

## DOMAINE DU GRAND FONTANILLE

Famille Leuschner

Tél. 04 90 49 05 15

Fax. 04 90 49 07 03

e-mail : mail@domaine-fontanille.com

www.domaine-fontanille.com

Une place très enviable dans mon Classement 2011. Le nom de Fontanille apparaît dans les chroniques depuis plusieurs siècles, même si certaines périodes jouent un rôle peu important dans la riche histoire de la Provence. Les bâtiments existants, datant en partie du XVIII<sup>e</sup> siècle, ont connu une histoire mouvementée. Quant à la culture de la vigne, on ne sait pas exactement à quand elle remonte, mais l'on sait que dans les années 1930-1940 son vin avait une réputation exceptionnelle, du moins en Provence. Ensuite, le vignoble fut délaissé et négligé suite à des problèmes d'héritage. Ce n'est que dans les années 1980 que la situation va changer lorsque Fred Leuschner, originaire de la ville allemande de Hambourg, a le coup de foudre pour le domaine et décide de le faire revivre. Alors sont réalisées une restauration complète des bâtiments et une replantation du vignoble. Le nouveau propriétaire qui gère déjà un domaine agricole en Allemagne, met à profit son expérience et décide de renouer avec la tradition viticole du Domaine du Grand Fontanille. Ce vignoble est planté sur une surface de 4,5 ha. Certifié depuis 2000 en Agriculture biologique (Ecocert), les vendanges sont manuelles et sélectives, pas d'engrais chimiques.

Un vrai coup de cœur pour leur **Vin de Pays des Alpilles cuvée Fontanille rouge 2007**, médaille d'Or au Challenge Millésime Bio 2010).

## Guide Dusser-Gerber 2011 page 556/557

de couleur profonde, charnu et dense, aux tanins fondus, au nez dominé par le pruneau, structuré et riche au nez comme en bouche, qui poursuit une très belle évolution. Savoureux **2006**, qui a reçu, lui, une médaille d'Argent au Concours Général de Paris, intense et coloré, tout en arômes (framboise, réglisse...), avec cette bouche bien charnue, de robe pourpre et profonde. Le **Vin de Pays des Alpilles cuvée Saint-Gabriel rouge 2005**, élevage en barrique 12 mois, médaille de Bronze au Challenge Millésime Bio (bravo !), est de robe intense, au nez de mûre et de fumé, aux tanins présents, un vin d'une belle harmonie, légèrement épicé en finale, aux tanins présents et soyeux à la fois. Goûtez aussi le **rouge Syrah 2007**, élevé en barrique, bien marqué par son cepage, souple et corsé à la fois, au nez complexe (pruneau, cassis mûr). Le **rosé 2009** (60% Grenache, 60% Syrah et 60% de Cabernet-Sauvignon), avec des nuances de pêche et de petits fruits secs, un vin sec et suave à la fois, qui associe la fraîcheur à l'élégance, de bouche parfumée et persistante. Aucune hésitation.