



DOMAINE DE MÉTIFIOT

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



DOSSIER DE PRESSE





Une cave qui concilie modernité et tradition
Une installation technique à la pointe de l'innovation
Des vins naturels élaborés avec passion

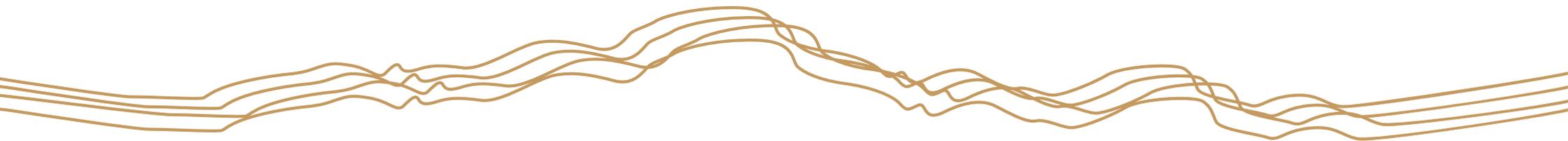


Vous voici au domaine de Métifiot. Bienvenue. À vous qui par curiosité ou soif de découverte venez nous rendre visite. Vous ressentirez au fil des pages ce qui fait battre le cœur de ce lieu enchanté des Alpilles. L'histoire d'une famille qui voue au travail de son vignoble et de son oliveraie une passion définie par quatre valeurs incontournables : le respect de la nature, le partage, le plaisir et l'exigence. Tout est mis en œuvre pour offrir des vins « aux 3 B », Beaux, Bios et Bons. Des vertus qui mènent à l'excellence, une agriculture biologique auréolée du certificat Haute Valeur Environnementale.

Ouvrez les chapitres consacrés à la philosophie du domaine, à la découverte de ses vins et de son huile d'olive, visitez son cuvier, son chai d'élevage et son caveau de dégustation. Rencontrez-nous avant de nous y retrouver, vous serez toujours les bienvenus chez nous. Nous sommes impatients de partager notre passion.

Ouvrez les portes de ce joyau de Saint-Rémy-de-Provence

Laurence et Benoît Bateman
& toute l'équipe du Domaine de Métifiot





LE DOMAINE

Il est un terroir à nul autre pareil. Un territoire baigné de soleil et balayé par le mistral. Une terre propice à la culture de la vigne et de l'olive. Au cœur de celui-ci, accolé à son versant nord, est né en 2020 un domaine d'exception. Vous voici dans les Alpilles, au domaine de Métifiot.

À son origine, le lieu était terre de pâturage pour le troupeau de Joseph. Nous sommes à la fin du XIX^e siècle, l'histoire commence. Marius puis Régis, fils et petit-fils du berger transformèrent cette prairie en verger, le troupeau ayant été décimé par la maladie. Si Régis apporte une touche d'oléiculture au domaine, c'est en 2016 que la transmission familiale se dote d'une nouvelle orientation avec Laurence.

Son époux Benoît à ses côtés, ils pratiquent une reconversion totale des terres, y plantant de la vigne. Ensemble, ils créent le domaine de Métifiot, dernier né des vignobles de l'AOP Baux-de-Provence et IGP Alpilles. Viscéralement attachés aux valeurs de l'environnement, à la préservation de l'espace naturel et convaincus de l'évidence de l'écoresponsabilité, ils travaillent les terres du domaine et

conduisent la vigne et les oliviers en agriculture biologique. Et bien au-delà, jusqu'à la reconnaissance Haute Valeur Environnementale, accordée pour la première fois à un domaine de l'appellation.

À vignoble d'exception, il fallait un écrin. Bâti pour s'intégrer parfaitement à son environnement, le caveau a été conçu dans une architecture futuriste en vis-à-vis avec le séculaire massif des Alpilles. Bordé par l'une de ses parcelles de vignes et d'oliviers, il transporte immédiatement au cœur du sujet, nous plonge dans la nature préservée du lieu grâce à la terrasse la surplombant. La volonté de partage, la transparence et l'envie d'interpeller de Laurence et Benoît sont ici ressentis grâce aux immenses baies vitrées qui scindent le caveau. La vue sur le cuvier et le chai entraîne les visiteurs dans leur univers et leur passion en toute transparence.

"Venez avec nous, découvrir au fil des lignes nos vins, huiles d'olive et nos valeurs. Le partage, l'exigence, le plaisir et la nature sont notre philosophie".





LA CULTURE

Agriculture biologique, approche biodynamique, Haute Valeur Environnementale, et éco-responsabilité constituent la signature du domaine. Un véritable engagement pour la nature qui s'exerce à tous les niveaux.

