



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

U N L I E U M A G I Q U E



*Une histoire... un terroir ...
face à la Montagne Sainte-Victoire*

DOSSIER DE PRESSE

INFORMATION PRESSE : MAGALI TOURATIER
TEL. 09 77 19 64 10 - PORT. 06 32 39 41 79
MAIL. PRESSE@GRANDBOISE.COM



SOMMAIRE

CHATEAU GRAND BOISE, UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE	page 3
UN PANORAMA UNIQUE SUR LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE	page 4
QUATRE SIECLES D'HISTOIRE	page 5
UN ESPACE NATUREL PRESERVE	page 7
LE DOMAINE VITICOLE	page 10
UN TERROIR NATUREL	page 10
L'APPELLATION SAINTE-VICTOIRE ...	page 11
DE LA VIGNE AUX CHAIS	page 12
CHATEAU GRAND BOISE, VINS DE PROVENCE	page 13
LE VIN CUIT, UNE TRADITION PROVENÇALE	page 15
CHATEAU GRAND BOISE, UN LIEU MAGIQUE OU SE RESSOURCER	page 16
MAISON GRAND BOISE, LE PARADIS DES EPICURIENS	page 19
AUTOUR DE GRAND BOISE	page 20

INFORMATION PRESSE : MAGALI TOURATIER
TEL. 09 77 19 64 10 - PORT. 06 32 39 41 79
MAIL. PRESSE@GRANDBOISE.COM



CHATEAU GRAND BOISE, UNE SITUATION EXCEPTIONNELLE



A 25 kilomètres d'Aix-en-Provence, Château Grand Boise surplombe la vaste Vallée de l'Arc et offre un panorama complet sur toute la Montagne Sainte-Victoire, une vue imprenable et unique sur l'un des joyaux de la Provence.

Le domaine dans son ensemble, constitué de vignes, de forêts et de garrigue couvre tout un pan de montagne et continue sur l'autre versant face au Mont Olympe et au Mont Aurélien.

Aujourd'hui, Château Grand Boise conjugue plusieurs activités à travers la culture de la vigne, la location saisonnière de prestige et l'accueil événementiel, dans le souci permanent de préserver l'environnement naturel.

Car le domaine est un lieu unique en Provence. Ses paysages très divers, entre montagne, forêt et garrigue, et ses différents terroirs en font un site exceptionnel où la nature et l'homme ont dû s'approprier et se comprendre à travers le temps.

Depuis 2006, sous l'impulsion de son nouveau propriétaire, Château Grand Boise connaît un nouveau souffle et a entrepris des travaux de conservation et de gestion du domaine d'une grande ampleur, Le vignoble est repensé et modernisé, l'activité oléicole est relancée, la Bastide et le Mas de Cabassude, les deux demeures provençales du domaine, sont rénovés et décorés, la forêt réhabilitée et des jardins aménagés.





UN PANORAMA UNIQUE SUR LA MONTAGNE SAINTE-VICTOIRE

A l'est d'Aix-en-Provence, la Montagne Sainte-Victoire dresse majestueusement ses parois abruptes. Bordant avec autorité la vaste Vallée de l'Arc, elle exprime toute la puissance de la Nature. La lumière provençale joue avec ses reliefs et la végétation. La Sainte-Victoire attire les peintres et a généreusement inspiré l'œuvre de Cézanne qui, en une soixantaine de toiles, a toujours cherché à exprimer cette richesse de couleurs.



Aussi étonnant que cela puisse paraître, la Montagne Sainte-Victoire s'est formée avec les Pyrénées au moment du choc du bloc ibérique (Espagne et Corse-Sardaigne). Les Pyrénées se prolongeaient alors jusqu'en Provence. Ce n'est que bien plus tard que le centre de la chaîne pyrénéo-provençale s'est effondré, laissant la mer s'engouffrer pour former l'actuel Golfe du Lion. Preuve de cette filiation : la Montagne Sainte-Victoire est orientée est-ouest comme les Pyrénées alors que les Alpes sont orientées nord-sud.

La Montagne Sainte-Victoire s'étend sur 18 kilomètres, son point culminant est le Pic des Mouches (1011 m). La Sainte-Victoire reste vivante : les mesures récentes par satellite montre qu'elle continue de s'élever de 7mm par an !

