



# Domaine de l'Île

PORQUEROLLES

## Le rêve d'une île

Le domaine de l'île de Porquerolles est situé dans la plus grande et la plus belle des îles d'Or. Mer bleue, paysages variés, pittoresque, lumière féérique, flore semi-tropicale, arbustes du maquis, plantes aromatiques font de Porquerolles la merveille élyséenne de notre belle Côte d'Azur.

## Climat aux quatre vents et terroir exceptionnel

Porquerolles bénéficie d'un climat exceptionnel, marqué par des belles saisons longues et sèches, toutefois atténuées par d'abondantes rosées qui forment le milieu rêvé pour la culture de la vigne. La puissance bienfaisante du soleil, le voisinage immédiat de la mer donnent aux vins de Porquerolles des propriétés toniques très marquées.

Les vignes du Domaine de l'Île se situent sur les plaines du Brégançonnet et de Notre-Dame, sur une superficie de 34 hectares. Étagée en terrasses s'élevant progressivement du nord au sud, cette surface est constituée de roches schisteuses dont la désagrégation a donné les terres cultivées du Domaine, riches en iode, manganèse, fer et magnésium.

## Histoire du domaine

En 1911 F-J. FOURNIER, de retour du Mexique, où il avait fait fortune dans les mines d'or et d'argent, achète l'île de Porquerolles qui avait entièrement brûlé quatorze ans auparavant. Il s'y installe avec sa femme Sylvia, ils auront 7 enfants dont 6 filles.

## Cépages

La sélection des cépages de grande qualité (Syrah, Mourvèdre, Grenache, Tibouren, Cinsault & Rolle) confère aux vins de Porquerolles une expression forte aux caractéristiques uniques. Le terroir de l'Île, très riche en minéraux, couplé à une culture biologique, marque les vins de son empreinte.

## Culture du vignoble



Au Domaine de l'Île la culture est exclusivement mécanique, sans désherbant, engrais chimique ou insecticide. Après des vendanges manuelles, une grande hygiène est observée lors de l'élevage, de façon à restreindre l'utilisation de sulfite.

**Production annuelle :  
20 à 35 hectolitres / hectares**

70% ROSÉ - 15% ROUGE - 15% BLANC

*“ Les vins du Domaine de L'île reflètent toute l'expression insulaire de Porquerolles : une singularité pure, lumineuse et forte ”*

Sébastien LE BER  
Propriétaire du Domaine de l'Île

# Domaine de l'Île

PORQUEROLLES



Millésime 2018



Millésime 2018



Millésime 2016

## Cépage

35% Grenache, 35% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Syrah, 10% Tibouren

## Vinification

Le Rosé est obtenu par pressurage, débordage et fermentation à température contrôlée.

## Dégustation

Robe rose thé intense et lumineuse. Nez de fruits rouges, aux parfums de schiste et d'iode. La bouche est généreuse, ample et vive aux arômes de fraise, de gelée de groseilles et d'agrumes. Finale saline, amers nobles et note d'abricot sec.

## Accords

Poissons méditerranéens à la plancha, tajine de poulet aux citrons confits, bouillabaisse et bourride.

Température de service : 10-12°

Garde : 3 ans

## Cépage

100% Rolle (Vermentino)

## Vinification

Le Blanc est obtenu par macération, saignée, débordage et fermentation à température contrôlée.

## Dégustation

Nez élégant aux parfums d'agrumes, de fleurs de salsepareille (liane médicinale présente sur l'île), d'iode et de poire fraîche. En bouche, l'attaque est franche, puissante et persistante. Arômes de fruits à chair jaune, de rose et de miel. Finale pleine de vitalité et saline.

## Accord

Fruits de mer, poissons, foie gras, volaille de Bresse et fromage.

Température de service : 10-11°

Garde : 7-9 ans

## Cépage

80% Syrah & 20% Grenache

## Vinification

Le Rouge est obtenu après égrappage, foulage, fermentation et macération, suivi d'un élevage de 12 mois en cuve béton.

## Dégustation

Couleur grenat profonde, brillante aux larmes délicates et régulières. Nez de fruits rouges, prune et violette. Belle attaque épicée, aux notes poivrées. Un vin gourmand, structure tannique précise, arômes de cerise, myrtille et petites baies sauvages. Fin de bouche minérale et harmonieuse.

## Accord

Viandes rouges, volailles en sauce, fromages au lait cru et pâte dure.

Température de service : 17-19°

Garde : 10 ans



La Cave

d'ULYSSE