Lors de la transmission familiale du domaine, la question est immédiatement apparue. Quels sont nos moyens pour préserver cet écrin de nature voire même le valoriser ? La réponse apportée, comme une évidence, cesser toute agriculture usant de produits néfastes à l'environnement. Vinrent ensuite l'amour de la vigne et du vin, de l'olivier et de son or vert. Quant au mode de conduite culturale du domaine il ne pouvait être que labellisé agriculture biologique. Trois ans d'attente furent nécessaires à cette évolution, mis à profit pour réenchanter les lieux.

La connaissance en agriculture biologique fait aujourd'hui son chemin vers les amateurs éclairés. Si l'on pouvait penser qu'il existe peu de différences entre un vignoble bio et un vignoble conventionnel, il n'en est rien !

Vous ne trouverez, dans la vigne du viticulteur bio, aucun intrant chimique mais beaucoup de patience, d'observation et de rigueur. Les vignes sont travaillées « sous le pied », avec un enherbement central d'une largeur maîtrisée, plus ou moins large selon la saison (plus il fait chaud, plus la bande est étroite). L'important est de laisser vivre les sols et ne surtout pas casser un écosystème. Cuivre et soufre ne sont utilisés qu'avec parcimonie. Les décoctions de plantes (prêle, ortie), les huiles essentielles d'écorce d'orange prennent aussi leur place. Au domaine le but du zéro produit phytosanitaire est un objectif, dans ce but nous avons mis en place un essai expérimental sur une petite parcelle, afin de ne plus utiliser ou réduire de façon drastique le cuivre, en utilisant du petit lait bio. Les premiers résultats satisfaisants

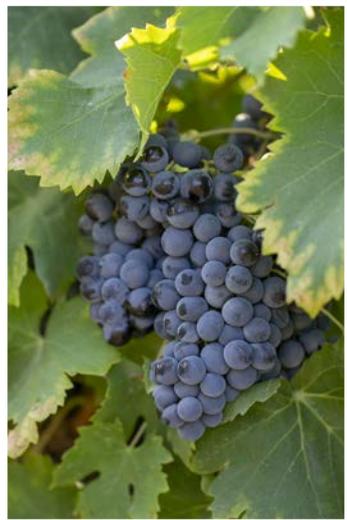
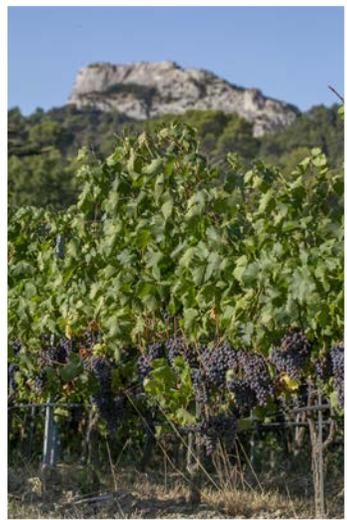
nous encouragent pour l'année prochaine à augmenter la superficie et à varier les cépages.

Au domaine de Métifiot nous avons à cœur de respecter et de protéger le vivant avec lequel nous essayons de créer une symbiose dans le but de vous offrir un vin fidèle à son terroir.

L'olivier, autre roi du domaine, est lui aussi élevé dans les règles strictes de l'agriculture biologique. Arbre de Provence par excellence il est planté au domaine en bordure des vignes. Les allées bien rangées laissent entrevoir le travail au sol, le soin de la taille et des fruits. Sur les principes ancestraux de sa culture, nous pratiquons une agronomie pragmatique fondée sur l'observation, l'exigence et l'anticipation.

Au domaine, tous protègent vignes et oliviers. Tous acteurs tournés vers l'excellence. Nous favorisons l'écosystème par le biais de parcelles entourées d'arbres, de chênes, de chênes truffiers, d'arbres arboricoles tel l'amandier et de la garrigue naturelle des Alpilles.





LE TERROIR PIÉMONT DES ALPILLES !

ENTRE VIGNES

Le terroir est la première signature d'un vin. La géologie nous entraîne vers ses fondations, à quelques millions d'années avant notre ère. Il n'y avait alors ici qu'un vaste milieu marin, de -160 à -100 millions d'années... Ainsi, du Jurassique supérieur au Crétacé inférieur, la sédimentation en milieu marin des futurs calcaires et marnes créent doucement l'ossature actuelle du massif des Alpilles. Il faudra attendre le Crétacé supérieur pour que, sous l'influence d'une compression essentiellement sud-nord, les premiers plis des Alpilles se forment. On a même pu observer certaines traces de présences de dinosaures.

Les couches du temps se succèdent, le massif se construit, un pas de géant nous amène au temps des premières vignes grecques puis romaines.