La vallée de l'Arc fut autrefois un vaste marécage peuplé de dinosaures. Plusieurs gisements d'œufs et d'ossements ont été mis à jour. Tout près de Château Grand Boise, des restes de dinosaures ont été découverts sur les parois du Mont Olympe. Aujourd'hui, la faune reste riche : sangliers, lièvres et grands rapaces, aigles, buses, éperviers.

La Montagne Sainte-Victoire est une merveille de la nature. Cet impressionnant massif calcaire étonne et émerveille.

CHATEAU GRAND BOISE EN CHIFFRES

400 hectares de bois et de forêts
40 km de chemins et sentiers
45 hectares de vignes en 77 parcelles
Des terres entre 300 et 600m d'altitude
800 oliviers plantés sur 3 hectares



CHATEAU GRAND BOISE, QUATRE SIECLES D'HISTOIRE

Dans une région où la vigne est cultivée depuis plus de deux millénaires, Château Grand Boise a une longue histoire. Les origines connues de La Grand'Boise en tant que domaine remontent à 1610, date du plus ancien acte de propriété retrouvé mais les vignes existaient sans aucun doute bien avant cette date.

A l'époque romaine, la Vallée de l'Arc était traversée par la Voie Aurélienne, grand axe de passage vers Rome. C'est ici que le consul Caius Marius (oncle de Jules César) stoppa, en 102 avant J.C., la progression des Teutons décidés à marcher sur Rome. La bataille fut effroyable : le village de Pourrières doit son nom au grand nombre de cadavres qui y pourrissent pendant plusieurs mois. Les textes de cette époque mentionnent déjà la présence de vignes.

C'est surtout au Moyen-Âge, sous l'impulsion des grands ordres monastiques, que la culture de la vigne se développe en Provence. Le savoir-faire agronomique des moines associé à la construction d'aqueducs, de ponts et de canaux souterrains va contribuer au développement du vin de Provence.



A partir du XIVe siècle, de grandes familles nobles et des officiers de l'armée royale acquièrent des vignobles. De nouvelles méthodes de vinification sont expérimentées. Dans les campagnes autour d'Aix-en-Provence, parlementaires et riches bourgeois font construire des bastides, maisons provençales entourées de domaines agricoles.

C'est ainsi qu'en 1610, au-dessus du village de Trets, un magistrat d'Aix-en-Provence fait construire la bastide « La Grenobloise », solide maison de pierre qui fait face à la montagne Sainte-Victoire. A l'époque, ses 10 hectares de vigne produisent 150 hl de vin. Une cave voûtée est creusée dans le roc. Plus tard, une verrerie est installée. Château Grand Boise sera ainsi le premier domaine provençal à mettre son vin en bouteille.



En 1879, le domaine s'unit avec les deux fermes proches, Cabassude et Les Brunets, pour former le grand domaine que nous connaissons aujourd'hui.

Au XXe siècle, l'exploitation est centrée sur la culture et l'élevage : vignes, oliviers, amandiers, moutons, vers à soie. Les vastes forêts fournissent du bois et sont une belle source de gibier pour la chasse. A partir de 1950, la vigne prend de plus en plus d'importance : Château Grand Boise acquiert alors une solide réputation grâce à ses vins de qualité.



En ce début de 3e millénaire, sous l'impulsion de son nouveau propriétaire, le domaine Grand Boise prend un nouveau départ, avec une nouvelle page de son histoire qui reste à écrire.

Au cours de son histoire, le domaine n'aura finalement changé de mains que 3 fois. Château Grand Boise garde ainsi une personnalité forte et présente : il reste un domaine authentique qui semble faire corps avec la nature, et qui, au delà de son histoire dévoile aussi une âme.



CHATEAU GRAND BOISE, UN ESPACE NATUREL PRESERVE

Sur 400 hectares de bois et de forêt... Le domaine de Château Grand Boise couvre une bonne partie d'un pan de montagne et continue même au delà, sur l'autre versant. Un véritable bain de nature.

Face à une telle richesse naturelle, il faut savoir prendre le temps de s'immerger et de s'émerveiller.

En Provence, les couleurs sont plus intenses, la lumière semble soutirer à chaque objet sa couleur maximale, du plus petit caillou aux grands rochers dressés. La végétation semble rayonner.



Une fois la ligne de crête franchie, le paysage qui s'offre à nos yeux est tout autre.

