



U N L I E U M A G I Q U E



*une histoire, un terroir
face à la Montagne Sainte-Victoire*

Vins de Provence - Location de Prestige - Mariages et Evènements

CHÂTEAU GRAND BOISE



CHÂTEAU GRAND BOISE EST UN LIEU MAGIQUE.

A 25 kms à l'est d'Aix-en-Provence, Château Grand Boise surplombe la vaste vallée de l'Arc et offre un panorama complet sur toute la Montagne Sainte-Victoire. Une vue imprenable et unique. Le domaine dans son ensemble couvre tout un pan de montagne et continue sur l'autre versant : 400 hectares de bois et de forêts, 40 kms de chemins, 4 siècles d'histoire.

En ce début de 3e millénaire, sous l'impulsion de son nouveau propriétaire, Château Grand Boise prend un nouveau grand départ :

- **Le domaine viticole est repensé et modernisé**, il se dote des meilleurs outils techniques pour une recherche de qualité la plus naturelle. L'activité oléicole est relancée avec 800 oliviers plantés sur 3 hectares.
- **Le domaine devient un lieu de vacances et de rencontre**

La majestueuse Bastide datant de 1610 et le Mas de Cabassude sont entièrement rénovés et redécorés, les jardins sont réaménagés, une vaste salle de réception est adjointe pour accueillir mariages et événements.



CHÂTEAU GRAND BOISE :

- **Domaine viticole** : 45 ha de vignes, 77 parcelles, un superbe terroir entre 300 et 600m d'altitude, AOC Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, des vins rosés, rouges et blancs, et un vin original : le vrai vin cuit de Provence. Et aussi : 800 oliviers sur 3 hectares.
- **Location saisonnière de prestige** :
 - Bastide du XVIIe siècle de 16 pièces, entièrement rénovée et redécorée, terrasse panoramique, piscine, jardins, un cadre enchanteur,
 - Le Mas de Cabassude : mas provençal de 9 pièces, en pleine nature, entièrement rénové et redécoré, piscine affleurante, une vue époustouflante
- **Salle de réception** de 300 m2, pour réceptions, mariages, séminaires et événements
- **Magasin « Maison Grand Boise »** : Vins, épicerie fine, espace décoration, situé sur la RN7 près de Rousset.



UN TERROIR ...



Au sein du terroir de Sainte-Victoire, Château Grand Boise est le domaine le plus élevé. C'est même l'un des plus élevés de toute la Provence.

Situées entre 300 et 600 mètres d'altitude, les vignes de Grand Boise bénéficient d'un **généreux ensoleillement** que l'**altitude** permet de tempérer : les amplitudes thermiques y sont plus grandes que dans la vallée. Les équilibres obtenus sont ainsi plus propices à la production de grands vins. La **fraîcheur** des rosés est également **plus agréable et naturelle**.

La Vigne :

- 77 parcelles
- Sols argilo-calcaires + calcaires sédimentaires
- Vignes labourées et décavaillonnées
- Sélection massale, travail en traction animale (vieilles vignes)

Encépagement :

- Rouges et rosés : syrah, grenache et cinsault, + cabernet-sauvignon et carignan.
- Blancs : sémillon et rolle (vermentino) + ugni blanc.

Le vignoble de Château Grand Boise est constitué de 45 hectares de vignes au sein d'un domaine de 400 hectares de bois et de forêt. Une partie de ce vignoble entoure la Bastide du XVII^e siècle qui surplombe majestueusement la vallée de l'Arc. Le restant est disséminé dans tout le domaine, vignes disposées en terrasses à flanc de montagne. Le domaine forme ainsi un **ensemble riche et varié** avec une forte proportion de vieilles vignes.



