



FIGUIÈRE

F A M I L L E C O M B A R D

PIONNIERS DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE EN PROVENCE, FIGUIÈRE POURSUIT SES INNOVATIONS AU SERVICE D'UNE COLLECTION DE VINS À L'ÉLÉGANCE NATURELLE

La famille Combard a fait de Figuière un domaine viticole référence en Provence. Bourguignons d'origine, ils ont été précurseurs sur le marché du rosé et sont devenus, en moins de trente ans, un exemple en matière de viticulture biologique en France.

Déterminée, la famille souhaite poursuivre ses innovations et s'engage à promouvoir l'excellence et la créativité des vins de Provence. Le style Figuière traduit une nouvelle approche du rosé pensé et conçu comme un « grand vin » dans le respect du temps, de la création et de cette nature considérée comme un luxe.

DE « FADAS » À VISIONNAIRES

Niché au cœur des vignes, des oliviers, des pins et d'une collection de 600 chênes-lièges fraîchement plantés, Figuière se dévoile. À La Londe-les-Maures (Var), le domaine viticole de la famille Combard, fait figure d'exemple en matière de viticulture respectueuse de l'environnement. Conduit en agriculture biologique depuis 1979, le domaine n'a de cesse de se réinventer, quitte à sortir des conventions, mais toujours au bénéfice du respect de ses sols, de ses terroirs plongeant vers la Méditerranée, de cette nature considérée comme un luxe.

“ L'EXPRESSION D'UNE NATURE PRÉSERVÉE ”

L'histoire Provençale de la famille Combard démarre en 1992 lorsqu'Alain Combard, vigneron Bourguignon, quitte Chablis pour « le sud », terre du rosé. Une folie pour certains, un acte visionnaire pour d'autres à une époque où le rosé de Provence, bio de surcroît, n'a pas l'aura internationale d'aujourd'hui. Pionnier dans l'âme, Alain met son vin en bouteilles et donne ses premières lettres de noblesse à un vin tout juste vendu en vrac.

À l'aube des années 2000, parler de vins bio fait souvent sourire, pose parfois questions au point d'en masquer la mention sur l'étiquette. Puis les mentalités ont changé. Le regard des consommateurs sur le bio a évolué faisant du label à la feuille verte un argument commercial redoutable. En progrès constant, le vin rosé a peu à peu gagné la confiance des amateurs propulsant Figuière au rang des domaines provençaux incontournables. Magali, Delphine et François ont succédé à leur père, avec ce même esprit précurseur, déterminé à maintenir la qualité des vins sans jamais renoncer à cette viticulture d'orfèvre si cher à la famille.

DU SEIGLE, DES VERS DE TERRE ET DES MÉSANGES

Selon François Combard, Directeur d'exploitation, « faire du vin bio ne doit pas s'arrêter au cahier des charges ». Cette viticulture requiert une grande précision agronomique, une vision d'ensemble et des stratégies de bio-contrôle. Chez Figuière, le vignoble est régulièrement envahi de pâquerettes et entre les rangs de vignes, du seigle, du trèfle et de l'avoine tapissent les sols. Comme un immense jardin en polyculture, ce généreux lit de verdure limite l'érosion et offre un couvert végétal des plus favorables au développement d'une vie microbienne dans le sol. À l'arrivée des premières chaleurs estivales, ce « tapis vert » est broyé pour former un paillage source d'une fraîcheur naturelle pour des pieds de vigne régulièrement assoiffés par le climat méditerranéen.

Cette humidité favorise l'arrivée d'un précieux allié : le ver de terre. Le domaine a créé une ferme lombricole visant à former une puissante armée de terre de plusieurs milliers de soldats grouillants dans des galeries sous-terraines. Les lombrics creusent, aèrent les sols et produisent du compost. « Un véritable caviar organique » selon François Combard, rappelant une nouvelle

fois que chez Figuière la nature est un luxe. Autour des 125 hectares du domaine, de jeunes haies et buissons formeront bientôt une nouvelle clôture végétale pour les troupeaux de moutons qui viennent paître chaque hiver dans les vignes. De compagnie sympathique, ils remplacent le désherbant et enrichissent les sols.

“ NOUS SOMMES OBLIGÉS DE SCRUTER DANS LE MOINDRE DÉTAIL CE QUI SE PASSE DANS NOS VIGNES ”

Cet enclos de haies et de buissons augmentera naturellement la capacité d'accueil et d'hébergement des oiseaux. Avec ces bienveillants volatiles, c'est

une armée de l'air insectivore qui est recrutée pour chasser les insectes ravageurs, chenilles et autres cryptoblabes, un ver du raisin particulièrement envahissant. Les mésanges surveillent le jour tandis que les chauve-souris montent la garde de nuit. Des nichoirs ont été installés en des lieux stratégiques du vignoble pour mieux loger ces précieux renforts volants. Innovant sans cesse, le domaine expérimente l'introduction de chrysopes, sous forme de larves et qui une fois adultes, deviendront de redoutables combattantes, elles aussi, de cet indésirable ver de raisin.



Les quatre saisons sont rythmées par la nature et la succession d'animaux au service du vignoble.

DES VINS À L'ÉLÉGANCE NATURELLE

Vigneron audacieux et artiste dans l'âme, François expérimente, innove tandis que Magali, Directrice commerciale, valorise auprès des clients, ce travail d'orfèvre allant du petit vin frais que l'on boit sur la plage quand il fait chaud aux meilleures tables du monde entier sur lesquelles on trouve Figuière.

Le style Figuière, sobre, pur, racé, puise sa force et son élégance naturelle d'une structure de minéralité issue de son étonnant terroir de schiste. Le travail de vinification volontairement lui aussi épuré, « sincère » et sans maquillage, révèle la vraie personnalité de ce terroir entre terre et mer et de son maître vigneron pour créer des vins tendus, alliant puissance et finesse, équilibre et richesse aromatique. Un travail d'équipe et une philosophie résolument familial anime Figuière et prépare déjà demain. L'acquisition du Château Barbeiranne à Pignans en 2019 et du Clos Fanny à Collobrières en 2021, offre un nouveau territoire d'expression. En cours de conversion, le Clos Fanny il sera certifié bio sur le millésime 2025...



À PROPOS DE FIGUIÈRE

Véritable paradis entre terre et mer, Figuière est une Maison de famille située au cœur d'un vignoble de 185 hectares. Né du mariage de la Bourgogne et de la Provence, le style Figuière, minéral et fruité, réconcilie tradition et modernité, sobriété et richesse, rigueur et fantaisie en autant d'alliances pionnières. Figuière (ré)invente l'avenir de l'appellation Côtes de Provence et crée des collections de vins « signés » gorgés de soleil et d'amour de la terre provençale. Le domaine propose aujourd'hui quatre gammes : Méditerranée, Signature, Première, Confidentielle, Les expérimentales et une Méthode Traditionnelle extra brut rosé, Atmosphère.

LES VINS SONT DISPONIBLES CHEZ LES CAVISTES, EN E-BOUTIQUE OU AU DOMAINE.

FIGUIERE 605 route de Saint Honoré 83250 La Londe Les Maures
04 94 00 44 70 - karine@figuiere-provence.com