Depuis Les Brunets, la vue va jusqu'au Massif de la Sainte-Baume en une succession de collines sauvages où la nature semble à peine avoir été touchée par l'homme. Ici et là, la pierre affleure, mais pas n'importe laquelle : Les Brunets est très riche en marbre rose, une carrière y était exploitée. D'énormes blocs sont visibles en bordure des parcelles de vignes qui ont récemment été entièrement retravaillées. Une vigne qui pousse dans le marbre... un cas unique.

C'est un espace vivant qui s'offre à nos yeux et qu'il a fallu réhabiliter pour le préserver.



La gestion de la forêt, une priorité

En 2006, un diagnostic fût posé. Le domaine avait été livré à lui-même depuis de nombreuses années, et offrait un paysage à l'état d'abandon. Les bois et forêts étaient envahis par les lierres et les ronces, certaines vignes dissimulées sous des buissons et des hautes herbes sauvages. La décision a très vite été prise d'engager d'importants travaux de réhabilitation en commençant par l'aménagement de jardins aux abords de la Bastide puis de Cabassude.

En parallèle, la forêt et les vignes furent débarrassées des végétations trop envahissantes puis enherbées, les arbres élagués, certaines vignes ont dû également être arrachées puis replantées. Tout ce travail a été effectué dans une véritable émulation portée par la cohésion entre l'équipe du domaine viticole dirigée par Olivier Dauga et l'équipe d'entretien des forêts, menée par Martin Prével, ingénieur paysagiste, qui voue aujourd'hui sa passion au domaine.



En quatre ans, ces efforts de longue haleine et les travaux d'entretien devenus quotidiens portent déjà leurs fruits. Aujourd'hui, les forêts sont constituées de grands arbres, essentiellement des chênes verts, des chênes blancs et des pins. Les plantes de garrigue tapissent le sol d'herbes aromatiques sauvages comme le romarin sauvage. Là où la forêt laisse des éclaircies ou en bordure des vignes, toutes sortes de graminées sauvages offrent leurs belles couleurs dorées aux reflets chatoyants.

En octobre 2010, un projet de gestion de la forêt, rendu obligatoire pour tous les propriétaires de domaines forestiers, est mené. A Grand Boise, il est notamment question de l'exploitation d'arbres pour le bois de chauffe et la fabrication des caisses de vins, de la délimitation d'une zone de chasse aux sangliers sur agrément - ils sont nombreux sur le domaine et nuisibles pour les vignes - et du sylvo-pastoralisme - un troupeau de moutons et de chèvres évoluent sur le domaine - qui s'intègre également dans la gestion de la forêt.

C'est un travail de fourmis sur un territoire immense mais qui porte à croire que cela ne sera pas vain. En effet, reconnaissance et générosité de la nature, certaines vignes qui n'étaient plus exploitées connaissent une véritable renaissance et font déjà la promesse de très beaux vins.





Le respect de la nature, plus qu'une philosophie, un engagement

La culture de la vigne, principale activité du domaine est au centre de la réflexion sur le respect de l'environnement.

C'est ainsi que Château Grand Boise a engagé le processus d'homologation en culture biologique en 2010 contrôlée par Qualité France. Aucun désherbant ni aucun engrais chimique n'est utilisé dans la culture de la vigne, préservant ainsi la biodiversité qui règne à Grand Boise.

Par ailleurs, l'équipe technique viticole porte un très grand soin pour certaines vieilles vignes, qui sont nombreuses sur le domaine, celles-ci sont travaillées en traction animale avec un cheval.



Une nature vivante, en harmonie avec l'homme

Témoin de cette démarche vers plus de naturel, des ruches ont été implantées sur le domaine. Les abeilles sont en effet extrêmement sensibles à la qualité de leur environnement. Des essaims se sont d'ores et déjà formés. Grand Boise est en contact avec différents apiculteurs de la région pour leur fournir le miel produit.

Autre merveille naturelle de Grand Boise : les papillons. Tous les étés, on peut les observer papillonner dans les jardins du Jars, proche de la Bastide. Ce jardin de type méditerranéen et aux senteurs provençales attire des nuées multicolores pour le plus grand plaisir des yeux. Un spectacle tout simplement magique.



Les moutons sont aussi de retour sur le domaine : un troupeau de 225 têtes et son berger y ont domicile depuis 2009 (en plein été, ils peuvent toutefois être partis en transhumance). Une dizaine de chèvres noires et angora, les accompagnent. Outre leur fonction très précieuse sur le domaine, le berger et son épouse débordent d'idées pour développer leur activité. La laine obtenue sera exploitée pour produire du fil blanc et créer des objets artisanaux et la viande d'agneau est aussi revendue à une clientèle locale.

