FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

Newsletter n°8

printemps- été 2021

Un millésime 2020 qui n'a pas confiné !

par François Combard

Les vignes n'ont eu aucun répit cette année. Au contraire, elles ont été productives, profitant de conditions climatiques très favorables, sur nos 2 terroirs, celui de Pignans et de La Londe les Maures.

Les blancs et les rosés s'expriment sur la fraîcheur et la finesse, en accord avec les nuances subtiles de leurs couleurs très pâles. Ils sont tendres, fins, aux parfums délicats, légers et harmonieux aux finales salines. Assurément des vins taillés sur mesure pour le mode « estival » !

Les rouges seront généreux offrant des couleurs soutenues avec un bel équilibre entre acidité, alcool et tanins. Des vins plein de promesses, propices à un bel élevage.

Des bouchons 100% varois !

Sur le massif des Maures, la subéraie varoise est la plus grande de France.

Il y a 60 ans, entre Toulon et St Raphaël, on comptait encore une soixantaine de bouchonneries. Un véritable artisanat régional ! Cette ressource est aujourd'hui en danger.

Les raisons :
> Une collecte du liège, de juin à septembre est très délicate, exigeant un grand savoir-faire qui a malheureusement tendance à se perdre. Le manque de compétence en a malheureusement tué plus d'un.

> La sanctuarisation de la forêt rend l'accès aux arbres difficiles

> Les incendies successifs, même s'ils épargnent les chênes, rendent le liège calciné, impropre à la consommation.

> L'arbre doit avoir 50 ans pour une première levée de qualité et ensuite elles se succèdent tous les 10 à 15 ans.

> Ces facteurs, couplés au réchauffement climatique, affaiblissent inexorablement cette forêt qui laisse place à un maquis plus ou moins aride.

Dans le but de stimuler sa réimplantation, nous venons de planter 600 jeunes pieds sur une dizaine d'hectares de collines du domaine. Ce programme est mené de concert avec la participation du Conseil Régional, de l'ASL Suberaie Varoise et de la bouchonnerie Diam.

Un engagement qui portera ses fruits dans un long terme certes mais qui redonnera à nos bouchons la typicité du terroir ! Pour rappel, la gamme Confidentielle et ses bouchons profitent déjà de ce label d'origine provençal.

DES PARTENAIRES HEUREUX, MÊME EN PÉRIODE DE CRISE !

C'est un fait : cette crise nous épuise, nous destabilise, nous fragilise dans nos vies privées et professionnelles. Par contre, se concentrer à mettre tout en place pour la gérer au mieux donne des occasions d'atténuer ses effets voire même de s'offrir des opportunités de croissance. Les exemples sont nombreux de ceux et celles qui ont su créer des leviers de croissance et de développement personnel en affrontant directement la crise.
Nous vous proposons de partager 2 beaux succès rencontrés par 2 de nos partenaires. L'humain forcément reste le centre de la résolution. Et là, certainement parce que nous sommes en crise, la citation devient : « *Le succès de l'un, fait le bonheur de l'autre* ».
Merci à eux !

Apéritiv, une épicerie dédiée à l'apéritif qui s'adapte face à la crise

Apéritiv est une épicerie de qualité entièrement dédiée à l'apéritif. Elle rassemble dans un lieu ludique et convivial un caviste, un charcutier, un fromager, des produits d'épicerie secs et en vrac.

Citez quelques mots clefs qui résument votre état d'esprit actuel:
L'optimisme, le courage et la solidarité pour un retour à plus de convivialité et de partage en 2021 !

Une anecdote forte vécue en 2020 :
Lors du premier confinement, nous avons laissé le choix à nos employés de venir travailler. Ainsi, une partie de l'équipe s'est arrêtée pour différentes raisons. Ceux qui sont restés ont plus que jamais répondu présents. Ainsi, certains collaborateurs fraichement arrivés se sont retrouvés propulsés à la tête d'un magasin. Ils ont su s'adapter, exploiter leur qualité et se montrer à la hauteur de leurs nouvelles responsabilités. Un apprentissage à la vitesse grand V ! Plus globalement, l'ensemble de l'équipe a fait preuve de courage, de ténacité et de solidarité pour réaliser une très belle année 2020 dans des conditions de travail parfois difficiles et exigeantes...

À quoi attribuez-vous votre succès ?
En créant Apéritiv, nous avons fait plusieurs paris :
- Le retour à la proximité, au lien social et à la convivialité
- Le développement des courses «plaisir»
- Le bon produit au bon prix

Ceux-ci étaient déjà des paris gagnants avant la crise de la COVID 19, et se sont avérés être des accélérateurs de croissance en 2020.

