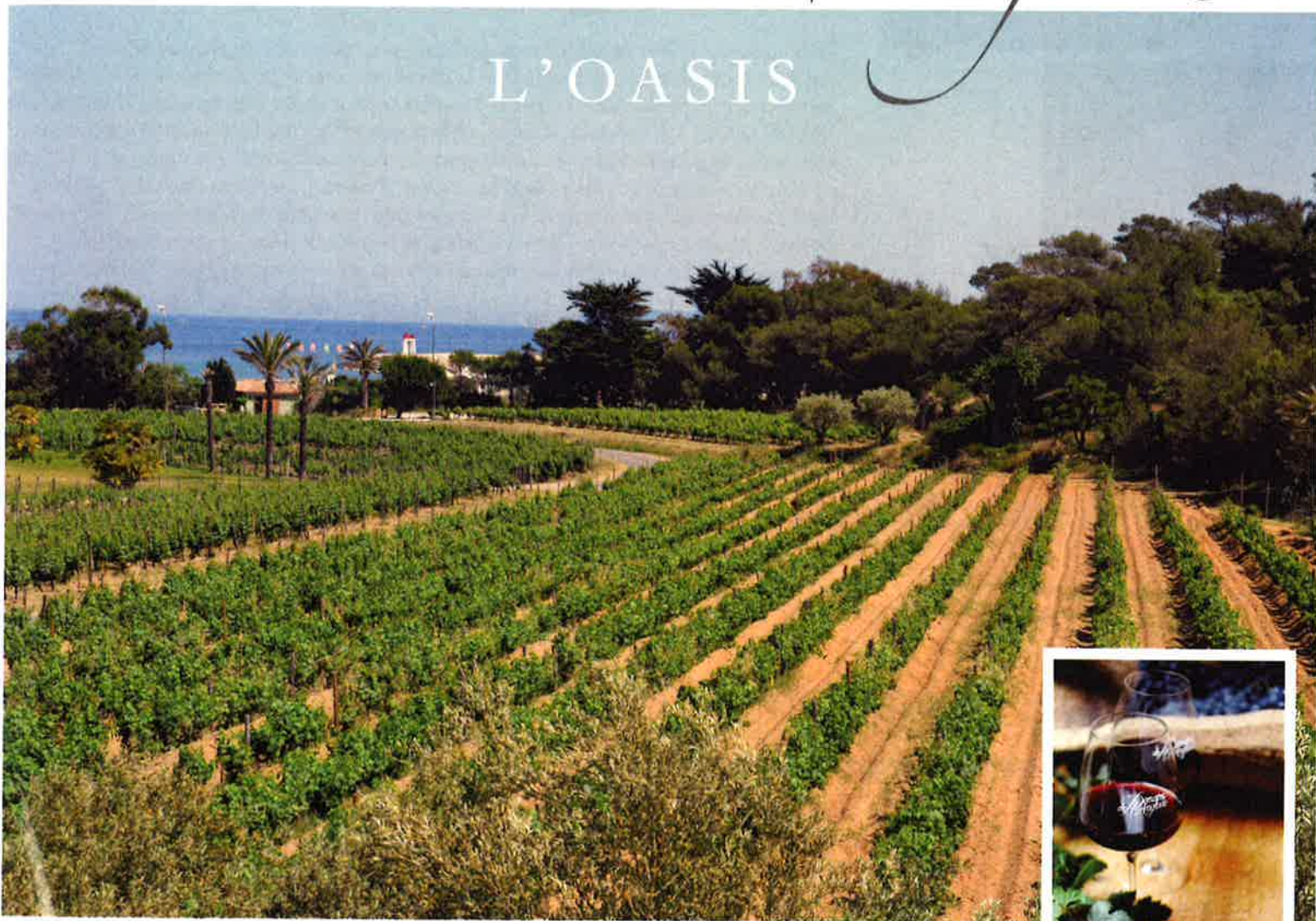


Domaine de l'Anglade

L'OASIS



Malgré le parcours fléché qui confirme la bonne destination, on ne peut s'empêcher de douter de l'existence d'un domaine viticole au milieu de cette "plantation urbaine" plus encline à accueillir des touristes qu'à cultiver des vignes ! Pourtant, au cœur de la commune du Lavandou, à quelques croisements du centre ville, un imposant mur de pierres apparaît comme le rempart d'une forteresse face à la rangée de camping-cars qui tiennent le siège sur ce bord de mer ! Le contraste est aussi saisissant que surprenant, et plus encore lorsqu'en franchissant le large portail du Domaine de l'Anglade, s'ouvre à nos yeux une oasis de verdure face à la mer...