Aujourd'hui, fort de ce terroir d'exception, le Domaine de Métifiot voit le jour. Plusieurs parcelles s'étalent sur le versant nord des Alpilles et jouissent de cette incroyable richesse géologique. Les vignes prennent racine au cœur de ces sols calcaires, bonifiés de nombreuses colluvions et de sables alluviaux. Le sol très caillouteux assure un drainage doux qui permet un enracinement en profondeur.

Mais que serait le sol sans ses alliés puissants que sont le soleil et le vent. Fortes d'un ensoleillement d'environ 230 jours par an et d'un mistral aussi fort que généreux, les

meilleures conditions météorologiques sont réunies pour produire des raisins sains et qualitatifs.

& OLIVIERS

Autre culture emblématique, l'olivier. Sa présence est révélée sur le territoire des Alpilles depuis l'Antiquité. Le climat et le sol lui sont favorables car cet arbre est un véritable combattant ! Les variétés sont ici choisies pour être adaptées aux sols calcaires, parfois sensibles à la sécheresse. Il lui faut alors résister tout en supportant le mistral, ce vent un peu fou dont les rafales sont impressionnantes. Pour cela, ce bouquet de racines s'enfonce jusqu'à une dizaine de mètres de profondeur et en largeur, pour chercher l'eau et bien s'ancrer.

Ainsi est ce terroir extraordinaire, une richesse que préservent dans son intégralité les hommes du domaine de Métifiot *"Cette terre que nous prenons comme un héritage transmissible est à respecter avec précaution. Aussi, nous sommes-nous attachés à mettre en œuvre tous les moyens possibles pour que nos raisins et olives soient dignes de ce lieu d'exception."*

LES CÉPAGES

La terre est précieuse. Protégée, valorisée, elle offre aux différentes variétés de vignes et d'oliviers du domaine de Métifiot toutes ses qualités pour leur épanouissement. Le domaine se situe sur une diversité de sols des Alpilles, à cheval sur des sols du crétacé supérieur, du miocène et sur des éboulis ou dépôts de versant.

CÔTÉ VIGNOBLE

Différents cépages rentrent dans l'élaboration des vins du domaine. Le choix de leur assemblage et l'instant choisi pour y procéder sont la signature des vins de Métifiot. Curieux, amateurs, initiés, voici en quelques notes leur présentation, qui vous permettra d'aborder les caractéristiques de nos vins. Forts de ces informations, découvrez ensuite les fiches techniques de nos vins blancs, rosés et rouges.

LES 6 CÉPAGES BLANCS

Le cépage **chardonnay** donne des vins très fins s'exprimant sur des arômes de fleurs blanches, noisettes, amandes, brioches et d'agrumes lorsque le vin est jeune. En plus de son rôle dans nos assemblages, il est vinifié en mono-cépage pour le vin mousseux « Bulles de Métifiot » et pour la collection « 100% ».

Le viognier est un cépage d'une grande complexité aromatique. Ses notes florales, dont la violette est caractéristique, mêlée de jasmin ou chèvrefeuille, accompagnent un fruité d'abricot, de pêche de vigne, de zeste d'orange. Son implantation dans une zone de dépôts d'alluvions apporte une belle fraîcheur.

Le grenache blanc donne des vins blancs assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche, il structure joliment un assemblage complexe.

Les arômes d'abricot sec, d'acacia et de cire d'abeille de **la marsanne** apportent eux aussi une belle rondeur. Ses arômes floraux et de fruits secs, notamment la noisette, se développent particulièrement au vieillissement. Inséparable de la roussanne, ce cépage apporte une certaine puissance à leur assemblage.

Très complémentaire avec la marsanne, **la roussanne** développe des notes plutôt florales, tels le chèvrefeuille, l'iris... Elle apporte avec ses suppléments aromatiques une certaine élégance à l'assemblage. Aubépine, miel, très légères notes salines, pivoine, tilleul, le bouquet de la roussanne est surprenant.

Le rolle, son nom typiquement provençal, ou vermentino, apporte légèreté et fraîcheur aux vins. Les arômes amenés par ce cépage sont multiples. On y décèle une note de pamplemousse, d'amande fraîche, d'épices douces, d'aubépine, de poire mûre et de noisette.





LES 7 CÉPAGES ROUGES

Le marselan qui fait la caractéristique du domaine, apporte ses arômes typiques de fruits rouges et mûrs dotés d'une belle et fine structure. Des tanins souples et sans amertume signent un vin d'une jolie complexité.

Le merlot est cultivé dans une zone de dépôts d'alluvions plus propice à faire des rosés sur sols profonds, fruités et avec une légèreté des tanins. Il présente une couleur dense et une belle expression aromatique de fruits rouges (fraise, framboise) ou de fruits noirs (mûre, cassis) lorsqu'il est très mûr.

