



CLOS  
**LA MÉNARDIÈRE**  
Côtes de Provence AOP

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
COTIGNAC, VAR  
LE 12 MAI 2017

**UN VIN ROSÉ, RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS LA GASTRONOMIE**

*ISSU D'UN TERROIR AVEC DES CÉPAGES DESTINÉS À PRODUIRE DES VINS ROUGES ET BLANCS,  
LE VIN ROSÉ DU CLOS LA MÉNARDIÈRE OSE LA DIFFÉRENCE AVEC UN VIN GOURMAND, ROND ET FRAIS.*



*UN TERROIR DE VINS ROUGES*

Racheté il y a un an et demi par Franck Ménard, gérant d'une société d'agencement de magasins, le Clos d'Auquier, situé sur la commune de Cotignac, a été créé de toutes pièces il y a 16 ans par Antoine Kaufman. Ce dernier, gérant du Château Duvivier, avait alors planté 6 hectares de cépages destinés à élaborer certaines cuvées haut de gamme du Château. Mourvèdre, Syrah, Grenache, Rolle, Muscat, Roussane, Sémillon et Caladoc ont alors été cultivés depuis leur plantation uniquement en agriculture biologique. Petit écrin disposé en cirque naturel au milieu des collines classées Espaces Boisés Classés de Cotignac, situé à 400 mètres d'altitude, Franck Ménard a immédiatement ressenti un coup de foudre pour cette propriété viticole où il s'investit aujourd'hui personnellement pour élaborer des vins ronds, amples et frais.

*LA MÉNARDIÈRE*

Très attaché à la terre de part sa famille – son grand-père était céramiste dans le Nord-, passionné de cuisine et de vins, il souhaitait acquérir un bien agricole dans le Var. C'est d'ailleurs en hommage à ce grand-père qui avait construit une maison baptisée La Ménardièrre sur les collines de Sainte-Maxime que le clos a été renommé du même nom. Ce domaine est également l'association de 4 investisseurs particuliers, passionnés par le terroir, le goût et l'art de vivre provençal. Ainsi 80% des parts de la SCEA appartient à Franck Ménard, 10% à Olivier Maubert, Directeur Général délégué en charge des Arômes chez Robertet Group, et 10% à Frédéric Biousse (propriétaire du Domaine de Fontenille) et Elie Kouby, les co-fondateurs de Experienced Capital Management.

*LA RAINETTE, SYMBOLE NATURE PRÉSERVÉE*

Un beau jour en ouvrant les volets de la bastide située sur le domaine, Franck Ménard tombe sur une rainette. Signe d'une nature en bonne santé et non polluée, elle devient immédiatement le symbole du clos. Conscient du trésor transmis par Antoine Kaufman, il souhaite continuer à préserver ce terroir exceptionnel qui se tourne vers les principes de la culture en biodynamie. De même, c'est tout un écosystème qui a été mis en place autour des vignes, avec des oliviers, quelques amandiers, du safran ainsi qu'une vingtaine de ruches. Le thym, le romarin, la ciste viennent compléter cette grande bio-diversité. Présent sur le domaine, Franck Ménard s'est immédiatement investi dans le travail de la vigne et dans l'élaboration de ses vins, en suivant et contrôlant toutes les étapes à la cave.

## *UN VIN QUI EXALTE LE FRUIT.*

Le domaine du Clos La Ménardière dispose au total de 9 hectares de vigne sur les 15 du domaine, dont les 6 hectares du clos d'Auquier. Situées à 400 mètres d'altitude sur un terroir sablo-argileux, les vignes s'épanouissent profondément pour exalter le fruit. Franck Ménard, grand amateur de vin, souhaitait que son vin rosé soit axé sur la rondeur, la fraîcheur, la finesse et la gourmandise. Laurence Berlemont fondatrice du Cabinet d'Agronomie Provençale qui suit le domaine, a réalisé ce rosé avec 60% de grenache et 40% de Syrah. A la vigne, une première vendange en vert s'effectue en juillet puis viennent les vendanges, manuelles, qui se font tardivement pour obtenir une pleine maturité. Les raisins sont triés deux fois pour ne garder que le meilleur. En cave, la vinification s'effectue hors siège au Château Duvivier, sous le contrôle d'Erik Bergmann, nouveau maître de chai. Un pressurage très doux est réalisé en pressoir pneumatique afin de limiter l'extraction de la couleur. Puis vient la fermentation naturelle d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Enfin, un court élevage sur lies permet de lui donner une pleine rondeur et une vaste palette aromatique.

## *UN ROSÉ ROND ET GOURMAND*

La robe est brillante. Le nez complexe est marqué par des arômes floraux, fleur d'oranger et bergamote. L'attaque bien supportée par une belle minéralité présente des notes bergamote et néroli, suivi par un défilé de fruits rouges, groseille, pêche de vigne. La bouche est ample et très longue. La finale persistante retrouve la fraîcheur marquée par des arômes fruits rouges avec des notes de fraises des bois. L'équilibre est très présent

## *UN ROSÉ DÉJÀ RÉFÉRENCÉ SUR LES PLUS BELLES TABLES*

Le vin rosé du Clos La Ménardière est résolument axé sur la gastronomie. Il accompagne parfaitement les plats fins et élégants des grands chefs. Il est aujourd'hui déjà référencé sur les plus belles tables, notamment en Provence, à L'Hostellerie de l'Abbaye à la Celle (groupe Alain Ducasse), au Relais des Moines aux Arcs, au Yacht Club de Cannes, à La Bastide Saint Antoine à Grasse, chez Albert à Biarritz et à Paris sur d'autres tables étoilées. Des cavistes réputés assurent aussi sa distribution.

## *UN DOMAINE EN PLEINE ASCENSION AXÉ SUR LES VINS ROUGES*

A termes, le domaine produira 50 000 bouteilles dont 35% de rosés, 15% de blancs et 50% de rouges. Les vins rouges sont actuellement en élevage et seront mis en bouteille l'année prochaine. Des projets, le domaine n'en manque pas puisqu'une cave située sur le clos devrait voir le jour d'ici deux ans avec une belle salle de dégustation. Les produits comme le safran, le miel et l'huile d'olive sont déjà en vente sur le site internet.

CONTACTS CLOS LA MÉNARDIÈRE : FRANCK MÉNARD  
franck@lamenardiere.com - www.lamenardiere.com

CONTACTS PRESSE : COM' EN PROVENCE -SERVANE GRISOT  
servanegrivot@gmail.com - 06 23 40 41 15

