

C'est une boule d'énergie.
Depuis toujours.
Dans ses veines coulent les vents
fous et le puissant soleil
d'un terroir unique, un concentré
de Méditerranée niché sur
le versant sud des Alpilles,
succession d'éperons rocheux
devenus le symbole d'une Provence
au sommet de l'art de vivre.

Justine ou les Alpilles en liberté



DOMAINE DES ALPILLES

Des rencontres fondatrices

C'est sans idée préconçue qu'elle s'inscrit au lycée viticole d'Orange, personne dans son entourage ne peut s'imaginer que l'adolescente sportive et espiègle va y croiser son destin. Un professeur de viticulture et d'œnologie met le feu aux poudres : *Justine* décroche le titre de major de sa promotion de BTS et il en sera de même à l'Institut du vin de Marseille où elle termine son cursus, ponctué de stages en alternance, tel celui du domaine des Glauges où elle y fera sa première vinification en 2008, puis au Domaine de Trévallon de 2012 à 2016. Là, Eloi Dürrbach n'aura de cesse de souffler sur les braises de la passion naissante de la jeune femme pour le monde du vin et les vins du monde.





la croisée des chemins

Justine avait un rêve lointain,
récupérer les terres familiales dédiées
au maraîchage, au pied du massif,
dans la plaine de la Crau.

Des parcelles qui ont toutes un point
commun : des galets roulés issus du
lit historique et mouvementé de la
Durance. Une géologie clin d'oeil à
celle de la vallée de Rhône voisine ?

La mémoire du lieu fait le reste,
au siècle dernier, ici même, il y avait
des vignes !

Il n'en faut pas plus pour que passion
et conviction se rejoignent, c'est donc
ici que Justine va créer, en 2019 son
vignoble, le domaine des Alpilles
est né. Le choix de l'agriculture
biologique est incontournable pour
la jeune vigneronne, une conviction
forte pour protéger les hommes, les
sols, les ceps, et faire que le terroir
s'exprime pleinement. Le chemin vers
la certification AB est pris dès les
premières plantations et le millésime
2023 est entièrement certifié.



Partager et soutenir

Ils sont cinq, cinq experts
comptables fins amateurs de vin,
amis depuis plus de trente ans.

Ils ont décidé d'accompagner
le domaine des Alpilles et sont
d'un soutien indéfectible dans
l'aventure vigneronne de *Justine*.



Déguster pour planter

Le champ des possibles est vaste puisqu'il n'y avait pas de vignes sur la propriété.

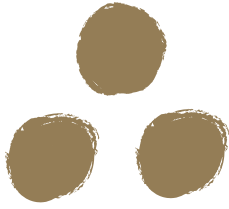
« Les cépages que j'ai choisis sont tous des coups de cœur personnels suite à mes dégustations. Le chenin est le socle pour le blanc, Eloi approuvait ce choix. Je veux de la tension, du corps, de la longueur. J'ai complété avec de la roussanne, de la marsanne, du carignan blanc et de la clairette ».



Même philosophie pour le rouge, une palette de carignan, mourvèdre, cinsault, syrah, cabernet-sauvignon et pour le rosé du chenin, de la clairette et du cinsault. Tous les plants sont issus de la pépinière Lilian Bérillon, expert reconnu pour sa très grande expérience dans la sélection massale et la protection du patrimoine ampélographique. Mention spéciale pour la syrah : ces plants viennent de prélèvements de bois directement des parcelles du vignoble du Domaine de Trévallon.

« J'ai travaillé ces vignes pendant quatre années, je les connais bien. » témoigne Justine qui a donc pu choisir son matériel végétal au sein même des vignes cultivées par Eloi Dürrbach, un privilège unique accordé par son mentor, une sélection très personnelle faite en compagnie de Lilian Bérillon.

Les plantiers devenus vignes ont tous été palissés et conduits de façon à garder un maximum de surface foliaire protégeant les grappes d'un ensoleillement trop généreux. À l'abri du feuillage les baies se développent harmonieusement sans dessèchement ni brûlure.



« Si le vin le permet,
on poussera
les élevages pour un
maximum d'identité,
de personnalité. »

Vendanges et vinifications



Les raisins sont vendangés à la main en caissettes de 15 kg, éraflés à l'arrivée à la cave, transportés en wagonnets au-dessus des cuves pour n'utiliser plus que la gravité. Les rouges macèrent et fermentent 10 à 12 jours, avec un remontage quotidien à l'air 5 à 10 minutes selon le goût des jus. Au terme de cette vinification les jus de goutte sont mis en barriques, de un à trois vins, pour une année.

Rosés et blancs sont rafraîchis avant la mise en cuve : macération et pré-fermentation à froid précèdent un pressurage direct, 24 à 48h de débourbage puis pour les blancs élevage en fûts. Les rosés, sont eux, élevés en cuve.





Propriétés de notre vin

Micro-climat méditerranéen

extrêmement venté avec ensoleillement
quotidien jusqu'à la tombée de la nuit.

Sols argilo calcaires

à proportion variable d'argile,
galets roulés dominants.

18 hectares au total

dont 300 oliviers qui permettent de faire
une huile d'olive fruitée noire
et 600 chênes truffiers.

10,5 hectares en production

sur 12 hectares actuellement plantés
dont 95% de plants sélectionnés
par la pépinière Bérillon.

Conduite en agriculture biologique

Le blanc

Chenin, roussanne, mar-
sanne, carignan blanc,
clairette. Pressurage direct,
débouillage 48h.

Fermentation et vinification
en fûts. Élevage 12 mois.

Le rouge

Carignan noir, mourvèdre,
cabernet-sauvignon et
syrah. Parcours gravitaire
de la vendange.

Macération 10 à 12 jour.
Vinification en cuve bois et
barriques.
Élevage 12 mois.



Le rosé vinifié comme un blanc

Cinsault, chenin, clairette.
Fermentation de 8 à 10 jours en cuve inox.
Pas d'élevage barriques.



DOMAINE DES ALPILLES

IGP Alpilles

Quartier Les Craus
13930 Aureille

Contact presse & professionnel

Catherine ARNAUD

+33(0)6 81 42 45 40



domainedesalpilles.fr