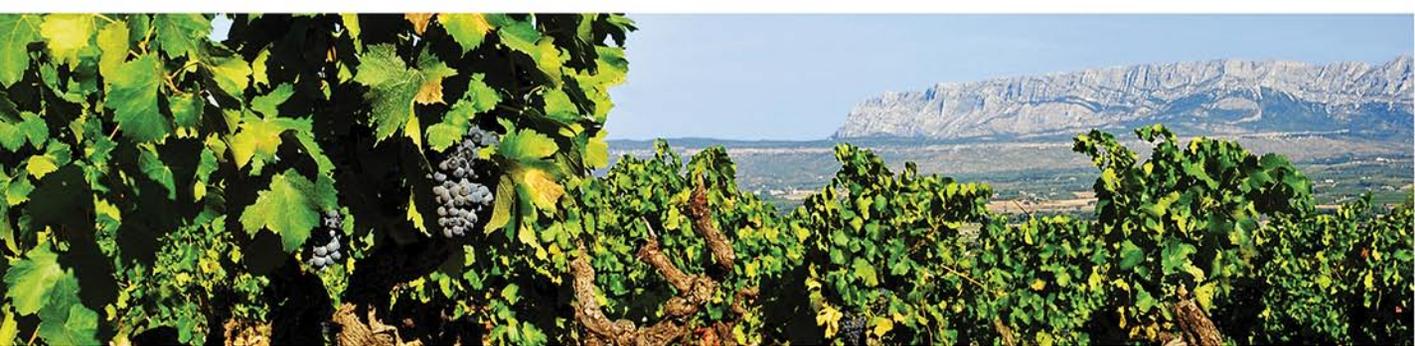
Aucun engrais ni désherbant chimique n'est utilisé. Les engrais sont soit naturels, grâce à la présence d'un troupeau de moutons et de son berger, soit de type organo-minéral. Les ruches attestent du caractère naturel de l'environnement : les abeilles sont très sensibles à toute pollution. Le vaste domaine forme un espace naturel préservé. Une belle richesse naturelle.

Les **vieilles vignes** sont nombreuses à Château Grand Boise. C'est un atout pour la qualité de ses vins. Elles sont aussi la mémoire du domaine : parfois centenaires, elles semblent traverser le temps.

Une vigne qui pousse dans le marbre

Au lieu-dit Les Brunets, sur l'autre versant, Château Grand Boise a retravaillé et replanté une quinzaine de parcelles. Le terroir est unique : le sol est extrêmement riche en marbre rose! Des carrières étaient autrefois exploitées. Des blocs de toutes tailles ont dû être écartés.





... SAINTE-VICTOIRE

A l'est d'Aix en Provence, la Montagne Sainte-Victoire dresse majestueusement ses parois calcaires. Merveille de la nature, elle en exprime toute la puissance. La lumière provençale joue avec ses reliefs et la végétation pour la parer de mille couleurs. La Sainte-Victoire attire les peintres : Cézanne, Picasso, ...



Face à la Montagne Sainte-Victoire, la vallée de l'Arc est un **lieu naturel** pour la culture de la vigne, l'un des plus naturels qui soient. Les nuances continentales du microclimat sont favorables à la vigne.

Les romains l'avaient déjà compris : la Montagne Sainte-Victoire au nord et le massif de la Sainte-Baume au sud forment un couloir : ils protègent la vallée. La vigne est abritée des influences maritimes tout en étant naturellement assainie par des vents réguliers.

Créée à l'époque romaine, la vigne s'est davantage développée au Moyen-Âge sous l'impulsion des grands ordres monastiques jusqu'à l'époque actuelle.

A.O.C. SAINTE-VICTOIRE : LA RECONNAISSANCE DU TERROIR

Depuis le millésime 2005, l'**A.O.C. Sainte-Victoire** permet de différencier ses vins. Toutes les parcelles ont été analysées, évaluées, cataloguées. Seules les meilleures ont été classées en appellation **Côtes de Provence Sainte-Victoire**, les autres restant en appellation Côtes de Provence.

Au delà de la sélection des meilleurs terroirs, les critères de l'A.O.C. Sainte-Victoire sont aussi **plus exigeants** que ceux de l'A.O.C. Côtes de Provence en terme de :

- maturité des raisins
- rendement des vignes
- élaboration des vins
- durée d'élevage des vins

Le but est de parvenir à une plus grande **qualité des vins**.

