



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

## Avec Première rosé 2023 et Confidentielle rosé 2022, Figuière révèle son audace et ses convictions vigneronnes

Portée par l'audace vigneronne, la famille Combard entretient depuis plus de 30 ans un esprit pionnier et indépendant faisant de Figuière un domaine précurseur en Provence, guidé par une intuition créative qui lui confère une singularité dont lui seul détient le secret. À travers la volonté de faire évoluer les rosés dans une nouvelle dimension - de garde ou de gastronomie - mais aussi le souhait d'accorder une place de choix à ses vins blancs, la famille Combard revendique son ADN vigneron et son héritage chablisien, au service de la création de vins d'excellence.

### UN ESPRIT VIGNERON ET PIONNIER

Porté par l'amour du bon, le savoir-faire cultivé par la famille Combard depuis plus de 30 ans offre une signature unique à ses vins. Marqué par une culture d'artisan du vin et pionnier dans la création de vins de Provence d'excellence, Figuière entretient une approche vigneronne du rosé, pensé et conçu comme un « grand vin » dans le respect du terroir et du temps. Un temps désormais plus long et propice à la création de grands vins rosés de garde.

Si la Provence se dessine traditionnellement en rosé, la famille Combard, visionnaire et animée par ses racines bourguignonnes, joue la carte des blancs depuis 1992 en dédiant plus de 15% du vignoble aux cépages blancs. À Figuière, aux terroirs minéraux de schistes de La Londe et Collobrières s'ajoutent la tension des sols argilo-calcaires de Barbeiranne. Cette palette complémentaire de terroirs, entre le Massif des Maures et la Méditerranée, est favorable à l'expression provençale de grands vins blancs.

« *Qu'importe les tendances. Les couleurs s'expriment en harmonie avec nos cépages. Nous y sommes attachés, naturellement. Nos 185 hectares de vignes sont travaillés avec minutie et précision, parcelle par parcelle, rang par rang, pied par pied, pour révéler ce qu'un Côtes-de-Provence peut offrir de meilleur.* » note François Combard, Directeur de la production et propriétaire du domaine.



## L'EXALTATION D'UNE PROVENCE AUTHENTIQUE ET NATURELLE

À Figuière, la nature est perçue comme une source inépuisable d'inspiration profondément respectée. La pureté des vins commence sur des sols vivants, cultivés en viticulture biologique depuis 1979. Les vignobles de La Londe et Barbeiranne à Pignans sont certifiés Écocert. Le terroir de Collobrières, acquis en 2023, suit leurs traces et donnera vie à des vins biologiques dès le millésime 2025. En veillant sur ce patrimoine préservé, François Combard cultive le « style Figuière » inimitable qui fait rayonner de la plus authentique des manières la culture provençale pour offrir aux amateurs une expérience sincère et généreuse.

*« Chez Figuière, chaque gorgée raconte nos convictions vigneronnes et notre passion contagieuse des terroirs de Provence. Le résultat ? Un poème sensoriel à savourer, une expérience inspirante à partager. »* révèle Magali Combard, Directrice commerciale et marketing et propriétaire du domaine.

Avec son élégance et sa finesse, Première rosé incarne le style Figuière mais aussi sa mémoire et ses plus belles promesses. Hédoniste et iconique dans la gamme, cette cuvée tire profit d'un terroir cristallin et d'un encépagement méditerranéen.

Confidentielle rosé vient illustrer, de la meilleure des façons, la dimension vigneronne de la famille Combard. Issu de pratiques culturelles minutieuses, ce vin est le fruit d'une sélection parcellaire précise qui lui dédie la parcelle doyenne du vignoble : un mourvèdre soixantenaire. Un choix d'assemblage peu anodin qui lui confère, assemblé au grenache et au cinsault, une longévité que certains rosés savent tenir. Sans omettre, son enracinement dans des sols de schistes purs, qui lui donne la légitimité du "cru" La Londe (ou DGC, Dénomination Géographie Complémentaire).



# Confidentielle rosé 2022 la minutie d'un rosé de garde

À la fois équilibrée et complexe, Confidentielle rosé porte tous les attributs des rosés de garde inventés par Figuière. Il apporte une dimension nouvelle aux rosés de Provence et leur ouvre les portes de la catégorie des grands vins : ceux qui se collectionnent et avec lesquels, on passe à table !



## NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** la robe or rosé, aux nombreux reflets dorés, annonce un grand vin de terroir.

**NEZ :** le bouquet aromatique est à la fois riche et élégant. Des premières notes minérales iodées qui rappellent la situation en bord de mer du domaine, laisse place à des parfums délicats de rose poivrée, litchi, agrumes confits. Quelques touches raffinées d'épices douces comme la vanille, la cardamome complètent le portrait.

**BOUCHE :** la bouche offre finesse et délicatesse, un équilibre parfait entre fraîcheur minérale, salinité et volume. La finale fruitée très gourmande, charnue se poursuit et se montre très rafraîchissante par ses notes minérales et de zests d'agrumes.

## DANS L'ASSIETTE :

À servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou une belle Lotte lardée au Caponata ou encore une brouillade d'oursin en coque.

Disponible chez les restaurateurs et cavistes partenaires ou sur la boutique en ligne du domaine : [www.figuiere.bio](http://www.figuiere.bio)

**Prix de vente conseillé : 26,60€**



# Première rosé 2023 : l'incarnation du style Figuière

Gamme originelle du domaine, la version « rosé » est définitivement son porte-étendard ! Ce vin s'épanouit et se révèle au fur et à mesure des conversations, tout en dévoilant ses origines « terroirs » entre la terre du Massif des Maures et le littoral méditerranéen.



## NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** drapé d'une robe melon claire très lumineuse.

**NEZ :** ce vin offre un bouquet aromatique intense de notes élégantes de fruits tropicaux et de notes plus chaudes de fleurs d'orangers, de pêche jaune à parfaite maturité.

**BOUCHE :** la bouche est construite sur la finesse. Elle est lisse et soyeuse. Elle développe un grand volume, une consistance charnue, ponctuée d'impression de fraîcheur acidulée d'agrumes et de minéralité.

## DANS L'ASSIETTE :

À servir avec des langoustines rôties aux pêches et épices douces accompagnées d'un écrasé de butternut, ou plus simplement, avec un saumon gravelax.

Disponible chez les restaurateurs et cavistes partenaires ou sur la boutique en ligne du domaine: [www.figuiere.bio](http://www.figuiere.bio)

**Prix de vente conseillé : 15,75€**

## À PROPOS DE FIGUIÈRE

Véritable paradis entre terre et mer, Figuière est une Maison de famille née d'un mariage entre la Bourgogne et de la Provence. De ses terroirs varois, Figuière signe ses vins avec élégance et précision, réconcilie tradition et modernité, sobriété et richesse, rigueur et fantaisie en autant d'alliances pionnières. Figuière (ré)invente l'avenir des vins de Provence et crée des collections de vins « signés » gorgés de soleil et d'amour de la terre provençale. Le domaine propose aujourd'hui trois gammes : Méditerranée, Première, Confidentielle et des créations : une Méthode Traditionnelle extra brut rosé baptisée Atmosphère, un rosé de longue garde Pionnière, un vin orange Figure #3 et une Syrah sans sulfite ajouté Figure #2.

## CONTACTS PRESSE

Christopher Renvoisé – [christopher@sowine.com](mailto:christopher@sowine.com) – 06 64 11 87 56

Elise Roux – [eliserouxowine.com](mailto:eliserouxowine.com) – 06 71 35 04 66