

Le Domaine Viticole

Bienvenue

Illustration

La terre et les vignes

Illustration

Nos Vins naturels

Illustration

Nos vins à commander

Illustration

Femme vigneronne

Illustration

Huile d'olive et truffes

Illustration

L'équipe

Illustration

Bienvenue au Clos d'Alari

Illustration (voir cuvée privée)

Le Clos d'Alari **est** un Domaine agricole familial de 20 Ha situé à Saint-Antonin-du-Var, non loin de Lorgues. Le Domaine du Clos d'Alari est symbolisé par ses 3 feuilles : la vigne, le chêne et l'olivier.

Duo mère et fille **à l'origine**, issues d'une famille du nord, nous avons adopté le Var et plus particulièrement Saint Antonin depuis les années 80. À l'origine, il y a eu la Bastide, puis le Clos, les terres ont toujours été cultivées, mais c'était surtout un lieu de villégiature.

Nous produisons nos vins depuis 1998 : blancs, rouges et rosés, **notamment** en appellation Côtes de Provence, mais aussi notre huile d'olive millésimée et de la truffe fraîche en saison.

Le domaine est mené en agriculture biologique.

En 2013, j'ai ouvert la Bastide familiale, pour avoir le plaisir de vous accueillir en maison d'hôtes et de vous faire bénéficier ainsi d'un site naturel hors norme par sa surface, sa quiétude et sa diversité.

Depuis 2014, je dirige seule le domaine aidée aujourd'hui par Paul, mon mari.

Nathalie VANCOILLIE.

Femme vigneronne et aubergiste

Illustration (reprendre la photo Linkeo)

Non seulement Nathalie, femme vigneronne, est en charge de la production des vins, mais elle s'occupe aussi des chambres d'hôtes d'avril à octobre au sein de la bastide. C'est une formidable opportunité pour les amateurs de vin de dormir chez le vigneron et de mieux comprendre le fonctionnement d'un domaine viticole.

Nathalie aime communiquer sa passion pour le domaine à ses hôtes.

Elle propose, en saison, une cuisine authentique, essentiellement Provençale, en table d'hôtes.

Avec les visites du domaine et les ateliers d'œnologie, c'est une offre complète d'œnotourisme qu'elle a mis en place pour satisfaire une demande de plus en plus forte.

Illustration (reprendre le principe de Nathalie à toutes les tâches)

La terre et les vignes

Le Clos d'Alari, situé à Saint Antonin du Var, est un domaine de 20 hectares, dont 6 hectares de vignes, ce qui en fait un petit domaine viticole comparé à la moyenne locale qui tourne autour de 30 à 40 hectares.

Nous avons mis en œuvre la polyculture sur le domaine avec des oliviers et des arbres truffiers.

Illustration (photo polyculture de Linkeo)

Nous envisageons de diversifier encore nos productions :

- pistachier,
- safran,
- chanvre.

Le Clos d'Alari ne fait pas de négoce. Nous ne commercialisons que le vin issu de nos vignes.

Nous avons **20 parcelles** et **8 cépages** différents, dont 1 seul en blanc : le Rolle et 7 rouges : La syrah, le grenache, le Cinsault, le Carignan, le Mourvèdre, le Cabernet-sauvignon, le Merlot.

La majorité de ces cépages sont représentatifs de la région et de l'appellation. La majorité des parcelles bénéficie de l'Appellation Côtes de Provence.

Alors que la production moyenne de rosés en Côtes de Provence est supérieure à 90%, la nôtre est actuellement en dessous de 50%. Nous proposons les 3 couleurs et souhaitons diversifier notre offre en mettant en œuvre des procédés de vinification moins classiques tels que la macération des raisins blancs, l'infusion de raisins rouges dans un moût de raisins blancs, la production de pétillants naturels. L'idée est de proposer des vins plus légers que l'ensemble de la production en Côtes de Provence.

Nos sols sont argilo-calcaires. **Ils sont vivants :**

- pas d'herbicides,
- pas de pesticides,
- pas d'engrais chimiques.

Nous sommes certifiés agriculture biologique.

La topographie du site, tout autour des 2 bâtiments du domaine, avec les vignes exposées plein sud et disposées en cirque, est très favorable à la production d'un raisin de qualité pour l'élaboration des vins.

Nous sommes à 300m d'altitude. Le climat est méditerranéen : chaud et sec en été. Mais froid en hiver et surtout avec de très fortes amplitudes thermiques jour/nuit, **ce qui préserve la fraîcheur des raisins.**

D'ailleurs les vendanges démarrent de nuit pour conserver cette fraîcheur, facteur très important de la qualité des vins particulièrement les rosés.

Nos Vins naturels

Vins nature

Depuis quelques années, le domaine s'est résolument orienté vers une production de vins sans entrants chimiques et la moins interventionniste possible en cave de vinification.

Le travail de la vigne en agriculture biologique

Agriculture biologique certifiée ECOCERT : pas d'herbicides, pas de pesticides.

Utilisation d'engrais verts et amendements organiques

Buttage des pieds et travail sous le rang

Vendanges en vert pour certains cépages, petits rendements

Vendanges manuelles

Le travail dans la cave en vinification nature

Les techniques de vinification utilisent un matériel moderne, le chai est largement dimensionné pour pouvoir ainsi travailler dans les meilleures conditions et avec des règles d'hygiène strictes, indispensables lorsqu'on n'utilise pas de soufre en vinification.

Nous contrôlons et accompagnons au mieux le travail de la nature.

Nos interventions se limitent, sauf exceptions, à des choix simples : égrappage ou non de la vigne, durée et intensité du pressage, durée de macération, choix des contenants et durée d'élevage, assemblage ou non de plusieurs cépages.

Cela nécessite une hygiène stricte, des contrôles fréquents et des mesures correctives immédiates.

