



BANDOL

DOMAINE LA SUFFRENE

DOSSIER DE PRESSE

2020

SOM MAIRE



**LA SUFFRENE,
UNE BELLE HISTOIRE VIGNERONNE**

UN TERROIR D'EXCELLENCE

**DES VINS ÉLABORÉS DANS LE PLUS
PROFOND RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**



LA «SUFFRENE COLLECTION»

L'OR VERT DE LA SUFFRENE



FICHE TECHNIQUE DU DOMAINE



LA SUFFRENE UNE BELLE HISTOIRE VIGNERONNE

SITUÉ À LA CADIÈRE D'AZUR, À QUELQUES ENCABLURES DE LA GRANDE BLEUE, LE DOMAINE LA SUFFRENE EST UN DOMAINE FAMILIAL QUI LIVRE UNE BELLE HISTOIRE VIGNERONNE.

Ci-contre:
Cédric Gravier et Fortuné Piche

Le domaine qui a toujours été lié à la culture de la vigne, est lié à l'engagement d'une famille qui s'est transmis de générations en générations cette même passion pour son terroir d'exception, un terroir assurément prédestiné pour les grands vins. Au fil des années le vignoble s'est agrandi, passant de 15 ha à 60 ha aujourd'hui. Si les vignes sont dans la famille depuis plus d'un siècle, c'est Fortuné Piche qui a beaucoup œuvré au développement du domaine dès la création de l'AOC Bandol en 1941.

Ce dernier apportait ses raisins à la coopérative. C'est en 1996 que le domaine va prendre un véritable tournant avec l'arrivée de la 4ème génération, Cédric Gravier, le petit-fils de Fortuné Piche.

Cédric a alors 23 ans et une vision certaine pour le domaine qu'il sort de la coopérative. Il se lance alors dans la création d'une cave et vinifie son premier millésime en 1996. C'est ainsi qu'en 1997 et 1998 les premières bouteilles sortent en blanc, rosé et rouge. La Suffrène écrit ainsi une nouvelle page de son histoire.

T
E
R
R
O
I
R

LE VIGNOBLE DE LA SUFFRENE COUVRE 60 HECTARES AU SEIN MÊME DE L'AOC BANDOL, ENTRE TERRE ET MER.

La spécificité du domaine est la grande variété de son vignoble réparti sur plusieurs parcelles, aussi morcelées qu'hétéroclites, situées sur les communes de la Cadière et du Castellet.

Les sols reposent sur un socle géologique calcaire, avec différentes typicités sur chacune des parcelles avec des sols Calci-magnésiens, limoneux, argileux ou caillouteux qui donnent aux vins de La Suffrène toute leur typicité.

S'il est un nom qui raisonne au domaine c'est assurément celui des Lauves, un terroir d'exception qui a forgé l'histoire et l'ADN de La Suffrène.

Le lieu-dit « Les Lauves » tient son nom de ses pierres plates bien spécifiques, il est situé sur les hauteurs de la Cadière avec une vue imprenable sur la mer. C'est sur ce précieux terroir de 30 hectares (la moitié du vignoble) que sont sélectionnés les plus beaux mourvèdres, ces derniers seront destinés aux plus grandes cuvées du domaine.

R
D'EXCELLENCE



CÉDRIC GRAVIER A TOUJOURS FAIT DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT UNE PRIORITÉ.

C'est ainsi que les méthodes culturales ont été adaptées afin de limiter les intrants, favorisant la biodiversité et la microbiologie des sols. Depuis 15 ans les pratiques sont similaires à celles de l'agriculture biologique, d'ailleurs depuis 2017 le domaine est en conversion biologique. Les vins seront officiellement labellisés en 2021.

Face aux changements climatiques, conscient des enjeux agroenvironnementaux et sociétaux, Valentin Rubio, directeur technique de la Suffrène, conduit le domaine vers l'agroforesterie viticole depuis 2018.

