



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE

RENAISSANCE D'UN DOMAINE DE PRESTIGE

POSITION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur d'Aix en Provence à proximité des plus belles références de Puyriscard et de la Sainte-victoire, le Château de la Gaude est le seul domaine viticole de la ville de Cézanne.

Le domaine, d'où l'on peut apercevoir la Sainte-Victoire, symbole de la Provence, est situé dans le fameux quartier des Pinchinats, à 10 minutes du Centre-Ville. Son nom vient du provençal Pinchinats qui désignait les ateliers de peignage au Moyen-Âge. Ce quartier, très prisé par la bourgeoisie aixoise est un lieu qui a su garder toute sa beauté. Il possède par ailleurs un précieux patrimoine : une source d'eau, découverte pour la première fois au 12ème siècle et qui alimentait toute la cité.

Le quartier a pour particularité d'être protégé du mistral ; en été, sa position garantit une fraîcheur naturelle. Les terres de La Gaude se déploient sur différentes hauteurs, entre 250 et 400 mètres d'altitude. La parcelle « le Capéou » est le point culminant d'Aix-En-Provence : l'occasion d'observer un panorama exceptionnel du Château de La Gaude.

LE TERROIR DU CHÂTEAU DE LA GAUDE

Le Château de la Gaude se situe sur un site privilégié : le grand site de la Sainte Victoire. En effet, le terroir est le patrimoine génétique des grands vins. C'est pourquoi depuis sa création, les vignes sont conduites en agriculture biologique afin de préserver ce patrimoine.

La notion de terroir consiste en l'interaction entre sol et climat dont on ne maîtrise pas les processus mais dont on connaît l'existence. Sur la propriété, le climat est méditerranéen tempéré, avec généralement des hivers humides et doux, des étés chauds et déterminés par des influences maritimes. En ce qui concerne le terroir, la roche mère est composée d'argile et de sable, sur lesquels reposent des terrasses du quaternaire. Chaque parcelle est étudiée dans le but de travailler nos vignes en fonction de leur potentiel de production et de leur typicité.

LES VIGNES

Le terroir cité précédemment est d'une grande richesse. Conscient de l'impact des pratiques viticoles sur l'environnement, l'objectif d'une viticulture de plus en plus responsable est au cœur des préoccupations du Château de la Gaude.

C'est pourquoi, le domaine conduit son vignoble en Agriculture Biologique depuis toujours et tend vers la Biodynamie. Les vignes s'épanouissent sous le soleil Provençal restituant au vin, finesse, fraîcheur et complexité.

Le domaine compte environ 15 hectares répartis sur 21 parcelles classées AOC « Coteaux d'Aix-en-Provence », l'encépagement est constitué principalement de Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon, Grenache blanc et de Clairette. Les vignes du domaine produisent des petits rendements à la fois concentrés et fruités.

Nos plus vieilles vignes sont des Grenaches noires de 1958, sont plantées en gobelet, et conduites en méthode de taille ancienne qui était très répandue dans le midi, beaucoup plus rare aujourd'hui. Nous avons souhaité les conserver, car elles nous offrent une qualité de raisin très intéressante, de plus cette parcelle est située sur le point dit culminant d'Aix-En-Provence (400m).

Respect de la nature et Agriculture biologique sont les maîtres mots depuis l'origine, et sont naturellement au cœur de notre philosophie, à la fois dans les vignes et dans la cave.

Grâce aux études de nos agronomes, des nouveaux choix de plantations sont en cours. Notre objectif est d'aller construire un vin de haute couture.

« LE CHÂTEAU DE MA MÈRE »

Cette grande aventure ne pouvait pas passer à côté de l'opportunité de faire revivre la fabuleuse histoire de Marcel Pagnol. En effet, le Château De La Gaude fut l'un des décors du film réalisé par Yves Robert, transposant son chef d'œuvre au cinéma. Une richesse en plus donnée à ce lieu déjà pléthore d'histoires et d'anecdotes. C'est en 1990 qu'une partie du tournage se déroule dans les jardins de la Gaude avec une majestueuse mise en valeur du Château.

C'est ce qui a créé aujourd'hui ce rapprochement entre le château de la Gaude et les éditions Bamboo. De ce partenariat et suite à un travail rondement mené pendant plusieurs mois avec auteurs et éditeurs, une adaptation en bande dessinée a été conçue. La précision a toujours été notre volonté au cours de ce processus de création. C'est pourquoi, vous pourrez même retrouver notre bouteille au sein de certaines vignettes de cet album.