Les parcelles de vignes s'étalent généreusement de part et d'autre du chemin qui mène aux bâtisses construites dans les hauteurs du terrain. Sur le flanc de la colline, les pins centenaires se mêlent aux oliviers, tandis qu'en contrebas, un épais champ de roseaux encercle les cultures... A l'entrée, une maison de dégustation accueille bien volontiers les visiteurs mais une barrière symbolique est là pour leur rappeler le caractère privé du reste des lieux dont l'accès est réservé à ses occupants. Et ici, les occupants sont nombreux mais pas forcément là où l'on s'attend à les rencontrer ! Une ribambelle de canards, de cygnes, de faisans et autres espèces à plumes se baladent en toute liberté entre les rangées de vignes et l'immense mare qui leur a été spécialement aménagée. Investies de la mission qu'on leur connaît bien, les oies forment une véritable armée de gardiennes poussant leur cri strident au moindre signe d'intrusion. Il n'est pas rare non plus d'y croiser les chevreuils élevés dans cette propriété et dont le divertissement favori consiste à détourner les protections électrifiées pour aller grignoter sur pieds quelques savoureux bourgeons de vignes ! N'oublions pas non plus les « propriétaires des lieux » qui y vivent à demeure, tandis que 6 autres personnes y travaillent à l'année, ponctuellement rejointes par une douzaine de saisonniers au moment des vendanges.

Voici donc le Domaine de l'Anglade, un lieu improbable, unique domaine viticole du Lavandou qui, face à la mer, cultive son petit coin de paradis... intact aux épreuves du temps et à la convoitise des hommes. Un lieu qui n'est pas sans rappeler ce légendaire village gaulois résistant aux envahisseurs... Car c'est bien à la volonté, à l'engagement et à l'attachement de la famille Van Doren que Le Domaine de l'Anglade doit aujourd'hui encore l'authenticité de son âme et la singularité de son existence...

DE LA CANNE A LA VIGNE : UN HERITAGE BIEN RECOLTE

Ce n'est pas un hasard si nous évoquons en préambule les roseaux (ou plus savamment "arundo donax") dont la culture est très présente dans le domaine. Bien que l'actuel propriétaire des lieux, Bernard Van Doren, s'attache à distinguer l'exploitation viticole et les roselières, les deux activités sont pourtant étroitement liées par la même histoire... celle de la famille Van Doren qui, trois générations plus tôt, a créé les anches de saxophones et de clarinettes dont les qualités intrinsèques leur valent depuis, une réputation mondiale auprès des plus grands musiciens.

Déjà passionné de musique, Eugène Van Doren crée en 1905 son usine de fabrique d'anches, rue Lepic à Paris. Mais la matière première exploitée à l'autre bout de la France, dans le bassin méditerranéen, ne facilite pas les choses. C'est donc au royaume de la canne de Provence que l'homme s'exile 20 ans plus tard en rachetant en 1925 sur la commune du Lavandou, une propriété face à la mer pour ne pas dire "les pieds dans l'eau", et en implantant sa fabrique d'anches à quelques kilomètres. A l'époque, ce domaine abrite déjà un petit vignoble qu'Eugène Van Doren conserve en l'état pour le plaisir de sa propre production. Plus musicien dans l'âme que vigneron dans le cœur, son fils Robert Van Doren s'attache plutôt à développer la fabrique, mais soucieux de perpétuer le patrimoine viticole, confie l'exploitation du domaine à un chef de culture.