L'appellation Sainte-Victoire ne concerne que les vins rosés et les vins rouges. Les vins blancs restent en appellation Côtes de Provence. Les vignes de Château Grand Boise sont à 80% classées en appellation Sainte-Victoire.



509

510

511



DE LA VIGNE AU CHAI ...

La **grande diversité** des parcelles permet d'étaler les vendanges et de ne cueillir les raisins qu'au moment idéal pour chaque terroir. Transport en anaérobiose (absence d'oxygène), table de tri ultramoderne, égrappage, tout est fait pour n'utiliser que des grains de raisins entiers : eux seuls sont à même de donner la plus **belle expression aromatique** aux vins. Baies éclatées et rafles sont systématiquement écartées.

La cuverie utilise les outils techniques les plus modernes pour accroître la qualité : automatismes, contrôle précis de la température de chaque cuve. Pour un maniement délicat de la vendange et des moûts, les transferts se font soit par gravité, soit par pompe péristaltique.

Pour aller plus loin dans la **recherche de qualité**, Château Grand Boise est conseillé par Olivier Nasles (œnologue-conseil) et Olivier Dauga (agronome-conseil, consultant en vins).

Les vins rosés sont élaborés après une macération à froid plus ou moins longue des raisins rouges légèrement foulés. Ce sont donc les pigments de la peau rouge qui donnent au jus naturellement blanc sa couleur rosée. Séparé ensuite des peaux par pressurage ou par saignée, le jus est mis en cuve pour la fermentation.

Les vins rouges sont vinifiés en cuve puis **élevés en barriques**. En blanc, la cuvée Mazarine est entièrement élaborée sous bois. Dans sa recherche de la meilleure et de la plus riche expression, le domaine utilise des barriques de différentes provenances pour enrichir la palette aromatique de ses vins.



UN VIN ORIGINAL : LE (VRAI) VIN CUIT

Par déformation de langage, le terme « vin cuit » est parfois utilisé pour certains apéritifs et vins mutés. À tort... Le vrai vin cuit a un mode d'élaboration qui lui est propre : il fait intervenir une cuisson. C'est une tradition provençale dont les origines se situent dans la région proche de la montagne Sainte-Victoire. Cette tradition est liée à celle des treize desserts de Noël.



La méthode traditionnelle repose sur une cuisson à flamme vive, elle exclut tout procédé électrique de chauffage. Château Grand Boise utilise un grand chaudron en cuivre chauffé au bois de ses forêts. Le cuivre est un matériau idéal pour une cuisson homogène. L'entretien du feu pour une longue cuisson demande une attention de tous les instants.

Le vin cuit est un vin de couleur tuilée, doux, léger et fruité, parfait à l'apéritif ou avec les desserts.



LES VINS DE CHÂTEAU GRAND BOISE ...

- **Les cuvées V.I.P.** (Very Important Provence) ont élaborées avec un grand souci d'exigence de qualité, à la vigne comme au chai : sélection poussée, tri méticuleux des raisins, vinification sans concession.

Ces méthodes permettent d'obtenir des cuvées abordables, avec une expression pure et directe du fruit tout en gardant de la fraîcheur en bouche. **Des vins de plaisir**, faciles à marier à table.

Cuvée V.I.P. en rouge, rosé et en blanc.



- **Les cuvées Sainte-Victoire** sont issues d'une sélection des meilleures vignes classées en **AOC Sainte-Victoire**. La vinification est plus exigeante dans la recherche d'une belle expression aromatique.

La cuvée Sainte-Victoire Rosé est ample tout en restant fraîche et légère, un rosé de gastronomie. La cuvée Sainte-Victoire rouge est un vin de garde qui sait aussi procurer un plaisir immédiat avec ses tanins riches en matière.

Cuvée Sainte Victoire en rosé et en rouge.