En janvier 2010, Grand Boise a également accueilli une quinzaine de très jeunes cochons noirs de Bigorre. Elevés en plein air dans un parc naturel planté de chênes, ils sont nourris et choyés pour le plus grand bonheur des visiteurs du domaine, qu'ils soient petits ou grands ... mais aussi pour les amateurs de jambon d'excellence, puisque Grand Boise projette d'en commercialiser la production.

L'activité oléicole est relancée

Fidèle à son âme provençale, Château Grand Boise a décidé de relancer l'activité oléicole qui participait à la réputation du domaine au milieu du XXe siècle. 800 oliviers ont été plantés sur 3 hectares. Les jeunes arbres devraient donner les premières olives dans quelques années.





CHATEAU GRAND BOISE, LE DOMAINE VITICOLE

A l'est d'Aix-en-Provence, la Vallée de l'Arc est un lieu naturel pour la culture de la vigne, l'un des plus naturels qui soient. La Montagne Sainte-Victoire au nord et le massif de la Sainte-Baume au sud forment un couloir et protègent la vallée. Le microclimat présente ici des nuances continentales favorables à la vigne. Elle se trouve ainsi abritée des influences maritimes. Elle est naturellement assainie par des vents réguliers. La vigne y était déjà cultivée à l'époque romaine. Elle s'est développée davantage au Moyen-Âge sous l'impulsion des grands ordres monastiques.



Château Grand Boise produit des vins rouges, rosés et blancs, sous les appellations AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire et AOC Côtes de Provence.

Sur un lieu naturellement propice, 77 parcelles de vignes sont disséminées au sein du vaste domaine à flanc de montagne constituant un vignoble de 45 hectares. Elles forment ici et là de petites terrasses face à la montagne Sainte-Victoire.

La vigne y est cultivée depuis plusieurs siècles. Patiemment, en harmonie avec la nature et les bois qui l'entourent, l'homme arpente les chemins pour aller cultiver la vigne là où elle lui donne les meilleurs raisins.

UN TERROIR NATUREL



Une partie du vignoble de Grand Boise entoure la bastide du XVII^e siècle qui surplombe majestueusement la vallée de l'Arc. Le restant est disséminé dans tout le domaine, des vignes disposées en terrasses à flanc de montagne. Fort de ses 77 parcelles, le domaine forme un ensemble riche et varié avec une forte proportion de vieilles vignes.

Au sein du terroir de la Sainte-Victoire, Château Grand Boise est l'un des domaines les plus élevés de toute la Provence. Situées entre 300 et 600 mètres d'altitude, les vignes bénéficient ici d'un généreux ensoleillement que l'altitude

permet de tempérer : les amplitudes thermiques y sont plus grandes que dans la vallée. Les équilibres obtenus sont ainsi plus propices à la production de grands vins. La fraîcheur des rosés est également plus agréable et naturelle.

Aucun engrais ni désherbant chimique n'est utilisé. Protégé de l'influence maritime par les massifs qui l'entourent et régulièrement balayé par les vents, le lieu est peu propice aux maladies. Les sols sont majoritairement argilo-calcaires avec une belle proportion de calcaires sédimentaires.



Les vignes sont labourées et décavaillonnées. La fertilisation des sols exclut tout produit chimique : les engrais sont soit naturels, grâce à la présence d'un troupeau de moutons et de son berger, soit de type organo-minéral. Les ruches attestent du caractère naturel de l'environnement : les abeilles sont très sensibles à toute pollution. Le domaine a entamé en 2010 le processus de conversion en agriculture biologique.

L'encépagement laisse la part belle aux trois cépages principaux de la Provence : syrah, grenache et cinsault. Ils sont complétés par le cabernet-sauvignon et le carignan. Les blancs sont élaborés à partir de semillon et de rolle (vermentino), avec un complément d'ugni blanc.



Les vieilles vignes sont nombreuses à Château Grand Boise, elles accroissent la qualité de ses vins. Elles sont aussi la mémoire du domaine : parfois centenaires, elles semblent traverser le temps. Sélection massale, travail en traction animale (cheval), le domaine en prend grand soin.