Le grenache noir, qui apporte structure et charpente, s'étend devant la cave. Une zone de calcaire tendre, joli terroir qui nous permettra d'envisager de faire du rouge de belle tenue quand la vigne aura quelques années de plus. Dans les reflets de sa robe rouge et mordorée, le grenache cache de nombreux atouts gustatifs. Du côté des rosés, il étonne par son fruit. Aux rouges, il donne une véritable ampleur capiteuse et des arômes de cassis et mûre épicés. Ses tanins se fondent en vieillissant, évoquant la garrigue environnante.

Le cabernet sauvignon se complaît sur le terroir des Alpilles. Il possède un grand éventail aromatique, allant des notes de cassis mûr, chocolat noir, épices douces, griotte, mûre, réglisse, sous-bois, tabac, truffes, vanille et violette.

La finesse des tanins de **la syrah**, poivrée et structurée, donne à ce cépage affirmé de nombreux atouts, idéaux en vin mono-cépage. Le domaine de Métifiot lui en dédie d'ailleurs une cuvée. Ses arômes de fruits noirs, surtout la mûre ou le cassis, s'accordent au chocolat. En vieillissant, les grands vins de syrah acquièrent une complexité grâce à des notes animales et végétales de cuir et de feuillages.

Le mourvèdre transmet au vin des arômes d'épices, de fruits noirs assez mûres qui donne une profondeur intéressante. Il s'épanouit sur une zone d'éboulis de versant plus drainant, voire asséchant qui lui permet d'acquérir une très belle maturité de tanins et une véritable complexité aromatique.

Quant au **cinsault**, il confère toute sa générosité avec ses arômes d'amande, de fleur de tilleul, framboise et noisette.



CÔTÉ OLIVERAIE

Étendue sur 9 hectares du domaine, l'oliveraie est - tout comme la vigne - menée en agriculture biologique. L'huile d'olive en AOP Vallée des Baux-de-Provence est composée des variétés salonenque, aglandeau, grossane, bouteillan et picholine. Notre récolte est réalisée à 100% de façon manuelle afin d'obtenir le meilleur "fruité vert" de l'appellation. Notre huile d'olive est vierge extra et extraite en 1^{ère} pression à froid, de catégorie supérieure.

La salonenque tire son nom de Salon-de-Provence. L'arbre est sobre et son port retombant. Cette variété, reine des Alpilles, est parfaitement adaptée à ses terrains calcaires, caillouteux et peu profonds, ainsi qu'à la sécheresse estivale et au vent. Son fruit possède une chair riche en huile, douce et onctueuse, aux arômes végétaux typiques du fruité vert, d'artichaut et de noisette.

L'aglandau (ou bérugnette) se reconnaît à son arbre qui semble plus touffu que les autres. Son fruit a la forme d'un gland ce qui lui a donné son nom. Son vert est franc tacheté de blanc. Il exhale des arômes d'artichaut et d'amande et se caractérise par son ardeur.

La grossane, emblématique de la région. Les arbres de cette variété sont très attachés au terroir des Baux-de-

Provence. L'arbre est vigoureux avec un port érigé qui apprécie les sols plus riches en eau. L'olive, pulpeuse et charnue donnera des arômes de fruits noirs et d'agrumes, de beurre et de fruits secs, mais aussi de tomate confite.

