

VILLA BAULIEU

L'aspiration de Pierre Guénant quand il acquiert le Château Beaulieu - un remarquable édifice d'inspiration italienne, propriété historique des Comtes de Provence - est de recréer l'harmonie agricole et paysagère qui l'enveloppait au XVII^{ème} siècle.

20 ans plus tard, le Domaine Beaulieu aux 300 ha, véritable jardin d'éden réinterprété par le maître des lieux, fait la fierté du petit village de Rognes, dans les Bouches-du-Rhône. Et pour cause ! L'enceinte de cet écoin juché à 420 m d'altitude, outre bassins, parcs et jardins d'agrément, abrite tout ce que la Provence produit de meilleur : chênes truffiers, amanderaie jalonnée de ruches, oliveraie, essences rares, vignoble...

La grande singularité du domaine, et notamment du vignoble de Villa Baulieu, découle essentiellement de sa situation géographique et géologique rarissime. Les vignes implantées sur les vestiges du volcan de Beaulieu plongent en effet leurs racines dans des sols basaltiques - roche volcanique dure extrêmement riche en minéraux, argilo-calcaires, voire marneux et silex. Forts de cette exception territoriale, Pierre Guénant et sa fille Bérangère projettent en 2009, d'élaborer une nouvelle ligne de vins rouges et blancs pour tirer la quintessence de ce terroir unique. Ils font donc appel à l'expertise de Stéphane Derenoncourt, consultant-vigneron, dont le métier repose sur une philosophie de production adaptée au lieu, au terroir. De son sens aigu de l'observation, une quinzaine d'hectares sont identifiés ; Michel Fabre, vigneron, responsable technique du domaine : « nous avons sélectionné des sols calcaires, adossés au basalte, lesquels corresponderaient à la typicité des vins que nous recherchions : aériens, acides, d'une belle profondeur. »

L'ensemble des pratiques culturales appliquées sur le vignoble est réorienté : plantation à partir de sélections massales, augmentation notoire de la densité (2 m par 0,80 m), soit 6 200 pieds/ha pour



Paz Levinson et Michel Fabre

une charge moins importante par pied et une plante qui nourrit mieux le raisin ; meilleure occupation des sols par les racines, enherbement, introduction de céréales, de légumineuses, d'apport d'azote organique, une fertilisation naturelle en somme... À travailler comme en bio, avec la nature environnante, l'écosystème et la biodiversité stimulée par la polyculture alentour, nul besoin d'intrant chimique nocif à la terre. De plus, un réseau d'irrigation par goutte à goutte et des indicateurs de flux de sève permettent d'anticiper le stress hydrique d'été et d'assurer la maturité optimale des baies.

Cépages blancs (rolle, vermentino, semillon) et rouges (grenache, cabernet sauvignon, syrah) se partagent les parcelles de ce terroir à nul autre comparable, pour une production équivalente de vins blancs et rouges. Les fermentations sont conduites

séparément avec les levures indigènes propres au domaine, pour mieux préserver la signature des cuvées dans les deux couleurs : *Villa Baulieu, Baulieu, cuvée Bérangère*. Une cuvée de rosé soutenu, sur sa typicité, est à l'étude, que Michel Fabre voudrait à l'opposé de cette mode qui fait pâlir de plus en plus de rosés.

La volonté au domaine est d'offrir des vins de gastronomie, plus que d'apéritifs ; déjà les grandes tables étoilées se les disputent. Si les blancs remportent un vif succès, à tel point que l'on a du mal à les apparenter à des vins méditerranéens tant, même sur des millésimes plus anciens, ils tiennent la minéralité et la fraîcheur, Paz Levinson quant à elle, témoigne : « La gamme Baulieu est magnifique, mais j'ai une préférence pour les rouges dans lesquels je perçois une grande intensité ».

When he acquired Château Beaulieu - a remarkable Italian-inspired building, the historical property of the Counts of Provence - Pierre Guénant's aspiration was to recreate the agricultural and landscape harmony that had surrounded it in the 17th century.

20 years later, the 300-hectare Domaine Beaulieu, an Eden-like garden that has been reinvented by the owner. It is the proudest achievement of the small village of Rognes, in the Bouches-du-Rhône. And for good reason! This jewel case situated at an altitude of 420m, in addition to ponds, parks and ornamental gardens, shelters all that Provence produces at its best: truffle oaks, almond groves dotted with beehives, olive groves, rare species, vineyards... The estate's great originality, and especially the Villa Baulieu vineyard, comes essentially from its rare geographical and geological situation. The vines planted on the relics of the Beaulieu volcano plunge their roots into basaltic soils - hard volcanic rock extremely rich in minerals, clay and limestone, and even marl and flint. In 2009, Pierre Guénant and his daughter Bérangère decided to develop a new line of red and white wines to bring out the quintessence of this unique terroir. They asked Stéphane Derenoncourt, consultant-winemaker, whose job is based on a production philosophy adapted to the place, the terroir. Michel Fabre, winegrower and technical manager of the estate: "We selected limestone soils, backed by basalt, which corresponded to the type of wines we were looking for: airy, acidic, with good depth."

