FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

Newsletter n°2

avril 2018

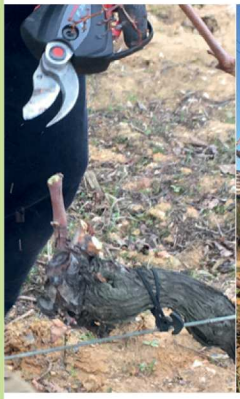
Taille : une étape primordiale dans les vignes.

De décembre à mars notre équipe renforcée de 7 personnes s'active autour de la vigne pour effectuer la taille. « Il faut attendre que les feuilles tombent naturellement afin de favoriser la migration des sucres et des éléments qu'elles contiennent dans les sarments pour nourrir les futurs bourgeons et assurer un meilleur débourrement (reprise de la végétation l'année suivante) » nous explique Jean-Louis Baud, chef de culture du domaine.

La vigne est une liane qui a tendance à s'allonger indéfiniment. Une vigne non taillée produit beaucoup de grains de raisin, petits et acides. On la taille donc pour limiter sa croissance pour une meilleure qualité de la récolte à venir. Au domaine, nous avons deux méthodes de taille : la taille en gobelet (sans fil porteur et sans guidage), et la taille en cordon de Royat pour les vignes palissées (piquet + fil). Ces tailles sont en conformité avec l'appellation Côtes de Provence qui nous impose 4 porteurs (coursons) de deux yeux (bourgeons). Jean Louis tient à préciser que « chaque appellation a un cahier des charges bien précis à respecter, il est souvent adapté au climat de chaque région ou à la topographie de celle-ci. Certaines tailles sont mieux adaptées aux risque de gelées ou au développement des rameaux en fonction de l'ensoleillement».

Une fois la vigne taillée, les sarments sont entassés sur le sol, un rang sur deux pour, ensuite, être broyés. En se dégradant, les sarments restituent les éléments consommés (azote, phosphore, potasse, oligoéléments) et libèrent aussi de la matière organique nécessaire à la cohésion du sol et son enrichissement.

Quelle sera la prochaine étape dans les vignes ? « Nous allons procéder à l'attachage des baguettes (formation des jeunes pousses de vignes) sur les fils porteurs. Viendra ensuite le temps de l'ébourgeonnage qui consiste à éliminer des tiges en surnombre afin de favoriser la circulation de l'air et de la lumière, dans la plante à taille adulte, nécessaire à une récolte saine. » répond Christophe Marlot, responsable de l'équipe vigne.



Du ver au verre

par François Combard

Sur notre première Newsletter #1, je vous initiais à nos essais de lombriculture (ou élevage de ver de terre) menés depuis l'automne. Retrouvez la Newsletter #1 sur notre site Internet www.figuiere-provence.com dans la rubrique La vie au domaine / Newsletter.

Voici quelques nouvelles de notre « nurserie » protégée du froid pendant l'épisode hivernal dans cette ferme de 30m³. Nous estimons notre vivier à 300.000 lombrics, approximativement 10 par litre de terre. Cela semble énorme et pourtant ces quantités nous permettent de mener de petits essais, à une échelle expérimentale.

Essai réussi cependant, il y a une quinzaine de jours, lorsque nous avons utilisé ce lombricompostage* en complantation : remplacement des pieds morts. Riche en protéines car issu de digestion animale, ce lâcher très ponctuel disposé au pied du nouveau plan, saura favoriser la reprise des jeunes plans, très concurrencés par leurs ainés. Une façon naturelle et étonnante d'augmenter le taux de réussite de cette action délicate !

*Lombricompostage : décomposition de feuilles et déchets végétaux par des lombrics ou vers de terre destinée à la fabrication d'un compost très fertile.

Une dualité parfaite :

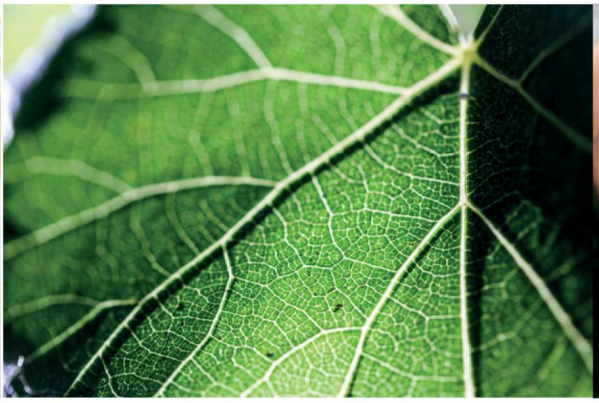
Il nous paraissait important de parfaire l'habillage de Confidentielle, jugé à son lancement en février 2017, trop « simple » pour tenir le rang de tête de cuvée de la maison !

Nous avons retenu cette étiquette noir-anthracite : le négatif, plus secret, de l'étiquette Première !