Il faut attendre la 3ème génération pour que l'activité viticole du Domaine de l'Anglade prenne peu à peu toute sa légitimité. Si Bernard Van Doren hérite lui aussi de la passion musicale, son goût des bonnes choses se prononce tout autant pour le vin. Ainsi, lorsqu'il succède à son père à partir de 1985, Bernard Van Doren investit dans la rénovation et la modernisation des caves, des bâtiments et du matériel. C'est à cette époque aussi qu'il replante toutes les vignes, avec la

ferme intention de produire du vin qualitatif et pour le moins original, tiré de cépages inhabituels pour la région : "En renouvelant le vignoble, on a choisi des porte-greffes qui s'adaptent aux sols salés et aux coteaux, explique Armeline Audibert, la jeune œnologue du Domaine. Bernard Van Doren a fait beaucoup de recherches pour trouver les meilleurs cépages adaptés aux caractéristiques de nos terres comme le Cabernet-Sauvignon, le Merlot et la Syrah".

Ainsi, à la fin des années 80, le vin du Domaine de l'Anglade commence à se mettre en bouteille, lui qui jusqu'alors n'était vendu qu'au litre, une tradition encore maintenue mais en version plus moderne du "Bag in Box", ce "cubi" prêt à consommer. A l'évidence, les vins du Domaine de l'Anglade ont su conquérir, en quelques décennies, leurs lettres de noblesses, auréolées de médailles et distinctions pour les différentes cuvées de caractère, reconnaissables entre toutes, et pour cause... Au Domaine de l'Anglade, on ose toutes les différences !

LE DOMAINE : TERRES A TERRES

L'une des particularités du Domaine de l'Anglade est d'être composé de deux vignobles implantés dans deux communes différentes. Sur les 19 hectares que totalise l'exploitation viticole, 12 sont cultivés sur les coteaux de Bormes-les-Mimosas, tandis que les vignes du Lavandou s'étendent sur 7 hectares, le reste du domaine profitant à l'exploitation de la canne de Provence. La proximité maritime ne semble pas influencer les cépages qui y sont cultivés, le Merlot et le Cabernet-Sauvignon peu sensibles aux notes iodées. Toutefois, l'air marin apporte pleinement ses bénéfices aux cultures locales, comme l'explique Armeline Audibert : "Ici, nous avons un climat plus tempéré et moins sujet aux fluctuations que d'autres endroits de la région. L'influence maritime nous protège beaucoup plus que dans les terres et épargne plus souvent nos vignes des maladies". Ainsi, sans se prévaloir d'un caractère "bio", le Domaine de l'Anglade veille cependant à une culture la plus naturelle possible, excluant les herbicides et les engrais chimiques au profit de méthodes beaucoup plus traditionnelles. "Pour l'engrais, nous utilisons la matière organique. Nous désherbons à la charrue et les oies se chargent du reste ! résume Armeline. Lorsqu'il y a, par exemple, de gros risques d'infection de mildiou ou d'oïdium, les deux principales maladies des vignes, et que nous n'avons pas d'autre choix que de traiter par un apport chimique, nous le faisons toujours de façon raisonnée".

CEPAGES : LE GOÛT DE L'EXCEPTION

A en croire la jeune œnologue Armeline Audibert, le propriétaire du domaine a non seulement "une très grande culture du vin", mais aussi et surtout "de l'intuition, du flair et un sens inné". Bernard Van Doren a été l'un des premiers dans la région à pratiquer le Merlot et le Cabernet-Sauvignon en monocépage, ce qui était extrêmement rare auparavant. Mais il a aussi l'art et la manière d'associer les cépages avec subtilité, dans une recherche de l'exception, et il a toujours des idées qui marchent...

On peut dire, en toute humilité, que le vin du Domaine de l'Anglade a un caractère assez exceptionnel en soit, un véritable "esprit Van Doren".

