

Domaine La Michelle

NATURELLEMENT VÔTRE

Adossé au massif du Regagnaa, niché à 300 mètres d'altitude, le domaine résonne comme un appel au calme, à la contemplation : isolé, planté dans un décor grandiose, les vignes et les oliviers se développent sur des terrasses qui confèrent au vignoble des allures d'amphithéâtre majestueux encerclé par les montagnes. Trésor de famille depuis trois générations, l'exploitation est entre les mains depuis 1985 de Nelly et Jean-François Margier, deux ingénieurs agronomes, qui travaillent dans un grand respect des traditions, de l'environnement et des écosystèmes par la pratique de l'agriculture raisonnée. Naturellement, ils ont mené le domaine vers les principes de l'agriculture biologique et arborent aujourd'hui tous leurs produits du petit logo vert.

12 ha de vignes, 2 000 oliviers et des câpriers composent l'exploitation, le tout exposé plein sud flanqué sur un terroir argilo-calcaire. Différents cépages forment les parcelles dont le Caladoc, introduit en 1985. Ce croisement végétal du grenache et du malbec « apporte la finesse des arômes du grenache et en même temps la structure et la couleur des vins du Sud-Ouest, explique J.-F. Margier. En termes agronomiques, il se comporte très bien par rapport au terroir et au climat ; il est même mieux que le grenache ; on n'a pas les problèmes de coulures et pourritures du grenache. On s'en sert pour le rouge mais il fait aussi des rosés très intéressants. »

Réalisées manuellement, les vendanges ne sont pas encore finies au moment de notre venue. Les cépages pour les rouges seront les derniers récoltés. Jean-François est au caveau de vinification avec l'une des deux personnes qui l'assistent, vérifiant les jus du pressoir et le filtrage des pulpes pour le rosé. Cette opération est délicate et déterminante pour la fraîcheur et la richesse des arômes de la cuvée 2011.

Souhaitant élaborer de nouveaux vins sans dénaturer les propriétés de chaque parcelle et le rythme naturel de la vigne, Jean-François construit le caveau de vinification en 2010, respectant les critères de HQE (haute qualité environnementale). Il le rend techniquement optimum : isolation extérieure, gravité du sol et des installations, récupération des eaux de pluies, ventilation par puits canadiens, climatisation et régulation thermique par pompe à chaleur, récupération, épuration et valorisation agronomique des sous-produits et eaux de lavage.

L'entrée de gamme, À l'ombre de la treille, proposée en trois couleurs, est une gamme légère, agréable, aromatique sans trop de structure tannique pour le rouge. La gamme Histoires de famille est plus sophistiquée : le rosé de cette gamme est expressif et doté d'une forte personnalité. Le blanc et le rouge sont élevés en fût de chêne. Le domaine La Michelle propose des rouges de garde puissants, tanniques,



issus du Caladoc. Il fabrique aussi un gris rosé fin et délicat à boire très frais. Le domaine pratique des prix très doux pour des vins d'une grande qualité. En attendant une intégration en AOC côtes-de-provence, Jean-François Margier continue d'expérimenter et d'innover.

À découvrir aux restaurants La Restanque à Roquevaire et à La Table de Beaurecueil. En vente sur Aix Au P'tit Quart d'Heure, place des Cardeurs.

Domaine La Michelle

1090, chemin de la Michèle - 13390 Auriol

Tél. : 04 42 04 74 09

www.domainelamichelle.com

Dégustation et vente à la cave

La boutique du Moulin à Huile Margier

Rond-point de l'Éolienne, D 560

Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h