Sa nouvelle identité a été pensée en miroir, comme un jeu de réflexion, pour une ligne de vins duale qui cultive les paradoxes : blanc & noir, lumière de Première qui ose le devant de la scène et l'obscurité de Confidentielle qui préfère l'intimité des salons privés.

Confidentielle exprime le meilleur de notre vignoble. Il en résulte un vin de grande lignée, au profil gastronomique qui saura accompagner les accords mets et vins les plus audacieux.

En rosé, son nez est délicat mais complexe. D'une impressionnante minéralité avec des notes de fruits jaunes comme l'abricot, la pêche des vignes, de brugnon qui égrènent leurs notes successives. Une attaque en bouche dynamique et ample, suave et charnue. Très belle salinité, un vineux joyeux, léger et festif. Doté d'une magnifique et rare sapidité, il s'annonce comme un vin de haute gastronomie. A servir sur de nobles crustacés, noix de Saint-Jacques ou toutes les viandes blanches rôties. Sans oublier les oursins !



Millésime 2017, ses caractéristiques

Le millésime 2017 est maintenant disponible sur tous nos rosés et nos blancs. La résultante de plus de 5 mois de travail dans nos chais, depuis le début des vendanges, le 13 août 2017, jusqu'à la première mise, le 20 janvier 2018.

La vendange, le pressurage, le soutirage, la fermentation, les élevages en cuve ou en fûts puis phase finale, les assemblages : toutes ces étapes ont été brillamment orchestrées par nos équipes encadrées par François et Damien Pagès, notre maître de chai, à nos côtés depuis le tout début.

Chaque millésime à ses caractéristiques. Sur 2017, on se souviendra de ses petits rendements du fait d'une sécheresse largement présente en Provence. Ayant déclenché particulièrement tôt nos vendanges, nous obtenons un millésime encore frais, sans lourdeur, et sans excès alcoolique.

Il offre une belle expression et intensité aromatique : plutôt floral et fruits blancs sur les blancs, on apprécie les notes de pêche-abricot et agrumes sur les rosés.

Particularité 2017 qui se retrouve largement en bouche : les vins « ont de la mâche » ! Terme attesté depuis le début du XIXème siècle, il caractérise des vins riches ayant une belle matière en bouche. Cela donne l'impression, une fois le vin avalé, de rester dans le palais. Préférez-leurs des mets onctueux et riches en texture,

Enfin, évitez absolument de confondre « avoir de la mâche » et « mâché », vous commettriez un impair. En effet, un vin mâché est un vin usé, fatigué et vidé de sa substance qui n'a plus grand plaisir à vous procurer !

ON PARLE DE NOUS !

Nous vous proposons une courte sélection de nos meilleurs articles de cet hiver. Courte car cela reste difficile d'attirer les journalistes autour de nos vins blancs et nos vins rouges. Le rosé remporte tellement d'audimat dès le printemps que place aux autres régions en automne - hiver.

Par contre, nos pratiques culturales et la lombriculture, on séduit quelques chaînes de télévision. Vous pourrez retrouver ces séquences télévisées sur notre site :

www.figuiere-provence.com

(dans la rubrique La vie au domaine)

OÙ NOUS TROUVER ?

Un tour de France avec Figuière !

Il est des établissements, restaurants ou caves, où nous sommes fiers d'y avoir nos vins.

Dans cette News#2, nous vous faisons partager cette fierté, en choisissant Paris et ses grandes épiceries fines, connues de tous les parisiens car situés dans les plus beaux quartiers. De vraies institutions !

Nos vins seront présents ce printemps et cet été, à la Grande Epicerie de Paris (rive Gauche, 38 rue de Sèvre – 7ème) celle qu'on appelle aussi l'Epicerie du Bon Marché et sa nouvelle adresse, sa petite soeur, rive Droite, (80 rue de Passy – 16ème) ouverte aux gastronomes depuis novembre dernier.

Retrouvez nous dès à présent dans le tout dernier espace gastronomique du Printemps Haussman (10ème) avec un espace Vins & Spiritueux remarquable, concession Repaire de Bacchus. Sans oublier, au Gourmet des Galeries Lafayette Haussman, La Cave des Gourmets où la section PROVENCE n'aura pas à rougir de sa Bordeauxthèque, offrant plus de 1200 références, la plus grande offre de Bordeaux au monde !

Où que vous soyez, vous trouverez tous nos partenaires revendeurs, sur notre site :
www.figuiere-provence.com
(Rubrique : la vie au Domaine puis trouver nos vins)

Un métier : marchand de vins !

Marchand de vins, un métier dont on a retrouvé les premières traces dans l'antiquité sous le règne de Néron : son nom Trimalcion, esclave affranchi dont Pétrone, dans son roman Satyricon, dresse le portrait d'un négociant en vin qui a fait fortune en affrétant des bateaux pour livrer du vin à Rome.