Le Domaine de l'Anglade cultive 7 cépages différents (dont 5 en raisins noirs) qui sont soignés et observés avec la plus grande attention à chaque étape de leur maturation et jusqu'au moment tant attendu de leur récolte. "Début août, on va dans les vignes, on ramasse des grains, on fait des échantillonnages, on fait un jus et on l'analyse, commente Armeline. En fonction du taux de sucre et d'acidité, on sait à peu près où l'on en est. Au fil de la maturation, le taux de sucre va augmenter et le taux d'acidité, lui, va baisser. Il faut donc trouver le bon équilibre et déterminer le bon moment pour ramasser le raisin". C'est traditionnellement entre les derniers jours d'août et fin septembre que le Domaine de l'Anglade accueille ses 12 saisonniers (généralement 10 coupeurs et 2 porteurs) pour des vendanges faites dans la plus pure tradition : "on continue de couper à la main afin de préserver le raisin jusqu'à son entrée dans la cave, explique Armeline. Au moment de la récolte, le tri d'un bon vendangeur est irremplaçable...". Bien que variables selon les années, les récoltes permettent de produire, en moyenne, quelque 750 hl de vin, essentiellement de vin rosé (environ 540 hl), le rouge représentant un peu plus de 140 hl et le blanc restant plus anecdotique avec 70 hl.





DOMAINE DE L'ANGLADE - OASIS

Despite the marked trail which confirms the correct destination, you cannot help but doubt the existence of a vineyard in the middle of this "urban plantation!" Yet at the heart of the town of Le Lavandou, a few crossroads away from the city center, an imposing stone wall appears as the rampart of a fortress facing the row of campers and their siege of the beachside! The contrast is as striking as surprising, and even more when, crossing the wide gate of the Domaine de l'Anglade, a green oasis overlooking the sea appears before our eyes...

The vineyard parcels spread generously on both sides of the path leading to the buildings built on high ground. At the entrance, a tasting house gladly welcomes visitors but a symbolic barrier is there to remind them of the privacy of the rest of the place which access is reserved to its household. And here, the occupants are numerous but not necessarily where you would expect to meet them! A flock of ducks, swans, pheasants and geese roam freely between the rows of vines and a huge pond that has been specially built for them. It is not uncommon to come across some deer raised in this property and which favorite pastime is to divert electrified protection to go and nibble some tasty buds right from the vine plants! Let's not forget the "owners of the place" who live there permanently, while six other people work there all year, occasionally joined by a dozen seasonal workers at harvest time. Here is the Domaine de l'Anglade, an unlikely place, the single vineyard of Le Lavandou, which, while facing the sea, rises like a bubble of paradise... spared by the hardships of time and the lust of men.

A LEGACY COMING FROM THE CANE TO THE VINE

A music lover, Eugene Van Doren, founded his reed manufacture factory in 1905, on rue Lepic, Paris. But it's in the kingdom of Provence canes where the man went into exile 20 years later in 1925 by buying a property facing the sea, not to say "standing in water", and implementing a few kilometers from there his

saxophone reeds and clarinet factory, which gave them a worldwide reputation from the greatest musicians for their great value from their intrinsic qualities. At the time, this area is already home to a small vineyard Eugene Van Doren maintains as it is for the sake of his own production. The wine business of the Domaine de l'Anglade gradually takes its legitimacy, starting from the third generation only. Thus when he succeeded his father Robert in 1985, Bernard Van Doren invested in the renovation and modernization of the caves, buildings and equipment. It was at this time that he replanted the all of the vineyards, with the intention to produce quality wine, and an original one, taken from grape varieties that are unusual for the region. At Domaine de l'Anglade, you can dare to be difference!

THE DOMAINE: DOWN TO EARTHS

A special feature of the Domaine de l'Anglade is to be composed of two vineyards located in two different municipalities. Among the 19 hectares of the vineyard, twelve are grown on the slopes of Bormes les Mimosas, while the vineyards of Le Lavandou are over 7 acres, the rest of the field being intended to grow Provence cane. The sea air brings its full benefits to local cultures, usually sparing the vines disease. Thus, without availing itself of an "organic" character, the Domaine de l'Anglade however ensures a culture as natural as possible, excluding herbicides and chemical fertilizers in favor of much more traditional methods.