Château Grand Boise mène aussi une politique dynamique de replantation et de restauration sur l'ensemble du domaine. Témoin : Les Brunets. Au lieu-dit Les Brunets, sur l'autre versant de la montagne, à la nature sauvage et orienté vers le sud, Château Grand Boise a retravaillé et replanté une quinzaine de parcelles sur un terroir absolument unique puisqu'il est constitué de marbre rose ! Des carrières y étaient autrefois exploitées, ce marbre a notamment été utilisé, en son temps, dans certaines pièces de la Bastide. Des blocs de toute taille ont dû être écartés pour permettre la réhabilitation des vignes. Premières vendanges prévues en 2012.

L'APPELLATION SAINTE-VICTOIRE ...

Depuis le millésime 2005, l'A.O.C. Sainte-Victoire permet de différencier ses vins précédemment englobés dans la vaste appellation Côtes de Provence. Toutes les parcelles ont été analysées, évaluées, cataloguées. Seules les meilleures ont été classées en appellation Sainte-Victoire.

Les critères de l'A.O.C. Sainte-Victoire sont aussi plus exigeants que ceux de l'A.O.C. Côtes de Provence en terme de maturité des raisins, de rendement des vignes et d'élaboration des vins. Le but est de parvenir à une plus grande qualité des vins.

L'appellation Sainte-Victoire ne concerne que les vins rosés et les vins rouges. Les vins blancs restent en appellation Côtes de Provence.

Les vignes de Château Grand Boise sont à 80% classées en appellation Sainte-Victoire.





CHATEAU GRAND BOISE, DE LA VIGNE AUX CHAIS

La grande diversité des parcelles permet d'étaler les vendanges et de ne cueillir les raisins qu'au moment idéal pour chaque terroir. La cueillette est faite dès l'aube pour préserver le raisin des fortes chaleurs.

Dans sa démarche qualitative, Château Grand Boise a récemment modernisé ses outils et ses locaux de production. Depuis 2006, parallèlement aux travaux de réhabilitation réalisés dans les vignes, le domaine s'est doté de moyens techniques performants et qualitatifs.

Transport en anaérobie (absence d'oxygène), table de tri ultramoderne, égrappage, tout est fait pour n'utiliser que des grains de raisins entiers : eux seuls sont à même de donner la plus belle expression aromatique aux vins. Baies éclatées et rafles sont systématiquement écartés.

La cuverie utilise les outils techniques les plus modernes pour accroître la qualité : automatismes, contrôle précis de la température de chaque cuve. Pour un maniement délicat de la vendange et des moûts, les transferts se font soit par gravité, soit par pompe péristaltique.

Outre le maître de chai, Florent Campana, le domaine s'est adjoint les services de grands professionnels afin de toujours progresser en qualité : Olivier Dauga, agronome-conseil, consultant en vins, est directeur d'exploitation depuis mars 2010, Olivier Nasles est œnologue-conseil.

Les vins rosés sont élaborés après une macération à froid plus ou moins longue des raisins rouges légèrement foulés. Ce sont donc les pigments de la peau rouge qui donnent au jus naturellement blanc sa couleur rosée. Séparé ensuite des peaux par pressurage ou par saignée, le jus est mis en cuve pour la fermentation.

Les vins rouges sont vinifiés en cuve puis élevés en barriques. En blanc, la cuvée Mazarine est entièrement élaborée sous bois. Dans sa recherche de la meilleure expression et de la plus riche, le domaine utilise des barriques de différentes provenances pour enrichir la palette aromatique de ses vins.

La mise en bouteille est faite au domaine.





CHATEAU GRAND BOISE, VINS DE PROVENCE

Les vins de Château Grand Boise se déclinent en trois gammes principales.

Les cuvées VIP



En rosé, rouge et en blanc, les cuvées VIP sont élaborées avec un grand souci d'exigence de qualité, à la vigne comme au chai : sélection poussée, tri méticuleux des raisins, vinification sans concession.

Ces méthodes permettent d'obtenir des cuvées abordables, avec une expression pure et directe du fruit tout en gardant de la fraîcheur en bouche. Des vins de plaisir, faciles à marier à table.

Les cuvées Sainte Victoire



En rosé et en rouge, les cuvées Sainte Victoire sont issues d'une sélection des meilleures vignes classées en AOC Sainte-Victoire. La vinification est plus exigeante dans la recherche d'une belle expression aromatique.

La cuvée Sainte Victoire Rosé est ample tout en restant fraîche et légère, un rosé de gastronomie. Sainte Victoire Rouge est un vin de garde qui sait aussi procurer un plaisir immédiat avec ses tanins riches en matière.