Notre production

Le Clos d'Alari dispose de 6 hectares de vignes plantées à 300m d'altitude, dont une grande partie est palissée sur un terroir argilo-calcaire :

4 hectares en AOP, 2 hectares en Vin de Pays.

- 50% de rosé : cuvée bestseller "Le Grand Clos" AOP Côtes de Provence et une cuvée dite gastronomique avec vieillissement en fûts.
- 30% de rouge : cuvées qui varient selon le millésime, avec au moins un vin en appellation et des vins plutôt légers en complément.
- 20% de Blanc avec un seul cépage : le Rolle, décliné en vin d'été, vin plus complexe, vin orange.
-

Nos cépages

- Syrah
- Cabernet
- Grenache
- Carignan
- Mourvèdre
 - Merlot
 - Cinsault
 - Rolle

Notre récolte

Notre récolte est manuelle, de nuit, et dépend des contrôles de maturité.

Compte tenu des changements climatiques, les vendanges sont de plus en plus précoces.

Celles-ci s'étalent sur un mois, car les différents cépages ne sont pas tous récoltés au même moment.

Le chai

Nous pratiquons le moins d'intervention possible dans le chai, sans entrants autres que le strict minimum de soufre à la mise en bouteilles. Pas de levures extérieures, que celles de nos raisins (levures indigènes).

Notre chai est équipé principalement de cuves inox de différentes capacités, mais aussi de fûts en chêne pour les élevages destinés aux vins de garde et de deux amphores en terre cuite depuis 2023. Nous avons 2 pressoirs pneumatiques.

Les cuvées

Système d'icônes (les bouteilles), sur lesquelles on clique pour avoir le descriptif



Grand Clos

Huile d'olive et truffes

Elles illustrent parfaitement les 3 productions du Clos d'Alari : des vins en Appellation Côtes de Provence, mais aussi des truffes fraîches et de l'huile d'olive.

Le site à Saint Antonin du Var se prête parfaitement à ces 3 cultures.

Les olives

Les 300 oliviers de la propriété permettent les bonnes années, d'extraire 300 litres d'huile d'olive. Les oliviers sont disséminés sur la propriété.

Nous avons beaucoup de très vieux arbres, plantés en bordure des restanques de vignes. L'assemblage des diverses variétés : cayon, entrecastellaise, picholine, aglandau, donne une huile herbacée, aux arômes de foin coupé et d'artichaut violet.

Les arbres ne sont pas irrigués, seulement taillés et nourris à la bouillie bordelaise. La cueillette, faite manuellement, s'effectue de fin novembre à fin décembre. Il faut environ 5 à 6 kg pour faire 1L d'huile extra-vierge. Notre acidité se situe aux alentours de 0,2 à 0,3 %.

A Saint Antonin du Var, nous cueillons nos olives en octobre/novembre, lorsqu'elles sont vertes et tournantes (violette), ceci afin d'obtenir une huile avec un fruité vert.

Des filets sont disposés autour de l'arbre. Nous laissons tomber les olives sur le filet avec nos mains ou un peigne qui ratisse les hautes branches.

Les olives sont immédiatement portées au moulin d'Aups chez Gervasoni où elles sont pressées dans un délai de 24 heures. Le moulin possède une chaîne d'extraction en continu 3 phases. Notre huile est ensuite décantée, puis mise en bidons 2 à 3 mois plus tard.

Depuis 2021, nos huiles d'olives sont certifiées BIO au même titre que nos vins.

La truffière

La truffière compte 160 arbres et produit des mélanosporums, dites truffes noires du Périgord.

La production truffière dépend d'un délicat équilibre entre le système racinaire de l'arbre et le mycélium du champignon d'une part, et entre le champignon et le sol d'autre part.

La récolte des truffes se déroule de la mi-novembre à la mi-mars.

La Truffe noire se trouve uniquement dans les sols calcaires à une profondeur de 1 à 15 cm au pied d'arbres dits « truffiers » (chênes, noisetiers, tilleuls, charmes...). Elle se développe au printemps et grossit à partir de mi-août pour arriver à maturité plusieurs mois plus tard. Elle est alors ramassée, on dit « cavée », à l'aide en général d'un chien truffier.

Au domaine, la production est extrêmement aléatoire. Il y a des années où elle est négligeable. Nous faisons parfois appel à un ami voisin dont nous sommes garants de la qualité, pour nous dépanner.

L'équipe

ON NE FAIT RIEN SEUL!

« J'étais mère au foyer avant de créer le domaine avec ma mère. Cette décision fut motivée autant par ma passion pour le vin que pour mon attachement à ce lieu : Le Clos d'Alari.» **NATHALIE VANCOILLIE-VAUTRIN**

« Passionné de vins naturels et de pédagogie, c'est moi qui aurai le plaisir de vous faire la visite du Domaine »
PAUL VAUTRIN : l'époux

« J'ai quitté la finance pour assouvir ma passion. J'ai de grandes ambitions pour faire progresser le domaine »

NICOLAS : Régisseur

« Nous sommes toujours présents pour donner un conseil et faire déguster les vins. »
ANNE-MARIE ET JEAN-PIERRE VANCOILLIE : Les parents

« Je travaille à la maison d'hôtes 6 mois par an. Polyvalente, j'aide au chai et dans la vigne. Nous formons tous une bonne équipe. » **MARINA POINCELIN: assistante**

Ouaf ouaf ouaf.....

Sans oublier PJ et NJ !

Le mot de Nathalie Vancoillie :

« On ne fait bien que ce que l'on aime »

Notre souhait est de faire vivre notre terre, de comprendre au mieux notre terroir, nos vignes, afin de faire le vin le plus juste. Et de transmettre un jour ce lieu.

C'est un long chemin...