GRAPEVINES: THE TASTE OF EXCEPTION

The Domaine de l'Anglade cultivates seven different varieties of grape (including 5 types of black grape) that are observed and treated with the utmost attention into every stage of their maturation and until the long-awaited moment of their harvest. It is traditionally between the end of August and late September that the Domaine de l'Anglade welcomes its 12 seasonal workers (usually 10 cutters and 2 carriers) to harvest in the purest tradition, by hand. Although variable between years, crops can produce, on average, about

750 hl of wine, mostly rosé (about 540 hl), red wine representing a little more than 140 hl and the white being more of an anecdote with only 70 hl.

FROM JUICE TO WINE: THE LANGUAGE OF FLAVORS

Once harvest is complete, everything is done to ensure the quality of the grapes and especially to allow the flavors to sublimate by techniques of maceration and fermentation adapted to each variety, and by very precise joining techniques. Regarding red wines, the Domaine de l'Anglade develops three cuvées that stand apart by their unique character: the "Grenache-Syrah", a light and fruity red wine, which is best rather fresh, ideal in summer; the "Merlot", grown in a single-grapevine with a register rather between aromatic red fruit and black fruit; the "Cuvée du Brocard" made with Cabernet Sauvignon and aged in French oak for 12 months. The "confidential" production of the parcels of Rolle, Sémillon and Ugni Blanc allows the Domaine de l'Anglade to develop its unique white wine cuvée, particularly valued for its both strong and aromatic character, ideal for fish or seafood. Finally, the Rosé, which is the most important production of the Domaine is available in two cuvées, from plots of Grenache, Cinsault and Syrah, vinified separately. The "Cuvée Tradition" is delicate and sweet, but also has a strong flavor. One of the jewels of the Domaine de l'Anglade is "Le Rosé d'Anna", created in 2005, on demand and bearing the image of Anna Van Doren, Bernard's wife, who is especially invested in the marketing and commercial development of their products. By its fineness and elegance, this lighter, fruity wine ... is truly women's favorite and, admittedly, very popular with men too!

Judging by the long record of distinctions, being a "Local Wine" does not exclude to earn prestigious medals that especially symbolize recognition of the work. Because, in the end, merit and quality are core values which, just like this piece of paradise, are not only preserved but ardently defended by successive generations which have never lost the measure of their true wealth.



DU JUS AU VIN : LE LANGAGE DES ARÔMES

Une fois la récolte terminée, tout est mis en œuvre pour garantir la qualité de la vendange. Ici, on sublime les arômes par des techniques de macération et de fermentation adaptées à chaque cépage, et par un travail d'assemblage finement dosé, comme nous l'explique la jeune œnologue du Domaine : "En ce qui concerne les vins rouges, nous les travaillons de différentes manières selon les cépages, ce qui nous permet d'élaborer 3 cuvées qui se distinguent vraiment les unes des autres, par leur caractère unique.

- En assemblant le Grenache et la Syrah, nous allons chercher un rouge plutôt léger et fruité, grâce aussi à une macération courte et une faible température de fermentation en cuves. Tout le potentiel fruité de la Syrah et du Grenache est ainsi révélé, les petits fruits rouges s'associent à des tannins fins. On peut dire que c'est un rouge d'été qui se déguste plutôt frais.

- Travaillé en mono-cépage avec un suivi rigoureux de sa maturité, le Merlot lui, bénéficie d'une longue macération. On fait une fermentation et une montée en température pour extraire ses arômes les plus puissants. Son registre aromatique évolue plutôt entre les fruits rouges et les fruits noirs.

- Enfin, le Cabernet-Sauvignon est voué, après une longue macération et une fermentation thermo-réglée de 20 jours, à un élevage en fût de chêne français. Ce procédé donne naissance à la "Cuvée du Brocard" (autre nom du chevreuil), un vin rouge d'exception qui marie les épices à de délicates notes boisées et vanillées".

C'est dans le Chai du domaine, idéalement situé contre la roche naturelle avec une température et une hygrométrie optimales, que les rouges de garde peuvent prendre corps et s'affiner durant les 12 mois d'élevage en fût avant la mise en bouteille.