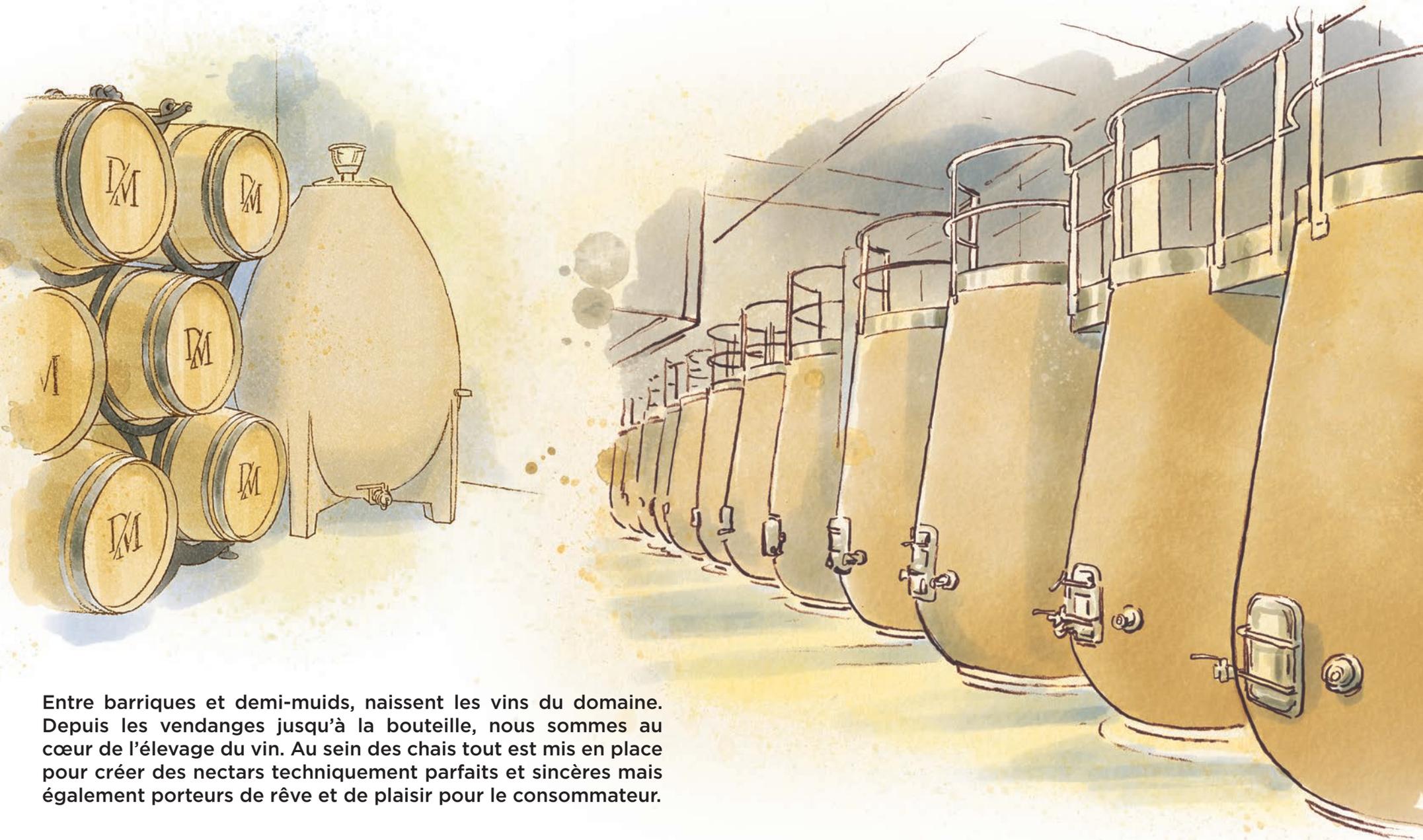
Bouteillan veut dire en provençal "*dont les fruits sont disposés en grappe*". Son arôme caractéristique est la banane verte, son final long et poivré. Herbes coupées, feuille, poivre rouge complètent sa palette aromatique.

L'une des variétés les plus répandues en France, baptisée de plusieurs noms, **la picholine**, comme appelée en Provence, se caractérise par des arômes fruités de pomme, de poire et de foin. Des notes végétales seront complétées d'arômes de vanille, de prune et d'amande.



LES CHAIS - VINIFICATION & ÉLEVAGE

DE LA VENDANGE À LA BOUTEILLE, DONNER LE TEMPS AU TEMPS



Entre barriques et demi-muids, naissent les vins du domaine. Depuis les vendanges jusqu'à la bouteille, nous sommes au cœur de l'élevage du vin. Au sein des chais tout est mis en place pour créer des nectars techniquement parfaits et sincères mais également porteurs de rêve et de plaisir pour le consommateur.

Les raisins sont récoltés et vinifiés séparément afin d'élaborer les différents vins en tirant la quintessence des 13 cépages que compte la propriété.

Les chais de conception récente, dessinés par des architectes en étroite collaboration avec les vignerons tranchent souvent avec les chais de tradition empirique. Au domaine de Métifiot ils s'accordent. Que ce soient les cuves béton de forme tulipe, les cuves tronconiques en bois, les cuves inox, les œufs béton, les foudres ou encore les jarres en grès, chaque contenant a été sélectionné dans un but bien précis. Au total, ils sont une cinquantaine à recevoir les nectars pour les élever. Si les premières sont consacrées à la vinification des rouges, l'inox pour les cuvées plaisir, les dernières sont dédiées à celle des vins rouges, rosés et blancs haut de gamme incluant les œufs béton qui sont utilisés pour la vinification et élevage en permettant de travailler les vins sur lie grâce au nombre d'or assurant un mouvement permanent de ces lies. Là ne sont que quelques exemples, témoins de l'attention portée à la vinification.

Vient le temps de l'élevage, conduit avec la même volonté d'excellence.

