



TOM BOVE SAUVE UN CINQUIEME DOMAINE DE PROVENCE !

*Tom Bove du Château La Mascaronne et de Bomont de Cormeil, a racheté le Domaine Fontlade en octobre 2016. Comme les précédents domaines qu'il a totalement restaurés aussi bien au niveau des bâtiments que du vignoble, l'américain d'origine italienne, amoureux des vieilles pierres et de la Provence, s'attaque à un projet titanesque avec cette nouvelle acquisition. Il s'est à nouveau entouré des équipes du **Cabinet d'Agronomie Provençale** qui l'accompagne depuis la rénovation du château Miraval, il y a plus de 20 ans.*

CABINET D' **A**GRONOMIE **P**ROVENÇALE
Expertises, Conseils et Créations Viti- Vinicoles, Oléicoles et Trufficoles

FONTLADE DEVIENT BELLINI

Après Château Miraval qu'il a totalement restauré avant son acquisition par Brad Pitt, ou bien Château Lafoux aujourd'hui exploité par Mr Boisdron, et ses 2 domaines : Château la Mascaronne et Bomont de Cormeil, Tom Bove a acquis le Domaine Fontlade, en plein cœur des Coteaux varois en Provence en octobre 2016. Il le rebaptise Château Bellini, en hommage à ses racines italiennes. Comme toutes ses acquisitions précédentes, le domaine possédait un charme à dévoiler. Mais c'est justement ce que l'américain cherche : restaurer des propriétés viticoles peu renommées et leur redonner un lustre, une aura, une âme avec des bâtiments repensés comme les anciens les avaient construits et un vignoble complètement restructuré afin de produire des vins qui révèlent le terroir. Passionné d'architecture, Tom Bove possède un « œil » unique pour imaginer quel serait le potentiel de ces propriétés. Celui qui qualifie la Provence, de « best country of the world », se voit comme un « passeur » dans l'histoire. En restaurant ces propriétés viticoles, il espère leur redonner 100 ans d'existence supplémentaire...

BELLINI, UN VIGNOBLE TOTALEMENT REPENSÉ

Les vignes ayant été entretenues sommairement, les équipes du Cabinet d'Agronomie Provençale qui conseillent Tom Bove depuis 1996 ont commencé par repenser le vignoble. Une conversion en agriculture biologique a été entamée dès l'acquisition. Les terres mal drainées ont été travaillées en défonçant les grosses pierres enterrées, les évacuations des eaux ont été aménagées pour éviter les excès au sein du vignoble. Plusieurs hectares de vignes ont été arrachés pour les replanter dans une orientation Nord Sud, plus intéressante pour mener à terme les maturités. De nouveaux cépages seront prochainement plantés pour apporter de la complexité aux vins imaginés pour le Château Bellini, notamment des plants de Rolle et de Sémillon.

Enfin, une nouvelle cave équipée de process de vinification adaptés à l'élaboration de vins de qualité verra le jour en 2020 afin de révéler le terroir unique de Château Bellini.

UNE GAMME DE VINS RICHE ET DIVERSE

Château Bellini a commencé sa production par une cuvée en blanc Coteaux Varois en Provence en 2017, composée de Rolle majoritairement, sublimé par une touche de Sémillon et de Grenache Blanc, élevée pour partie en barrique de chêne français avec des chauffeuses longues légères pour apporter une complexité au vin et un potentiel de garde. Une première cuvée qui révèle un terroir tardif et propose une tension à cette première cuvée très aromatique.

Cette nouvelle cuvée, bien différente des autres vins de Tom Bove, vient parfaitement compléter la gamme de vins produite par les 2 autres domaines, dont les vins sont également élaborés par le Cabinet d'Agronomie Provençale.

Pour Tom Bove, c'est le terroir qui dicte le choix des cuvées. Il cherche toujours à respecter le terroir en identifiant des parcelles spécifiques pour l'élaboration de vin blanc, vin rouge et vin rosé de haute qualité. C'est ainsi qu'il a toujours produit davantage de vins blancs et de vins rouges que la moyenne de la Provence. En effet, Bomont de Corneil, situé à 550 mètres d'altitude à Fox Amphoux, propose des vins ronds et exubérants en IGP Var Coteaux du Verdon, avec ses 2 cuvées blanc et rouge : Viognier et Syrah qui se partagent la production à 50%.

Château La Mascaronne, implanté en plein cœur du Var, en Côtes de Provence, qui propose 2 gammes de vins dans les 3 couleurs, une délicate, raffinée, équilibrée, gourmande et une seconde, Guy da Nine, vinifiée en barrique, notamment le rosé, destinée à la gastronomie. Le Château produit 30% de rouge, 15% de blancs et 55% de rosés.

Les cuvées du Château Bellini viendront parfaitement s'insérer dans cette gamme complexe avec des blancs et des rosés vifs et frais et des rouges ronds et gras.



CHIFFRES CLÉS :

- ✓ Le Cabinet d'Agronomie Provençale conseille plus de 60 propriétés en Provence et dans le Lubéron
- ✓ 98% des propriétés sont cultivées en agriculture biologique
- ✓ Le Cabinet a été créé en 1996 par Laurence Berlemont, ingénieur agronome et œnologue conseil
- ✓ 30 personnes travaillent aujourd'hui au Cabinet

CONTACT PRESSE :

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