All the vineyard's cultivation practices have been reoriented: planting from massal selections, a significant increase in density (2m by 0.80m), in other words 6200 vines/ha for a lower load per vine and a plant that better nourishes the grapes; better soil occupation by the roots, grassing, adding cereals, leguminous plants and organic nitrogen, in short, natural fertilisation... Working as in organic farming, with the surrounding nature, the ecosystem and the biodiversity stimulated by the surrounding polyculture, there is no need for chemical inputs harmful to the soil. In addition, a drip irrigation system and sap flow indicators help to anticipate summer water stress and ensure optimal grape ripeness.

White grape varieties (Rolle, Vermentino, Semillon) and red grape varieties (Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah) are planted in the same plots of this unique terroir, for an equivalent production of white and red wines. Fermentations are carried out separately with the estate's own indigenous yeasts, to better preserve the characteristics of the cuvées in both colours: *Villa Baulieu, Baulieu, cuvée Bérangère*. A strong rosé cuvée, based on its typicality, is being studied, which Michel Fabre would like to be the opposite of the fashion that is making more and more rosés pale.

The estate's aim is to offer gastronomic wines, rather than aperitifs; the great starred tables are already competing for them. If the whites are a great success, even with older vintages, it is difficult to compare them to Mediterranean wines, as they have so much minerality and freshness, Paz Levinson says: "The Baulieu range is splendid, but I prefer the reds, in which I notice a great intensity".

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.VILLABAULIEU.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Villa Baulieu Coteaux d'Aix-en-Provence blanc 2014

Robe : très claire, jaune pâle à bord aqueux. **Nez** : au premier nez, il y a des arômes de fine réduction, il ressemble à un Riesling mais s'ouvre ensuite sur le pamplemousse, le zeste de pamplemousse jaune et la peau de pomme verte. J'aime cette réduction et le profil du vin. Très intéressant. **Bouche** : vin sec avec une acidité élevée, citron jaune et citron vert, ananas frais, épices et pomme verte. Ce vin a une belle tension et une longue finale. **Accord** : dorade grise de ligne, leche de tigre, granité de concombre & baies roses. **Commentaire** : un vin très complexe, encore très jeune. **Garde 2021-2024. Note** : 93/100.

Color: very light, pale yellow with watery rim. **Nose**: first nose there are some aromas of fine reduction, it feels like a Riesling but then opens up showing the grapefruit, yellow grapefruit zest and green apple skin. I like this reduction and the profile of the wine. Very interesting. **Palate**: bone dry with high acidity, yellow lemon and green lemon, fresh pineapple, spices and green apple. This wine has a lovely tension and long aftertaste. **Pairing**: sea bream, leche de tigre, cucumber granita & pink berries. **Comment**: a very complex wine, still very young. **Ageing 2021-2024. Score**: 93/100.

Villa Baulieu Coteaux d'Aix-en-Provence 2016

Robe : le vin est d'un rouge rubis avec une bordure violette, une forte concentration de couleur, des jambes sombres. **Nez** : quelle belle expression de ce vin rouge, instantanément sexy. Le vin se développe sur des arômes de fruits noirs mûrs comme le cassis et la prune avec des arômes de pierre concassée, de minéral, de copeaux de crayon, d'épices comme la réglisse et le clou de girofle. Un vin très complexe avec un vieillissement en chêne équilibré. **Bouche** : acidité sèche et fraîche avec des tanins très texturés, à grains fins et poudrés, montrant un grand potentiel, beaucoup de vie, très savoureux et vibrant. **Accord** : pithiviers, foie gras et betterave fumée. **Commentaire** : le vin a un peu trop de concentration mais il est extrêmement bien fait et trouvera l'équilibre parfait. **Garde 2021-2031. Note** : 94/100.

Color: the wine is red ruby with violet rim, high concentration of colour, inky legs. **Nose**: what a lovely expression of this red wine, instantly sexy. The wine is developing with aromas of ripe black fruit like cassis and plums with aromas of crushed rocks, mineral, pencil shavings, spices like liquorice and cloves. A very complex wine with balanced oak ageing. **Palate**: dry, fresh acidity with very textured, fine grained and powdery tannins, showing great potential, lot of life, very tasty and vibrant. **Pairing**: pithiviers, foie gras and smoked beetroot. **Comment**: the wine has little too much concentration but it is extremely well made and will find the perfect balance. **Ageing 2021-2031. Score**: 94/100.



Bérangère et Pierre Guénant / © Denis Dalmasso



© AnneMarie Nouaille