- **Les cuvées Mazarine** présentent un **caractère d'élégance** que leur apporte un élevage en barrique avec une proportion plus importante de bois neuf. Les raisins sont vendangés au moment optimal. La richesse de la matière leur procure une belle intensité.

Vins de gastronomie, ils séduisent en bouche par leur richesse aromatique, leur velouté et leur grande harmonie.

Cuvée Mazarine en rouge, rosé et en blanc.



- **Les cuvées parcelaires** sont issues de parcelles choisies pour leurs grandes qualités. Certaines portent des vignes centenaires. Vinifiés dans une recherche de l'excellence, ce sont des vins de caractère, de **grands vins de Provence** (quantités limitées).

Cuvée Jadis en rouge, rosé et en blanc,

Cuvée 1610,

Cuvée Renaissance (en magnum).





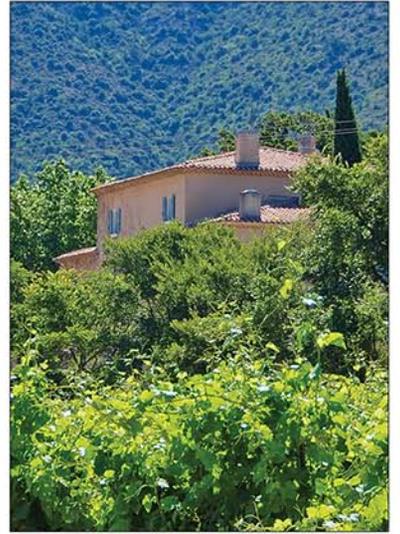
UNE HISTOIRE ...



La Bastide de Château Grand Boise a été construite **en 1610** par un magistrat d'Aix-en-Provence. Le domaine totalisait déjà dix hectares de vignes. Une cave voûtée fut ensuite creusée dans le roc, une verrerie installée. Château Grand Boise fut ainsi le premier domaine provençal à mettre son vin en bouteille.

En 1879, le domaine s'unit avec les deux fermes proches, Cabassude et Les Brunets, pour former le grand domaine actuel.

Ce début de 3^e millénaire est l'heure du renouveau pour **Château Grand Boise**: d'importants travaux sont entrepris, le domaine se dote de moyens techniques performants. La Bastide et le Mas de Cabassude sont entièrement rénovés, une grande salle de réceptions est aménagée. Certaines vignes sont arrachées et replantées. Les racines ne sont pas oubliées : oliviers et moutons sont de retour.



Au cours de son histoire, ce domaine traditionnellement familial n'aura finalement changé de mains que trois fois. Château Grand Boise garde ainsi **une personnalité forte et présente** : il reste un domaine accueillant et authentique qui semble faire corps avec la nature. Un domaine qui a non seulement une histoire mais aussi une âme.

LOCATION DE VACANCES

Le Mas de Cabassude, en plein cœur du vaste domaine de Château Grand Boise, a été entièrement rénové et redécoré. Une piscine affleurante et plusieurs terrasses agrémentent le lieu. Entouré de vignes, il peut accueillir jusqu'à 14 personnes. Il offre une vue époustouflante sur la vallée de l'Arc et toute la Montagne Sainte-Victoire.



Deux bâtiments séparés, reliés par de vastes terrasses comprenant 5 chambres doubles + 1 chambre pour 4 enfants. Splendeur pour les yeux et grand bain de nature... un séjour au Mas de Cabassude est un moment inoubliable. (D'autres photos sur notre site www.grandboise.com)



UN LIEU MAGIQUE ...

Au coeur de la Provence, à l'orée d'un vaste domaine de vignes et de forêts, la Bastide de Château Grand Boise domine majestueusement la vallée de l'Arc et fait face à la Montagne Sainte-Victoire. Érigée en 1610, elle porte en elle 4 siècles d'histoire...

LOCATION DE VACANCES



La Bastide a été entièrement rénovée et redécorée. Tous les éléments qui en faisaient le charme ont été conservés. Chacune des 16 pièces a une personnalité, une tonalité, chacune est un petit univers à part entière. La Bastide peut accueillir jusqu'à 20 personnes.