Quelle est votre vision pour les mois à venir ?
Cette crise rendra les moments de partage et de convivialité à venir encore plus beaux et savoureux qu'ils ne l'étaient déjà avant !

Propos recueillis auprès de Thomas Benillouz et Erwan Guillon, co-concepteurs de Apéritiv, à Nice et à Cannes.

Le chai d'Hossegor, un service client dédié !

Le chai d'Hossegor est un espace de 250m2 complétement dédié aux vins, aux spiritueux et aux bières avec une orientation très particulière donnée au conseil apporté aux clients. C'est la force d'une équipe passionnée, tournée vers les beaux produits, bien maîtrisés, respectueux de l'environnement et du consommateur.

Citez quelques mots clefs qui résument votre état d'esprit actuel ?
Positifs, se fixer des objectifs clairs. Maîtriser et ne pas subir.

Nos clients ont toujours été présents. Il fallait mettre en avant tous nos vignerons : une façon de les soutenir dans ces moments difficiles. Nous sommes leur messager et l'avons été davantage dans ce contexte. Les restaurants étant fermés nos clients se sont fait plaisir à la maison. Nous leur apportons par nos vins, ce bien-être. Le vin évoque la fête. Une bouteille s'ouvre rarement seule. Elle initie un échange… cette chose si précieuse en ce moment !

Une anecdote forte vécue en 2020 :
Nous n'avons jamais laissé de côté notre dynamisme, mon équipe et moi ! Au contraire nous nous sommes lancés dans de nouveaux projets. Notre activité de « click & collect », idée qui a germée lors du 1er confinement de mars et qui a été réellement mise en place cet automne. Sans oublier de mener à bien ce beau projet de relooking total du chai. Projet long et laborieux qui aurait pu traîner mais qui au contraire, dans ce dynamisme collectif d'équipe, a abouti.

À quoi attribuez-vous votre succès ?
La motivation et la passion de l'équipe entière qui naturellement se transmettent à nos clients.

Quelle est votre vision pour les mois à venir ?
Un nouveau départ est à prévoir avec notre nouveau concept d'autant plus que nous nous attendons à une explosion d'activité lorsque nos libertés seront retrouvées !

Propos recueillis auprès de Dominique Faget gérante - propriétaire à Soorts - Hossegor.

ON PARLE DE NOUS !

Revue de presse - été 2020

Terre de Vins

NOS ROSÉS PREMIUM

21/07/20

Quelques années de recherches et d'essais ont été nécessaires pour élaborer « un grand vin blanc à partir de raisins à peaux rouges » selon François Combard. Une majorité de mourvèdre associé au grenache, vinifié et élevé séparément en demi-muids de 300 litres pour une première cuvée. Des arômes de fruits blancs et jaunes (pêche, abricot) et des fleurs blanches sur une belle amplitude et une rondeur harmonieuse. Ne vous précipitez pas, ce rosé peut se garder quelques années en cave.
Accords : une langouste grillée ou un poulet tikka.

nice-matin

PASCAL BONAMY LE PIED MARIN

09/07/20

Confidentielle blanc à déguster avec un thon mariné à la Thaï, légumes sautés à cru, concocté par le Chef du restaurant La Colombe à Hyères.

marmiton

DES ROSÉS GOURMANDS

09/07/20

Tiré de grenache, mourvèdre et cinsault, il montre un nez riche et fruité et une bouche ample et fraîche aux notes de fraises et de poivre, avec une belle finale épicée et iodée. Harmonieux et charmeur, il épouse au mieux crustacés, poissons crus, viandes blanches et plats légèrement relevés.

Claire en France

Février 2021

Pour l'apéritif, outre les Champagnes et les Crémants, on aura le choix entre deux rosés à bulles de belle qualité, dont cette Atmosphère provençale 2018 très élégante de chez Figuière.

ÀTABLE

BULLEZ !

09/07/20

Il a de la gueule, Atmosphère. Porté par une fine bulle et persistante, c'est la délicatesse de la framboise qui s'exprime, mâtinée d'un peu de litchi, pour le twist. On l'adore aux apéros prolongés des soirs d'été.

L'OBS

VIVE LES PETITES APPELLATIONS

03/09/2020

Domaine réputé pour ses superbes Côtes de Provence, Figuière utilise tout son savoir-faire au service d'une simple IGP et c'est plutôt réussi. Ce pur rolle révèle de belles notes fruitées et florale quand la bouche se fait fraîche et gourmande avec équilibre et précision.

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

L'ÉTÉ, ON PASSE AU ROSÉ !