« Dans notre chai d'élevage - orienté nord et semi-enterré - dans des conditions d'hygrométrie, de luminosité et de température idéales et contrôlées, nous donnons alors « le temps au temps » : entre 12 à 24 mois pour les rouges selon les cuvées et jusqu'à 12 mois pour certains de nos blancs. »

L'ample collection de contenants et de cépages permet de vinifier et d'élever les vins en fonction du millésime, de retranscrire au plus juste l'expression du terroir des Alpilles afin d'offrir des nectars structurés, sincères et droits, tout en équilibre pour exalter le fruit.

Une telle excellence ne s'obtient que par l'importance accordée à chaque instant de la vie de la vigne. Laurence et Benoit Bateman, en harmonie avec Bruno Ferland, sont très attentifs à l'influence du « calendrier biodynamique des semis » et notamment des jours fruits et fleurs des vendanges jusqu'à la mise en bouteille.



LES HOMMES

Portraits croisés de Laurence et Benoit Bateman,
propriétaires et créateurs du domaine de Métifiot

Laurence et Benoit Bateman nous reçoivent sur la grande terrasse du caveau de dégustation qui domine l'une des parcelles du domaine de Métifiot. Vignes et oliviers étendus à nos pieds, le décor est propice à la confiance.

Rencontre avec deux épicuriens.

« Nous sommes des amoureux de la terre. Pourquoi oublier que ce sol, vivant, nous apporte tout ce dont nous avons besoin sans que nous ne le malmenions.

Il est impensable de se dire aujourd'hui que la préservation des sols est superflue!

Quand Laurence a reçu de sa famille cet écrin de nature, nous avons réfléchi à sa destination avec pour credo de ne pas lui nuire, voire même de le préserver, de le protéger.

Notre idée d'y planter vignes et oliviers s'est inscrite dans cette pensée. Forts de cette transmission familiale, nous ne nous accordons aucun droit à l'erreur... »

Laurence et Benoît Bateman forment un couple soudé, avec leurs personnalités bien marquées et complémentaires. Un point commun les a toujours amusés et qui a son importance ici, leur goût pour le vin. *« Nous aimons les mêmes vins, à chaque fois que nous ouvrons une bouteille, de telle ou telle région ou tel ou tel vigneron, nos avis convergent. Nous faisons wahoo en même temps! »*

Si Benoît est un entrepreneur dans l'âme, il confie bien volontiers que la création du domaine Métifiot ne ressemble à aucun des challenges précédents! Il livre combien son implication est émotionnelle, physique et bien sûr économique, espérant recevoir une certaine reconnaissance dans le monde du vin. Sa force? Venir d'un autre univers, son expérience « d'à côté » lui permettant de porter un autre regard sur son domaine.



« Notre aventure ne s'apparente pas à une reprise d'affaire familiale, qu'il aurait fallu mettre à notre idée, ce qui peut prendre des années et même créer des tensions. Notre empreinte est ici immédiate, et là, joue la force de l'expérience dans d'autres milieux, une attention sur la vigne mais aiguisée sur le monde du commerce. On apprend tous les jours, c'est exaltant! » Mettre en œuvre, sans dupliquer, c'est fascinant. Ce que Benoît aime le plus dans la vigne c'est avant tout d'en prendre soin. Sur la durée, tous les jours, dans la conscience absolue que les vignes du domaine leur survivront! Le même constat sur l'olivier, dont il raconte amusé avoir appris des anciens qu'une vigne est reconnaissante et un olivier ingrat, qui n'en fait qu'à sa tête.

Laurence, fille d'agriculteur, ne concevait pas abandonner ces terres familiales. Et quand l'idée d'y planter de la vigne est devenue une évidence, celle de faire son propre vin une certitude. « Je me sens grandir avec cette expérience, avoir préservé cette partie de nature accompagne la fierté du travail accompli. » Au caveau de dégustation, elle est la première à recevoir les impressions des visiteurs. Les regards posés sur le lieu lui-même et ses larges vitres qui donnent cette vision globale, l'écarquillement qu'elle perçoit, qui mêle surprise et admiration, est pour elle la première des récompenses. La seconde est bien sûr lors de la dégustation, lorsqu'elle sent intérêt et plaisir prendre le dessus et créer l'échange. Le partage, son plus évident plaisir. « Je suis celle qui raconte le vin, les différentes cuvées. » Elle avoue, avec une certaine réserve, être émue par les compliments reçus et par les questionnements des visiteurs. « Souvent je présente le vignoble du haut de la terrasse et là, les visiteurs deviennent encore plus curieux de l'histoire, du nom Métifiot. Si vous saviez la joie que j'éprouve alors à la leur conter! Je retrouve les rêves de mes nuits d'enfant. Je me promenais avec mon chien sur ces terres, précisément où la vigne s'épanouit aujourd'hui. Je suis décidément liée à ce morceau de nature. »