La production "confidentielle" des parcelles

de Rolle, de Sémillon et d'Ugni-Blanc permet toutefois au Domaine de l'Anglade d'élaborer son unique cuvée de Blanc, particulièrement appréciée pour son caractère à la fois vif et aromatique, idéal pour accompagner des poissons ou des fruits de mer. "On le travaille sur une macération très courte en pressoir, précise Armeline. On fait couler le jus et on laisse 36 heures à froid pour débourber. Ensuite, on ne fait qu'une seule fermentation alcoolique durant 20 jours pour le Rolle et le Sémillon et durant 15 jours pour l'Ugni-Blanc. On ne fait pas de malo-lactique car on ne cherche pas de vieillissement et on veut révéler au contraire toute la fraîcheur du vin".

Enfin, le Rosé qui constitue la plus grosse production du domaine, se décline pour sa part en deux cuvées, à partir des parcelles de Grenache, Cinsault et Syrah. Chaque parcelle est vinifiée séparément, avec un temps différent selon le cépage. La "Cuvée Tradition", issue d'une macération au pressoir un peu plus longue, se veut délicate et suave, bien qu'au goût prononcé.

L'un des fleurons du Domaine de l'Anglade reste "Le Rosé d'Anna", créé en 2005, à la demande et à l'effigie d'Anna Van Doren, l'épouse de Bernard, qui s'investit tout particulièrement dans le développement marketing et commercial des produits. "Comme son mari, Anna Van Doren a toujours beaucoup d'inspiration et d'intuition, reconnaît Armeline. Il y a eu la mode du rosé plus clair et elle a senti qu'il fallait qu'on offre, à côté de notre rosé tradition un peu corsé, un vin plus léger, plus fruité... plus féminin". Mission accomplie avec ce "Rosé d'Anna" qui, par sa finesse et son élégance, est véritablement plébiscité par les femmes et, avouons-le, très apprécié par les hommes aussi !

APPELLATION « VIN DE PAYS » ET FIER DE L'ETRE

Si l'on aime donner aux vins des étiquettes comme un gage d'appartenance et de qualité, celui du Domaine de l'Anglade serait

plutôt du genre "inclassable"! Explications d'Armeline : "Avoir des parcelles séparées sur deux communes fait qu'on ne dépend pas des mêmes appellations. Toutes les vignes sur Bormes sont en Côtes de Provence. Tout ce qui est sur le domaine du Lavadou est en "Vin de Pays". Bien que nous remplissions tous les critères pour répondre au cahier des charges Côtes de Provence, nous avons fait délibérément le choix de tout travailler en "Vin de Pays des Maures" pour pouvoir associer librement tous nos cépages. Nous assumons pleinement cette appellation car finalement, on est bien suivi et bien contrôlé pour les agréments. C'est sûr que l'appellation Vin de Pays peut créer certaines retenues, pour ne pas dire réticences. Mais elles disparaissent très vite une fois que les gens ont goûté nos vins. On peut faire de très bonnes choses en Vin de Pays, parfois bien meilleures que certains Côtes de Provence. Il faut donc passer outre les préjugés".

Cet état d'esprit se défend aussi par le mode de distribution qui reste majoritairement axé sur la vente directe au domaine, alimentée par une clientèle conquise et donc fidèle, en partie étrangère, et par le bouche à oreille. Toutefois, certains restaurateurs mettent volontiers les cuvées du Domaine de l'Anglade à leur carte des vins, d'autant qu'elles sont régulièrement distinguées et primées lors de concours auxquels le domaine ne manque jamais de participer.

A en juger par le long palmarès de distinctions, être un Vin de Pays n'exclut pas de mériter de prestigieuses médailles qui symbolisent surtout la reconnaissance du travail accompli. Car finalement, le mérite est à la qualité ce que la qualité est au mérite. Des valeurs essentielles qui, à l'image de cette oasis, sont non seulement préservées mais ardemment défendues par des générations successives qui n'ont jamais perdu la mesure de leurs vraies richesses.