Les cuvées Mazarine



En rouge et en blanc, les cuvées Mazarine sont des vins de garde. L'élevage en barrique avec une proportion plus grande de bois neuf apporte un surcroît d'élégance.

Vins de gastronomie, ils s'accorderont avec les meilleurs plats.

Mazarine rosé, commercialisée depuis 2011, offre un nez très expressif de pamplemousse et de cédrat qui s'accorde avec la meilleure cuisine méditerranéenne.



LES NOUVELLES GAMMES JADIS, 1610 ET RENAISSANCE

Depuis 2010, Château Grand Boise produit de nouvelles gammes issues des parcelles qui viennent magnifiquement illustrer les diverses possibilités des terroirs du domaine et révèlent aujourd'hui l'âme de Grand Boise.

Olivier Dauga, arrivé en 2008 en tant que consultant et aux commandes du domaine depuis mars 2010, s'est lancé un véritable défi ... le potentiel de chaque parcelle et de chaque terroir a été identifié, les équipements modernisés, impliquant un lourd investissement humain et végétal, la conduite de la vigne totalement repensée, avec le pari un peu fou de produire des grands vins de Provence en rouge et blanc.

Labour à cheval, vendanges manuelles, l'investissement humain apporté au travail des parcelles dont elles sont issues est très important. Le temps apporte aussi sa pierre à l'édifice dans la recherche de l'excellence, les vins bénéficient en effet d'un élevage en barriques bourguignonnes de 500L (Damy) et bordelaises de 225L (Seguin Moreau) jusqu'à 18 mois.

Ces cuvées haut de gamme sont élaborées en quantité limitée, variant selon les millésimes. Actuellement produites sous l'appellation Côtes de Provence, elles sont destinées à être commercialisées sous l'appellation Sainte Victoire Côtes de Provence.

Les cuvées Jadis



Issues de très vieilles vignes de parcelles soigneusement sélectionnées, les Cuvées Jadis offrent une grande richesse d'arômes, complexité et harmonie.

Servies par une vinification exigeante, elles représentent toute l'excellence de la Provence.

Les cuvées 1610 et Renaissance



1610

Baptisée ainsi pour célébrer les 400 ans du domaine, la cuvée 1610 est issue d'une sélection parcellaire des plus beaux terroirs du domaine bénéficiant des plus belles expositions.

Un grand rouge de garde qui exprime pleinement son terroir.

Renaissance

Elle doit son nom à une parcelle centenaire qui a vécu une vraie Renaissance. Nouvelle production confidentielle commercialisée en 2011, cette cuvée bénéficie d'un vieillissement optimal de deux ans en barriques.

La cuvée est proposée en magnum et double magnum.



LE VIN CUIT, UNE TRADITION PROVENÇALE

Le vin cuit est une tradition provençale dont on trouve les origines dans la région proche d'Aix-en-Provence et de la montagne Sainte-Victoire. Cette tradition est liée à celle des treize desserts de Noël.



Par déformation du langage, le terme « vin cuit » est parfois utilisé pour certains apéritifs et vins mutés. A tort ... Le vrai Vin Cuit a un mode d'élaboration qui lui est propre. Comme son nom l'indique, il fait intervenir une cuisson.

La méthode traditionnelle repose sur une cuisson à flamme vive, excluant ainsi tout procédé électrique de chauffage.

Méthode traditionnelle

Après avoir pressé les raisins, Château Grand Boise cuit le moût obtenu dans un grand chaudron en cuivre chauffé au bois de ses forêts, le cuivre étant un matériau idéal pour une cuisson homogène. L'entretien du feu pour une longue cuisson demande une attention de tous les instants.

Le but est d'obtenir, sans bouillir, une évaporation homogène et donc une concentration des jus. Pendant la cuisson, il se produit une écume à la surface qui est constamment enlevée car elle apporterait de l'amertume au vin cuit.

Quand la moitié des jus est évaporée, on laisse refroidir. Les jus sont ensuite placés en cuve pour une lente et très longue fermentation. Cette fermentation s'arrête naturellement (contrairement aux vins dits « mutés » où l'on ajoute de l'alcool pour stopper la fermentation). L'équilibre final s'obtient à 15% d'alcool et environ 90 gr de sucres résiduels. Il est ensuite placé en barriques pour un élevage de plusieurs mois.