Bien sûr, nous sommes curieux de savoir si Benoît est devenu un

autre homme depuis le début de l'aventure Métifiot. Une question qui à défaut de le surprendre le fait hésiter dans la réponse à donner! « Je ne m'imaginai pas avoir une passion aussi forte pour ce domaine! Je vois qu'aujourd'hui j'y suis tous les jours et ressens le besoin de participer à toutes les étapes. Je souhaite tout apprendre, maîtriser. Une nouvelle machine entre, je veux en comprendre tous les mécanismes. J'ai l'immense chance d'être accompagné d'experts et je reçois d'eux quotidiennement. Mon autre chance est de vivre cette aventure avec mon épouse. Laurence participe aux assemblages, apporte son côté féminin à la lecture des parfums. C'est pour elle d'ailleurs que nous avons créé le 100 % syrah! »

La technologie suscite un réel intérêt pour Benoît qui nous explique avec un enthousiasme presque enfantin la mise en place du système « connecté » de quelques parcelles. Innovant, moderne, visiblement ce principe l'anime! « Vous rendez vous compte? Aujourd'hui, nous sommes capables de communiquer avec le végétal! Grâce à un système de capteurs, nous analysons le flux de sève. Selon sa rapidité, nous savons si la vigne est en souffrance, si elle a un besoin. Grâce à une sonde placée sur un pied témoin, la parcelle nous parle! »

Un enthousiasme commun, un amour des terres vécu à deux, une passion que chaque bouteille débouchée mènera sur les chemins de l'accomplissement. C'est cela l'aventure de ce couple chaleureux. « Notre réussite sera aussi dans les différentes satisfactions que nos vins apporteront! Nous souhaitons autant enchanter un moment festif autour d'un apéritif que sublimer un dîner gastronomique! Notre offre de cuvées est conçue dans cette volonté. Le point commun de chacun de nos vins est, au-delà de leurs qualités intrinsèques, leur capacité à accompagner tous les moments de la vie! »



Bruno FERLAND,
directeur et maître de chai

Au cœur de la cave, entre les différentes cuves du domaine, nous essayons d'en deviner le nectar contenu. Quelques notes à la craie sur chacune d'elles nous aiguillent, mais le mystère reste entier. Bruno Ferland en détient les clés, il nous raconte.

« Mon métier s'apparente en quelque sorte à celui d'un compositeur-chef d'orchestre!

Mes assemblages sont semblables à l'écriture musicale d'un concerto, tout se joue selon les mélodies que j'espère obtenir. Les cépages et les contenants sont les musiciens dont je dispose, plus ils sont nombreux, plus la complexité sera avérée, je ne travaille pas de la même façon avec un quartet de jazz qu'avec un ensemble philharmonique! J'écris mes partitions avec l'objectif d'élaborer des vins fins, élégants dotés d'une vaste palette aromatique. »

Il est 4 heures du matin dans les parcelles du domaine de Métifiot. Les vendanges débutent très tôt afin de préserver la fraîcheur des baies.

Les cépages pour les blancs et rosés, sont récoltés en premier et immédiatement pressés pour conférer aux vins une certaine acidité qui va leur apporter la fraîcheur et la minéralité requises. Les cépages rouges demandent plus de maturité et attendront un peu pour être vendangés.

« Notre terroir apporte une singularité minérale mais ce sont les conditions météorologiques et le choix de la date optimale des vendanges qui signent le vin. Chaque cépage est récolté et vinifié indépendamment et nous déterminons « à la parcelle ».

La destination pour chaque type de vin. Je cherche à faire des vins techniquement et qualitativement irréprochables mais qui soient également porteurs de rêve, de plaisir et d'émotion pour le consommateur. Le vin incarne une vraie passion française! »

La visibilité sur les chais, permise par un complexe jeu de vitrages, a été le point de départ d'une conception résolument esthétique de la cuverie. Vint ensuite le choix des formes, des volumes, des matières et du nombre de contenants proportionné à l'étendue du domaine. Dans une salle plus intime, les barriques d'élevage et demi-muids attendent à leur tour de recevoir le précieux jus. Ces bois qui seront régulièrement renouvelés pour leurs tanins, apportent leur signature et leur caractère. *« À nous de les maîtriser, raconte le maître de chai. C'est là bien sûr toute la spécificité de mon métier. L'élevage avec le choix des contenants, la conservation et l'assemblage. »*

C'est un véritable enthousiasme qui nourrit Bruno Ferland. Un presque jeune homme dans ce métier! *« Je suis assez récent en matière de vinification. J'ai en effet commercialisé durant des années du vin puis lors de mon retour d'expatriation d'Amérique Latine, j'ai décidé de me reconverter. Je suis retourné sur les bancs de l'école et j'ai compris que ma passion était là. La boucle est bouclée en quelque sorte! J'ai commencé par faire aimer et découvrir des vins pour finir par les créer! »*

Sa rencontre avec Benoît et Laurence Bateman, leurs valeurs communes, la volonté de préservation de la nature, la culture biologique, leurs goûts communs pour un certain type de vin ont soudé ce rendez-vous.