Pour l'ingénieur agronome cette démarche n'est pas une simple association d'arbres et de cultures, il s'agit d'un système original qui évolue au cours du temps et qu'il faut apprendre à gérer.

DES VINS ÉLABORÉS DANS LE PLUS PROFOND RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

En effet, à l'âge adulte, les arbres auront un rôle important dans la régulation des températures à l'échelle de la parcelle et permettront de tempérer les excès climatiques. Plus concrètement ils créeront naturellement de l'ombre sur les vignes, permettant ainsi de limiter l'évapotranspiration des vignes. Ils sont également un véritable réservoir de biodiversité. La présence d'arbres dans les vignes permet de stocker du carbone, de créer un microclimat à la parcelle en réduisant le stress hydrique et thermique des cultures et de protéger les vignes d'accidents climatiques.

Aujourd'hui l'agroforesterie est encore au stade expérimental à la Suffrène, mais comme l'affirme Cédric Gravier « nous devons repenser nos méthodes culturales afin d'adapter notre vignoble dans un contexte de changement climatique important qui n'est pas sans risque ».



LA
« SUPPRENE
COLLECTION »

LE DOMAINE DISPOSE D'UNE BELLE COLLECTION DE VINS DANS LES TROIS COULEURS, TOUS S'ILLUSTRENT PAR LEUR FRAÎCHEUR, LEUR FINESSE, LEUR ÉLÉGANCE ET LEUR COMPLEXITÉ. LES VINS DE LA SUFFRÈNE SONT EMBLÉMATIQUES DE L'AOC BANDOL DONT ILS PORTENT FIÈREMENT LES COULEURS.



**TRA
DIT
ION**



**LES
LAU
VES**

**STE
CATH
ERINE**



**IGP
VAR**



L'OR VERT DE LA SUFFRENE

DOMAINE
LA SUFFRENE



HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA



IL EXISTE UN AUTRE TRÉSOR AU DOMAINE LA SUFFRENE, LEURS PRÉCIEUSES HUILES D'OLIVE.

Le domaine fut d'ailleurs l'un des premiers à s'équiper d'un moulin et à faire sa propre huile d'olive.

Les oliviers font aujourd'hui partie intégrante du paysage de la Suffrène. L'oliveraie du domaine compte plus de mille oliviers de variétés différentes qui donnent naissance à de précieuses huiles qui se distinguent par leur finesse, leur délicatesse et le mariage équilibré entre le fruité vert et le fruité noir.

La récolte s'effectue aux environs du 15 novembre jusqu'au 15 décembre, lorsque les olives sont tournantes.

La trituration est faite directement après récolte, puis l'extraction se fait à froid à l'aide d'une centrifugeuse dans le moulin du domaine. Suite à une sédimentation de quelques semaines, l'huile extra vierge est ensuite mise en bouteilles au début de l'année suivante.

L'oliveraie est en conversion biologique depuis 2017 et sera officiellement labellisée en 2020.



FICHE TECHNIQUE



LE VIGNOBLE : 60 hectares

ENCÉPAGEMENT :

Pour les rouges :

Mourvèdre (60%) – Grenache (20%) – Cinsault (15%) et Carignan (5%).

Pour les rosés :

Mourvèdre (40%) – Cinsault (30%) – Grenache (20%) – Carignan (10%)

Pour les blancs :

Clairette (50%) – Ugni (50%)

PRODUCTION : 250 000 bouteilles

EXPORT : 45%

Royaume-Uni – Suisse – Pays-Bas – Danemark – Japon – Etats-Unis – Russie
Luxembourg – République Tchèque – Allemagne – Belgique – Ontario – Suède
Nouvelle-Zélande – Australie – Norvège – Québec

DOMAINE LA SUFFRENE

1066 chemin de Cuges
83740 La Cadière d'Azur
04 94 90 09 50

BUREAU DE PRESSE | FORCE 4
SOPHIE MORGAUT
01 44 40 27 30