29/07/2020

Une allure contemporaine, inspirée de l'artiste régional Matisse, pour ce vin de pays convivial et soigné, vinifié à partir de cépages bio (grenache, cinsault, syrah, cabernet) en Provence. Un rosé gorgé de soleil pour accompagner un buffet plein de fraîcheur.

Les Grands rosés, un exercice de style !

par Magali Combard

C'est un vœu tout à fait justifié, venant d'un vigneron scrupuleux, que celui de donner de la grandeur à ses rosés.

Dommage de ne se satisfaire que de leurs attributs liés à un "vin plaisir", "vin d'été", "vin de soif" ; ou encore "petit vin", bon marché, festif, à partager entre amis... Un vin qui se boit jeune, sur le millésime de l'année, frappé, aussi rafraîchissant qu'il n'est fruité.

Ou encore un style, un nouveau mode de consommation qui ne devait être qu'un phénomène de mode il y a encore dix ans mais qui s'est répandu, dans le monde entier, comme une traînée de poudre... Une véritable "success story" !

Pourtant une autre catégorie de rosés a toutes ses raisons de surprendre : le rosé « sérieux », crédible des « vrais » amateurs de vins. Les Grands rosés, ceux qui se collectionnent, s'élèvent, valent cher, caractérisés par leur complexité, issus de pratiques œnologiques longues et pointues : contrôle des rendements et des maturités, issus de sélections parcellaires et de presses, fermentation contrôlée, élevage en barriques, élevage sur lies, assemblages scrupuleux, filtration douce et enfin, du temps dans la cave. Un vrai travail d'orfèvre, un travail à respecter.

Exactement comme un grand blanc, ces rosés n'ont qu'une seule caractéristique propre : être issus de raisins à peau rouge.

Inédits et délicats à réussir, ces rosés offrent finesse et équilibre si chers aux grands vins ! D'une complexité et d'une puissance aromatique si différentes du pamplemousse ou des thiols ; on y trouve le coing, la figue sèche, le laurier, le zeste d'agrumes, quelques fleurs blanches, des fruits à coque légèrement torréfiés mais aussi la brioche, des notes beurrées.

En bouche, de l'amplitude, du gras et de la persistance à l'opposé de cette fraîcheur, et le croquant de ces acolytes.

En termes d'accord mets et vin, on oublie immédiatement les barbecues et pique-niques pour se tourner vers d'autres idées d'associations, comme les cuisines exotiques et épicées, le sucré-salé, les viandes blanches rôties dans leur jus, les nobles crustacés, oursins ou langoustines... de vrais vins de gastronomie à consommer à table.

Une perspective plutôt alléchante pour le consommateur qui n'a pas d'autre choix que d'essayer. Cette nouvelle consommation leur donnera une nouvelle dimension, plus noble et qui n'a rien à envier à ses amis, les blancs et les rouges ! Et pour le vigneron, aboutir sa passion de l'expérimentation et s'essayer à créer dans un nouvel univers du rosé !

Pionnière rosé 2018

Côtes de Provence

50% Mourvèdre - 50% Grenache

Un élevage de 6 mois en barriques de chênes français appropriées à chaque cépage.

Confidentielle rosé 2020

Côtes de Provence La Londe

35% Cinsault - 35% Grenache - 30% Mourvèdre

Un vin de terroir issu d'une sélection parcellaire de schistes purs sous l'influence de la mer Méditerranée. Des rendements plus faibles. Des règles d'assemblage spécifiques. Un rosé de pressurage issu de jus de goutte uniquement. L'un des 5 crus provençaux, La Londe labellisés en 2008.

Nous vous proposons de découvrir ces Grands Rosés dans une caisse découverte proposée dans notre bon de commande ci-joint.

Belle dégustation !

EN ATTENDANT L'ASSIETTE !

La situation sanitaire nous contraint à maintenir fermée notre table, L'Assiette. Nous restons prêts à reprendre cette incroyable activité qui depuis l'été 2019, nous apporte une magnifique satisfaction : celle de recevoir nos clients dans un cadre convivial. Assurément un repère pour épicuriens.

Pour vous faire patienter et vous mettre l'eau à la bouche, Sébastien Liegeard, Chef à L'Assiette, a le plaisir de vous faire partager une de ses dernières expérimentations culinaires, une association incroyable avec Pionnière, Côtes de Provence rosé 2018, que vous aurez peut-être le plaisir de déguster cet été !