« La nature ne fait jamais semblant, c'est toujours elle qui donne le tempo auquel nous devons nous adapter, là aussi est notre vrai challenge. Nous le vivons ici, au domaine de Métifiot, avec passion. » conclut-il en débouchant un blanc « Les Essentiels » 2020.

Sa robe jaune pâle et limpide, son nez agrumes et fleurs blanches augurent d'une belle dégustation!



Jean-Michel MOUISSON,

chef de culture

Déambulant au cœur du vignoble, Jean-Michel Mouisson partage avec nous la passion d'une vie, la vigne. Prendre soin d'elle, la faire grandir, lui permettre d'offrir ses meilleures grappes pour en extraire les meilleurs jus. La genèse d'un grand domaine.

C'est un métier qui ne s'apprend pas dans les livres, ou si peu.

« Perfusé dès la naissance à l'agriculture, je n'avais pas d'autre rêve que de faire le paysan. J'ai exercé plusieurs métiers agricoles avant de me spécialiser en viticulture et oléiculture. Je vis l'aventure du domaine de Métifiot comme un aboutissement, d'excellence. » Le chef de culture nous entraîne avec un enthousiasme non feint et évoque son travail. *« Je fais le tour de mes parcelles pour les visiter au minimum une fois par semaine chacune. Plus la saison avance vers les vendanges, plus ce rythme s'intensifie. Quand la vigne a un besoin, elle me demande, c'est cela notre relation! Je lui donne en retour ce qu'elle attend de moi. C'est assez exaltant cette connexion! »*

Ici le traitement n'intervient qu'avec la nécessité. *« En culture biologique, j'utilise au minimum le soufre, de moins en moins le cuivre, et, même si nous ne sommes pas certifiés bio-dynamie, mon travail s'y apparente. Par exemple, je mélange des décoctions d'écorces pour diminuer l'apport du cuivre. C'est grâce à ce suivi que le traitement n'est jamais systématique. Si je peux ne pas traiter pendant 20 jours, je ne traite pas. C'est l'addition de toutes mes attentions qui permet cela. Notre but avec Benoit Bateman est le zéro produit phytosanitaire. Je fais actuellement des essais pour un nouveau procédé... mais cela fait partie des secrets du domaine! »* nous dit-il les yeux pétillants de malice!

Le travail aux huiles essentielles est aussi parfaitement adapté en prévention et en traitement. *« Avant ma retraite ce serait formidable d'avoir mis cela en place! »*

Minutie, regard aiguisé, rien ne lui échappe! Jean-Michel saisit délicatement un grappillon entre ses doigts et l'analyse d'un regard. Lorsque nous lui parlons égrappage, il confie n'en faire qu'avec parcimonie et révèle qu'avec les années il ne devient presque plus nécessaire, le pied de vigne s'équilibre de lui-même, il a la mémoire de ce que l'on attend de lui.

« Je m'occupe de la vigne tel un père qui veut voir grandir son enfant sans qu'il ne lui arrive rien. Qui l'aide si une embûche se met en travers de son chemin, le guide et l'accompagne. Je traite les cépages des blancs avec plus de délicatesse, je les apparente plus aux besoins d'une petite fille. Les rouges sont plus costauds, ce sont mes petits mecs! » s'amuse-t-il...

32 années passées dans les vignes, celles du domaine de Métifiot seront les dernières.

« Si vous saviez ma joie, lorsque l'on débouche une bouteille du domaine, la fierté de me dire que je suis pour quelque chose à ce moment de partage. C'est magique, je suis le père qui présente son enfant! »

NOTRE GAMME



LES BULLES DE MÉTIFIOT



M BY MÉTIFIOT



LES ESSENTIELS



GASTRONOMIE



LES 100 %

LES HUILES D'OLIVE



HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX DE PROVENCE A.O.P.







DOMAINE DE MÉTIFIOT
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Voie Communale des Carrières - 13210 Saint-Rémy-de-Provence
+33(0)4 90 95 94 35 contact@domainedemetifiot.fr

www.domainedemetifiot.fr