Utilisation du vin cuit

Le vin cuit est un vin doux et léger. On peut le déguster à 10-12 °C en apéritif ou avec les desserts, tout particulièrement les tartes, les desserts aux fruits rouges ou les desserts au chocolat. Il fait aussi un beau mariage avec un melon, le foie gras et avec les fromages, notamment les fromages à pâte persillée comme le Roquefort. Les cuisiniers aiment aussi utiliser le vin cuit pour déglacer les viandes.



CHATEAU GRAND BOISE, UN LIEU MAGIQUE OU SE RESSOURCER

Château Grand Boise se situe en surplomb du village médiéval de Trets-en-Provence, aux pieds des Monts Olympe et Aurélien. Un vaste domaine sur 400 hectares de forêts, 45 hectares de vignes, 40 kms de chemins... un superbe écrin naturel qui fait face à la Montagne Sainte-Victoire.

Dès 2006, Grand Boise a souhaité redonner ses lettres de noblesse au domaine et à ses deux bâtisses en leur rendant leur vocation familiale. La Bastide et le Mas de Cabassude, ont ainsi été entièrement rénovées et décorées sous l'œil expert de la décoratrice Nathalie Vingot-Mei (Villa Médicis) qui a eu carte blanche pour retrouver l'âme provençale de Château Grand Boise.

Aujourd'hui, c'est une ambiance élégante, accueillante et chaleureuse qui règne sur le domaine. Grand Boise est devenu un lieu magnifique et paisible où passer quelques jours de vacances au cœur de la Provence, un havre de paix où se ressourcer que l'on choisisse de séjourner à La Bastide ou à Cabassude.

La Bastide, majestueuse et accueillante

Datant du XVII^e siècle, la Bastide se dresse majestueuse à l'entrée du domaine. Le lieu est absolument unique, à l'orée de la forêt et des vignes, la Bastide, dans un cadre splendide, domine la Vallée de l'Arc face à la Montagne Sainte-Victoire.

Érigée en 1610, elle porte en elle 4 siècles d'histoire... Lors de sa rénovation, tous les éléments qui en faisaient le charme ont été conservés, les pièces ont été redécorées : chacune des 16 pièces a une personnalité, une tonalité, chacune est un petit univers à part entière.



Dans un cadre splendide, la vaste terrasse, la vue unique, la piscine, les jardins ombragés aux senteurs de la Provence, tout incite à se laisser bercer par une certaine douceur de vivre...

Ce sont des moments privilégiés. La Bastide a une vraie vocation familiale : une vaste demeure accueillante où l'on se sent bien...

Havre de calme et de fraîcheur, la Bastide est disponible à la location toute l'année, elle peut accueillir jusqu'à 20 personnes.



Le Mas de Cabassude, un écrin naturel



Niché en plein cœur du domaine. Il faut prendre un chemin traversant vignes et forêt pendant un peu plus d'un kilomètre au sein de la propriété pour atteindre le Mas de Cabassude. A l'arrivée, le lieu offre une vue époustouflante, un bain de nature dans un cadre exceptionnel.

Entouré de vignes, le Mas de Cabassude domine une bonne partie du domaine de Château de Grand Boise et, surtout, offre une vision panoramique unique sur la vallée de l'Arc et la Montagne Sainte-Victoire. Splendeur et majesté... la vision laisse sans voix...

Authentique mas provençal, le Mas de Cabassude, composé du Grand Mas et du Petit Cabassude, a été entièrement rénové et re-décoré avec le plus grand soin. Les pièces de vie, baignées de lumière, comme les chambres sont pleines de charme et d'authenticité et offrent le plus grand confort. Cabassude propose 6 chambres et peut accueillir jusqu'à 14 personnes.

De vastes terrasses sur plusieurs niveaux, la pergola et une superbe piscine affleurante agrémentent le lieu.



Splendeur pour les yeux et grand bain de nature... un séjour au Mas de Cabassude est un moment inoubliable, à vivre en famille ou entre amis.



Et pour les amoureux de la nature

Le domaine de Château Grand Boise comporte 40 kms de chemins et fait le bonheur des amoureux de nature et des passionnés de randonnées sauvages.



Le lieu-dit Les Brunets, situé sur l'autre versant, offre un paysage tout à fait différent de celui de l'entrée du domaine. Beaucoup plus sauvage, il semble vierge de toute civilisation jusqu'au Massif de la Sainte Baume. En bordure des parcelles de vignes récemment replantées, on peut voir les blocs de marbre rose dont le gisement était autrefois exploité : on en trouve à Versailles, aux Invalides... et dans l'entrée de la Bastide.



