs années.**

Les rosés du domaine de la Font des Pères constituent **des vins de gastronomie**, issus de l'assemblage du Mourvèdre, du Grenache et du Cinsault. Les rosés sont élevés en fût de chêne (15%) pendant 5 mois, cet élevage leur confère un joli potentiel de garde créant des rosés de table au même titre qu'un blanc ou un rouge. Les notes fraîches d'agrumes sur la jeunesse laissent place à plus de rondeur et de minéralité au fil des années.

80% des vins du domaine sont commercialisés en direct, au domaine, dans leurs 3 établissements de restaurations (Ferme Auberge sélectionnée par le Guide Michelin, Le Bistrot et Le Comptoir de la Font des Pères à Sanary). Lors de dégustation verticale à l'aveugle de nos rosés, les clients sont agréablement surpris de cette évolution et plus de la moitié ont une préférence pour les millésimes plus anciens.

### UN VASTE PLAN DE RESTRUCTURATION DU VIGNOBLE

Créé en 2010 par Philippe et Caroline Chauvin, le domaine situé en Appellation Bandol, en IGP Mont Caume et en Côtes de Provence, connaît depuis de nombreuses années une importante restructuration de vignoble qui s'achèvera en 2024.

Aujourd'hui, le domaine produit 50% de rouges, 30% de rosés et 20% de blancs. La



restructuration du vignoble permettra en 2024 de produire 55% de rouge, 30% de blancs et 15% de rosés. Un vaste programme de plantation de cépages blancs est en cours et le domaine espère surgreffer des Cinsaults avec des Mourvèdres blancs qui sont déjà plantés au domaine, pour une expérimentation avec la Chambre d'Agriculture du Var.

Les vins sont vinifiés dans des fûts, des demi-muids, des foudres et des cuves tronconiques. Cette large palette permet de réaliser des micro-cuvées et d'élaborer des assemblages complexes et élégants. Enfin le domaine est actuellement en dernière année de conversion à l'agriculture biologique.

### **Chiffres clés**

- Un domaine créé en 2010 par Philippe et Caroline Chauvin à partir de 6ha en Bandol planté dans les années 80's.
- 14 hectares de vignes dont 8 classés en AOP Bandol, 4 en IGP Mont Caume, 2 en Côtes de Provence répartis sur 200 restanques
- 3 gammes de vins : Bandol dans les 3 couleurs, IGP Mont Caume en rouge et en blanc, Côtes de Provence en rouge et en rosé
- 3 espaces de restaurations : La Ferme Auberge (Sélectionné par le Guide Michelin), le Bistrot situés au domaine, un restaurant : Le Comptoir de la Font des Pères à Sanary.
- 3 villas provençales divisées en chambres, suites et appartements pour accueillir toute l'année les visiteurs particuliers ou professionnels.

### **CONTACTS :**

#### **Contact presse :**

Com' en Provence - Servane Grisot - servane@comenprovence.fr - 06 23 40 41 15

#### **Contact Domaine de la Font des Pères**

Domaine de la Font des Pères - 1306 chemin de Pontillaou - 83330 Le BEAUSSET -  
philippe.chauvin@lafontdesperes.com - 04 94 15 21 21  
www.lafontdesperes.com