Curry vert de thon

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
1 carotte
1 radis blanc
1 navet jaune
1 gousse d'ail
1 échalote
½ botte de persil
600g de thon frais
20cl de crème de coco
3 cuil. à café de poudre de curry vert
1 cuil. à café de curcuma
1 cuil. à café de cumin
Sel
Poivre
Herbes de Provence
Huile d'olive
15cl de rosé
(on vous conseille Magali !)

Préparation (30 minutes) :

Epluchez et nettoyez les légumes et la gousse d'ail puis coupez-les en petits cubes.

Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, une pincée de sel, de poivre. Laissez revenir à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient juste dorés. Réservez au four à 90°C.

Dans la même poêle, ajoutez un filet d'huile d'olive et déposez votre tranche ou pavé de thon de belle épaisseur. Faites cuire à feu moyen 5 minutes de chaque côté. Salez. Poivrez. Réservez au chaud avec les légumes.

Préparation de la pâte à curry (10 minutes) :

Mettre les épices dans un bol. Les délayer dans 4 cuillères à café d'huile d'olive. Mélangez l'appareil afin d'obtenir une consistance épaisse. Faites rissoler 'échalote finement coupée dans la poêle de cuisson (non rincée). Y ajoutez la pâte à curry, mélangez et déglacez avec le vin rosé.

Laissez réduire puis y ajoutez la crème de coco.

Au moment de passer à table, présentez les légumes et le thon coupé en gros carrés, dans une assiette creuse. Y verser la sauce curry par dessus.

RENDEZ-NOUS VISITE CET ÉTÉ

Promenons-nous dans les vignes

A pied ou à vélo électrique, amoureux de nature et de beaux paysages, le Domaine vous propose d'arpenter les sentiers au cœur du vignoble à l'aide d'un road-book pédagogique. Au fil du trajet, vous découvrirez notre magnifique terroir londais, ses cépages et ses panoramiques, surplombant la baie de la presqu'île de Giens et de l'île de Porquerolles. Les plus gourmands ponctueront leur balade par un pique-nique livré par nos équipes pour une pause méritée sous une pinède ombragée.

Mathieu Duval-Destin, gérant de « Les chemins de la vigne » à La Londe, location de vélos et partenaire Figuière.

Pourquoi ce type d'activité s'adapte parfaitement à notre région ?

La pratique du vélocipède est largement répandue, maitrisée par la plupart d'entre nous et accessible à tous. Néanmoins un dénivelé important et/ou une longue distance peu transformer cette activité de loisirs en un véritable sport physique qui rebute plus d'un à enfourcher un vélo dans de telles conditions.

Le vélo électrique vient alors répondre à cette problématique et ouvre le champ des possibles pour qui n'est pas un sportif émérite. Il conquit donc un public très large et permet de partir à la découverte des territoires avec une aide (électrique) non négligeable.

Nous avons choisi particulièrement le VTT car nous souhaitions faire découvrir le Var autrement que par des voies bitumées.

A qui s'adresse cette activité ?

Une clientèle très éclectique : de tout âge, de toute nationalité et de tous niveaux sportifs, résidents ou vacanciers.

Mais tous ont un point commun : l'amour de la nature. Nos clients sont à la recherche d'un autre mode de visite, plus libre, plus nature.

Un mot pour conclure ?

Notre objectif est de valoriser les charmes de la région varoise : son littoral, ses vignes mais aussi son massif. Un fonctionnement responsable, un développement durable, une volonté de faire découvrir les richesses de notre terroir et un magnifique vignoble, le massif des Maures.

Retour à la boutique

De retour de balade, la boutique est un lieu chaleureux et convivial qui permet de se retrouver, partager ses impressions autour d'une belle dégustation des vins du domaine. Elle sera éducative, animée par Catherine et son équipe, tous et toutes rodés à l'exercice : transmettre leur passion pour le vin.

Pour celles et ceux qui souhaiteraient découvrir les coulisses de l'élaboration des vins, les visites de cave en français ou en anglais, en groupe de 10 personnes sont proposées tous les jeudis des mois d'été à partir de 10h (sur réservation uniquement).

Nombreux artistes, dont le travail résonne avec la vision, elle aussi, créative du Domaine, y sont exposés tout au long de l'année.

Et enfin, si les conditions sanitaires l'autorisent, ne ratez pas le Figuière Festival : 3 soirées de spectacles vivants dans les vignes. Dates à confirmer ; peut-être en juillet !

605 ROUTE DE SAINT HONORE - BP 47 - 83250 LA LONDE LES MAURES
TEL. : +33 (0)4 94 00 44 70 - FAX : +33 (0)4 94 35 04 46
FIGUIERE@FIGUIERE-PROVENCE.COM - FIGUIERE-PROVENCE.COM