Aujourd'hui, ils sont toujours itinérants, surtout indépendants, appelés agent commercial ou VRP multicartes.
C'est avec eux que nous avons toujours choisi de collaborer et de leur confier, la distribution de nos vins. Ils ont chacun leur territoire, le plus souvent un ou plusieurs départements, en exclusivité pour la maison et son appellation. Leur parcours et leur éducation autour des vins et des spiritueux en font des spécialistes qui par affinité personnelle et commerciale vont proposer leurs « protégés » aux restaurateurs, aux cavistes, à quelques grossistes, entreprises et particuliers.

Leur bureau, c'est leur voiture ! Nombreux sont ceux qui dépassent les 50000 kilomètres par an.
Ils sont nos ambassadeurs sur la France au nombre de 56 à ce jour à défendre nos couleurs.

Nous tenions aujourd'hui à sincèrement les remercier pour leur soutien et vous faire partager, le témoignage, de l'un d'entre-eux, Laurent Thomas, qui a décidé tout récemment de se retirer, retraite oblige. « Bon vent Laurent ! Encore un Grand Merci ! ».

De gauche à droite : Thibault Lacroix, directeur des ventes France Figuière, **Laurent Thomas**, Guillaume Lazzarotto (son successeur), Philippe Mousset et François Coze, agents.

Portrait : Laurent Thomas départ d'un agent commercial hors pair !

Fils et petit-fils de cuisinier restaurateur je suis devenu cuisinier. Après avoir fréquenté quelques bonnes maisons j'ai décidé de me mettre à mon compte en 1983 avec mon épouse. Nous avons ouvert un premier restaurant aux Avenieres (dans l'isère). Quelques années plus tard j'ai créé les Sequoias à Bourgoin-Jallieu (1989) où j'ai obtenu une étoile au guide Michelin en 1995.
J'ai eu la chance pendant toutes ces années de collaborer avec des grands sommeliers qui ont travaillé dans de grandes maisons (Bernard loiseau, Pierre Gagnaire, Jacques Pic,etc.).
Ces sommeliers m'ont fait découvrir les vignerons et les domaines où j'ai bien évidemment beaucoup appris et surtout compris la relation primordiale qu'il y avait entre la cuisine et les vins.
C'est donc vers le métier d'agent commercial que je me suis tourné quand j'ai cédé mes Sequoïas, car j'étais trop jeune pour prendre ma retraite.
J'ai découvert ce métier et je peux dire aujourd'hui que j'ai eu la chance de rencontrer des gens extraordinaires, de grands professionnels passionnés et amoureux de leur métier toujours prêts à faire découvrir à leurs clients une petite nouveauté une petite pépite, des gens d'une grande compétence pour la majorité. Certains vignerons et cavistes sont devenus pour moi de véritables amis aujourd'hui.
C'est donc en ce début d'année, après 46 ans de travail, que j'arrête ce beau métier. C'est un travail qui demande beaucoup de disponibilité car nous sommes le lien entre le client et le domaine. Ah que j'ai aimé ce métier; si seulement j'avais 40 ans !

POUR LE PLAISIR DE VOS PAPILLES...

Dans notre famille, les Combard, hédonistes et gourmands de génération en génération, nous prenons beaucoup de plaisir à cuisiner, en toute simplicité et mettant surtout l'accent sur l'ingrédient !

De bons ingrédients, de saison, locaux, le plus souvent biologiques ou issus de producteurs attachés à un savoir-faire artisanal, valent mieux que de grandes et longues recettes.

Leur vrai goût et leur fraîcheur suffiront à magnifier vos assiettes.

Pour vous inspirer : deux exemples de création maison, réalisées à partir d' une simple liste d'ingrédients, tout simplement agrémentés de fleur de sel, poivre et huile d'olive.

Carpaccio de coquilles Saint Jacques aux fruits exotiques

3 à 4 coquilles Saint-Jacques coupées crues en 3 à 4 lamelles en fonction de leur taille.

1 mangue, 1 kiwi, 1 orange sanguine coupées en lamelles et quelques graines de fruits de passion.

Disposer en alternance les lamelles en rosace sur une assiette. Préparation minute.

À servir avec un Confidentielle rosé, Côtes de Provence La Londe 2017

Dorade au four fenouil et citron vert

Sur un lit de fenouils blanchis, coupés en tranches moyennes, disposez les dorades, vidées et écaillées.

Saler, poivrer. Arroser de jus de 2 citrons verts et un bon filet d'huile d'olive.

Laisser cuire 20 à 25 minutes au four (vérifier avec votre poissonnier).

À servir avec Première blanc, Côtes de Provence 2017.

605 ROUTE DE SAINT HONORE - BP 47 - 83250 LA LONDE LES MAURES
TEL. : +33 (0)4 94 00 44 70 - FAX : +33 (0)4 94 35 0 46
FIGUIERE@FIGUIERE-PROVENCE.COM - FIGUIERE-PROVENCE.COM