



À Franquevaux, non loin de l'étang de Scamandre, Fanny Molinié-Boyer et François Boyer vous reçoivent dans leur château.

## Château Beaubois FRANQUEVAUX

C'est au début des années 2000 que Fanny et François Boyer reprennent les cinquante hectares du domaine de leurs parents, dans la famille depuis quatre générations. Si, pour François, ça a toujours été une évidence par amour pour la nature et les vignes, pour Fanny, le cheminement a été plus long. « *Lorsque j'étais ado, reprendre le domaine n'était pas du tout ma priorité* » confie-telle. Le déclic est venu un peu plus tard, après avoir appris à déguster les vins avec son père et accompagné sa mère sur les salons. « *Au final, la passion a pris le dessus, c'est ce qui a fait que j'ai décidé d'accompagner mon frère dans l'aventure.* » Un duo familial où chacun a un

rôle défini. François s'occupe des vignes, Fanny de la vinification et du commerce. En s'orientant dès le départ vers une démarche environnementale, ils ont voulu apporter quelque chose de nouveau par rapport à leurs parents et grands-parents.

### Préserver l'environnement et la santé

« *C'était plus facile pour nous de nous diriger dans cette voie parce qu'on fait partie d'une génération sensibilisée à ces questions* », souligne Fanny. Tout commence d'abord avec une agriculture raisonnée en adhérant dès 2001 à la charte Terra Vitis. « *Le cahier des charges nous imposait de baisser d'au moins 40 % l'utilisation des produits*

*chimiques utilisés dans la viticulture conventionnelle. Petit à petit, on a vu qu'on y arrivait sans trop de difficultés et on a donc prolongé notre démarche en passant à l'agriculture biologique.* »

C'est en 2012 qu'ils produisent leur premier millésime bio. Une façon pour eux de préserver l'environnement, leur santé et celle de leurs employés, et de répondre à la demande croissante des consommateurs. Dès la reprise du domaine, Fanny et François ont voulu qu'il soit ouvert à tous.

« *On a toujours eu envie que les gens puissent s'arrêter ici quand ils veulent pour visiter ou déguster. C'est une façon concrète pour eux de comprendre l'univers de la vigne.* »

— « **On a toujours eu envie que les gens s'arrêtent pour visiter et déguster** »

### Activités proposées

- ♦ **Sur rendez-vous, tous les jours**, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h (gratuit) :
  - Initiation à la dégustation. Durée 1 heure.
  - Visite de la cave et des vignes. Durée 1 heure.
  - Promenade à cheval autour du domaine, en partenariat avec la manade de Bernard Fougaïrolles à Franquevaux. Durée 2 h 30. Tarif : 30 € par personne.
- ♦ **Événements** :
  - « *Vignes toquées* » à Saint-Gilles, dimanche 18 mai.
  - « *Nîmes toquée* », balade dans la ville à la découverte des vins, en novembre 2014.
- ♦ **Possibilité d'hébergement en gîte** sur le domaine, classé Gîtes de France, pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes. Tarifs : 700 € à 1 100 € la semaine.

### Vignoble

♦ **51 hectares** de vignes. Principaux cépages : syrah, grenache, cinsault, marselan, mourvèdre, viognier, roussanne.

### Cave

La cave est composée de 10 vins classés en AOC Costières de Nîmes et IGP Oc. Tarifs : de 5,30 € à 18 €.

### ♦ Un vin incontournable de la cave:

**Cuvée *Élégance 2013***. Rosé, AOC Vallée du Rhône Costières de Nîmes. Ce vin, composé à 60 % de syrah, 20 % de grenache et 20 % de cinsault, a été élevé sur lies en cuve pendant trois mois, ce qui en fait sa particularité. Très fruité et épicé, il renferme des arômes de framboise, de pêche ou encore de pomes. Ses notes acidulées apportent de l'ampleur en bouche et une belle fraîcheur. Ce rosé de gastronomie se mariera aussi bien avec un ris de veau que des fruits de mer. Temps de garde : 15 ans. Tarif : 8,90 €.

♦ **Récompenses** : Coup de cœur 3 étoiles au Guide Hachette 2011 pour le millésime 2011 : c'est le premier vin des Costières de Nîmes à obtenir cette distinction. Médaille d'or au concours général agricole de Paris, et 2 étoiles au Guide Hachette 2014 pour le millésime 2012.

### Contacts

Château Beaubois  
Fanny Molinié-Boyer et François Boyer  
30640 Franquevaux. Tél. : 04 66 73 30 59  
Mail : chateau-beaubois@wanadoo.fr  
Site Internet : www.chateau-beaubois.com  
Ouvert toute l'année, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