On peut pousser la promenade jusqu'à l'Ermitage de Saint-Jean du Puy. Situé à une altitude de 658 m, il est visible depuis de nombreux endroits du domaine (mais il ne fait pas partie de la propriété). Il a été fondé au Ve siècle par Saint Cassien et a subi de nombreuses transformations au cours des siècles.

On peut s'y rendre à pied depuis Cabassude (2-3 kms de marche). La vue y est panoramique sur 360°. L'un des chemins pour s'y rendre passe par la partie supérieure des Brunets dont on peut voir les parcelles de vignes depuis l'Ermitage.



MAISON GRAND BOISE, LE PARADIS DES EPICURIENS



Château Grand Boise souhaitait étendre son activité au delà du domaine tout en restant fidèle à sa conception d'un certain art de vivre : rechercher et faire découvrir les plus beaux produits. C'est donc logiquement que Grand Boise a inauguré en juillet 2009 sa première boutique née de la rencontre de trois univers indissociables des plaisirs de la table : l'épicerie fine, la dégustation de vin et la décoration... de Provence et d'Ailleurs ...

Dans un cadre unique en Provence, inspiré des wineries californiennes, la Maison Grand Boise a ouvert ses portes à 6 kilomètres du domaine en bordure de la célèbre Route Nationale 7.

L'univers du vin et la dégustation

L'espace vin s'ouvre comme une magnifique vitrine pour les vins Grand Boise qui permet de faire ample connaissance, à travers dégustations et conseils d'accords mets & vins, avec l'ensemble des gammes de la propriété.

En outre, le Cellier de Maison Grand Boise propose également ses coups de cœur « découverte » parmi une sélection de vins de France et de champagnes.



Les spiritueux, liqueurs et apéritifs traditionnels de Provence trouvent également une belle place sur les étagères.

Une sélection d'épicerie fine unique en Provence



La Provence est riche en spécialités gastronomiques. Elles sont ici bien représentées, à côté d'autres petites merveilles de France et du bassin méditerranéen.

Les produits sélectionnés par Maison Grand Boise proviennent pour beaucoup d'artisans et sont choisis pour leur grande qualité dans une large gamme de prix. L'épicerie propose ainsi une sélection de plus de 500 produits régionaux, d'ici et d'ailleurs.

L'espace Décoration

Parce que la décoration est aussi un plaisir et qu'elle participe à l'art de recevoir, Maison Grand Boise propose également un Espace Décoration.

Petits objets de décoration, arts de la table, accessoires au service du vin, linge de table et produits cosmétiques de Provence ... une sélection de choix très actuelle, réalisée par la décoratrice d'intérieur Nathalie Vingot Meï, à offrir ou à s'offrir.



AUTOUR DE GRAND BOISE

Depuis Château Grand Boise, il est possible de visiter de nombreux lieux touristiques, des sites incontournables qui font la renommée cette magnifique région provençale.

Visites choisies ...

Trets en Provence

Trets est une ancienne ville médiévale qui a conservé des vestiges de ses remparts datant des XIIe et XIIIe siècles. De belles maisons anciennes avec fenêtres à meneaux sont à découvrir, ainsi que quelques passages sous voûte. La superbe et imposante église Notre Dame de Nazareth du XIIe siècle, avec son clocher inachevé, est classée monument historique.



Aix en Provence

A 25 kilomètres du domaine, Aix en Provence est une invitation au voyage dans le temps et offre un patrimoine architectural et culturel rare. Aux alentours, le Pays d'Aix offre une multitude d'itinéraires et de circuits découvertes sur un territoire aux paysages enchanteurs.

La Montagne Sainte-Victoire

Le Tholonet, village d'où Cézanne a peint ses nombreuses toiles, Maison Sainte-Victoire à Saint-Antonin sur Bayon, Le Château de Vauvenargues (sur l'autre versant), dernière demeure de Picasso.

La Vallée de l'Arc

Et ses charmants villages : Puyloubier, Pourrières, Saint-Maximin la Sainte-Baume

Le Massif de la Sainte-Baume, à 20 kms au sud

Une très belle route de montagne part de Géménos

La Méditerranée et la Côte d'Azur

Cassis et ses calanques sont à 40 kms de Trets par la route, Marseille est à 45 kms

INFORMATION PRESSE : MAGALI TOURATIER
TEL. 09 77 19 64 10 - PORT. 06 32 39 41 79
MAIL. PRESSE@GRANDBOISE.COM