La Bastide a maintenant retrouvé sa vocation familiale :
Une vaste demeure accueillante où l'on se sent bien... où il fait bon vivre.



La vaste terrasse, la vue unique, la piscine, les jardins ombragés aux senteurs de la Provence, la Bastide de Château Grand Boise est un lieu unique.
(D'autres photos sur notre site www.grandboise.com)



MARIAGES ET ÉVÈNEMENTS

Le Jas de Château Grand Boise peut accueillir jusqu'à 300 invités. Proche des vignes, entourée d'une vaste terrasse et de jardins, la salle offre un large espace et un magnifique environnement naturel.

Le Jas de Château Grand Boise accueille mariages, expositions, séminaires et événements.

Le vaste panorama sur la vallée et la Montagne Sainte-Victoire, l'ampleur du domaine, le charme de la proximité des vignes et de la nature, tous ces éléments permettront de marquer l'évènement dans les esprits.



CONTACT ...



■ CHÂTEAU GRAND BOISE

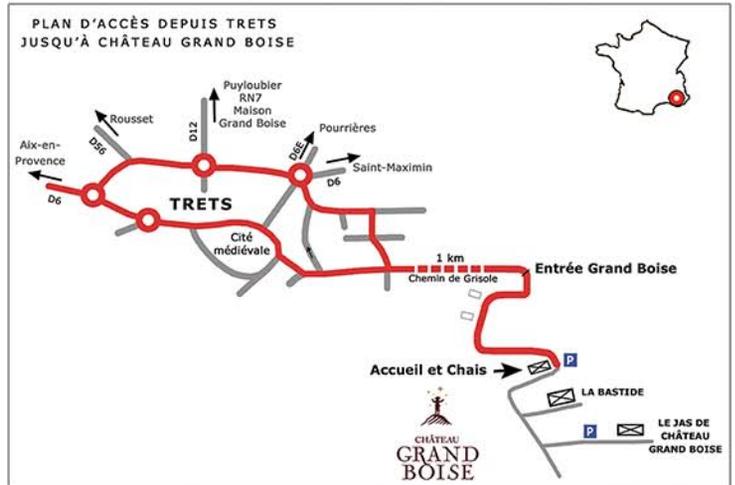
Chemin de Grisole
13530 TRETS-EN-PROVENCE
France

Tél : +33 (0)4 42 29 22 95
Email : contact@grandboise.com
Site internet: www.grandboise.com

Vente des vins de Château Grand Boise à notre caveau.

Heures d'ouverture : tous les jours, de 9h à 12h et de 14h à 18h

Mariages et Evènements :
visite de la Bastide (sur rendez-vous)

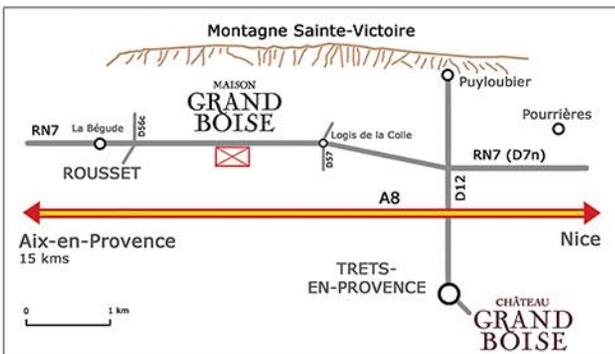


■ MAISON GRAND BOISE

RN7 - Mévouillon
13790 ROUSSET, France
Tél : +33 (0)4 42 24 73 06
Site : www.maisongrandboise.com

VINS, ÉPICERIE FINE, DÉCORATION

- Les vins de Château Grand Boise
- Une sélection d'épicerie fine unique en Provence
 - Des produits originaux du monde entier
 - Des produits traditionnels provençaux



Un espace de vente dédié aux plaisirs de la dégustation, de la gastronomie et de la décoration intérieure :





CHÂTEAU
GRAND
BOISE