

À Beaubois, une passion familiale

Costières | Le domaine qui fêtera bientôt un siècle d'existence a toujours produit un vin rosé très apprécié. La nouvelle génération de vigneron a misé sur l'agriculture bio pour respecter ce terroir de la Petite Camargue.

Le vignoble de Château Beaubois, à la pointe Sud des Costières de Nîmes, domine les étangs de Scamandre et du Crey. Ouvert sur la petite Camargue, son terroir calcaire en pied de coteau et riche de galets sur le plateau, fut remarqué par les moines cisterciens de l'abbaye voisine de Franquevaux. Et Dieu sait que ces hommes de foi se trompaient rarement !

« En 1922, notre arrière-grand-père, René Mouret, médecin de son état, a acquis ce domaine. Margueritte, son épouse, s'y est aussitôt investie. Cette présence féminine est devenue une tradition, presque l'image de marque de Beaubois », souligne Fanny Boyer. Avec François, son frère, elle a pris en mains les destinées de l'exploitation en 2000.

Une succession à laquelle seul le fils s'était vraiment destiné. « J'ai toujours imaginé travailler ici. Je passais les vacances au mas avec mes grands-parents, j'aimais être dans les vignes et c'est surtout là que j'ai appris le métier. » Pour Fanny, les choses étaient moins évidentes. « À force de voir mes parents trimer et être très souvent absents, j'imaginai ma vie professionnelle autrement. Et puis mon père m'a appris à goûter et à comprendre le vin, et j'ai commencé à accompagner maman sur les salons. La passion est venue ainsi... »

Le rosé est leur signature

Les rôles sont bien répartis entre les deux, l'un sur les terres, l'autre en cave et au contact des clients. « Pour le reste, nos egos passent au second plan. Ce qui compte, c'est le domaine ! »



■ À Château Beaubois, à la pointe Sud des Costières de Nîmes, on aime le rosé et cela se voit !

Photo JEAN BERNARD

Un domaine de 50 hectares converti à l'agriculture biologique depuis 2009 et où le vin rosé a toujours occupé une place de choix pour atteindre aujourd'hui 38 % de la production.

« Comme pour l'ensemble de nos vins, on réalise une sélection parcelle par parcelle afin de retrouver à chaque fois le caractère de nos différents sols »,

souligne François Boyer. Le domaine profite aussi d'un microclimat bien particulier grâce aux étangs tout proches et à la Méditerranée à moins de 15 km.

La cuvée Expression associe syrah et grenache (50 % de saignée et 50 % de pressurage direct). « Il est friand, fruité, très aromatique. Il offre l'ima-

ge du rosé plaisir, mais on ne doit pas le limiter à l'apéritif. »

Avec Elegance, il ajoute du cinsault et travaille seulement en pressurage direct. « Le secret, avoue Fanny, c'est l'élevage en cuve sur lies fines pendant deux mois. Du carpaccio de loup au ris de veau, de l'aigre-doux à la cuisine épicée, il est facile de l'inté-

grer en gastronomie. » Michel Kayser, le chef de Garons, ou Guy Martin, au Grand Véfour, l'ont compris et mis à leur carte à côté des rouges et blancs d'un château qui remet en cause ses lettres de noblesse avec chaque nouveau millésime.

J. B.

► Château Beaubois, 30640 Franquevaux.