De voir apparaître notre château cette fois-ci au sein d'une bande dessinée est une belle façon d'inscrire un peu plus le château de la Gaude dans cette histoire au caractère provençal. Ce même caractère qui habite depuis des siècles Le Château, ce sentiment que Marcel Pagnol voulait transmettre à ses lecteurs, nous voulons le préserver, le faire renaître, comme si finalement c'était un devoir. Un devoir de culture à transmettre aux plus jeunes, mais également à faire revivre chez les plus grands.

Nous tenions à remercier Bamboo, qui a su nous ouvrir leurs portes pour réaliser notre souhait, mais aussi Nicolas Pagnol, nous faisant l'honneur d'écrire notre préface. Marcel Pagnol, qui grâce à ses ouvrages, génère encore un véritable rassemblement.

AU CŒUR D'AIX EN PROVENCE

LES VENDANGES & LA VINIFICATION

Les Vendanges à La Gaude, se déroulent au début du mois de Septembre.

Dans l'optique d'une recherche de qualité permanente, des vendanges méticuleuses sont entreprises aux fins d'optimiser la qualité de nos futurs vins. Les vendanges sont faites manuellement dans des caissettes de dix kilos pour préserver la qualité optimum des grappes de raisin dont la maturité est à son apogée. Pour les rosés, les vendanges sont effectuées au petit matin de manière à préserver toute la fraîcheur des baies et éviter les risques d'oxydation.

Durant ce processus, un double tri est effectué : le premier par les vendangeurs dans les vignes qui consiste à sélectionner seulement les grappes les plus saines ; le second par le maître de chai et son équipe, qui sans relâche sur la table, extirpe les dernières mauvaises baies.

Lors des vinifications, chaque variété de vignes de chaque sol est fermentée, conduite et élevée de façon séparée. Au-delà d'un assemblage de cépage classique, c'est alors aussi un assemblage de minéralité.

Les rosés, comme les blancs, sont réalisés en pressurage direct puis vinifiés en cuve béton avec une maîtrise des températures minutieuse. En ce qui concerne les rouges, différents schémas de vinification sont mis en place en fonction des cépages et du produit final recherché. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les marcs de rouge sont pressés et différentes qualités de presse sont obtenues et élevées séparément.

Une fois les vins « finis », ils sont élevés pour la majorité en fut de chêne de 225L. Au sein de notre chai d'élevage, nous disposons de différents volumes (barriques, ½ muids, muids) nous permettant d'élever nos lots séparément et de prolonger le travail entrepris lors des vinifications parcellaires.

Toujours dans un souci de respect du produit, toutes les opérations dès la réception du raisin sont réalisées par gravité. Les assemblages finaux sont effectués seulement en dernière étape.

LA PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU DE LA GAUDE

C'est en 2016 que tout commence, une année déjà emblématique car elle se pose comme le renouveau, la renaissance d'un domaine de prestige.

De par son histoire, son potentiel et des ressources humaines investies dans ce projet, le vignoble se destine à côtoyer les plus grands crus de France. et de l'appellation Côteaux d'Aix-En-Provence.

Pour commencer ce grand projet, il nous a fallu plusieurs années de rénovation pour remettre sur pieds cette belle bastide provençale qui dormait depuis plus de 15 ans.

En parallèle et en rapport avec nos ambitions, le plan de restructuration du vignoble se présentera comme un axe majeur de notre développement. Ecouter, comprendre et analyser les vignes, le terroir et les sols furent nécessaires à notre développement. Ce domaine atypique de part son agencement, nous a laissé entrevoir également la possibilité de développer un oenotourisme de luxe. C'est pourquoi nous avons décidé de créer un hôtel de plusieurs chambres. La générosité que nous offre La Gaude nous laisse entendre qu'il faut la partager avec vous. Le Château De La Gaude est dans la construction d'une gamme exhaustive des trois couleurs. Apporter une signature à chaque cuvée est notre souhait. Et pour enjoliver ce lieu déjà si complet, la programmation de plusieurs résidences d'artiste est en projet.

LES SOUTERRAINS

Le Château De La Gaude possède un autre trésor...

Des galeries souterraines qui ont été construites au 18ème Siècle, avaient pour rôle d'alimenter les bassins et fontaines en eau potable même en période de sécheresse. Ce type d'installation était un vrai signe d'importance de la maison.

Elles commencent leur chemin depuis notre parcelle l'Américaine, circulent sous les vignes pour terminer leur chemin au cœur de la Gaude. En effet, on retrouve les racines des vignes à plus de 3 mètres sous terre, venant obstruer plus ou moins le passage mais surtout créant un paysage digne des livres de Jules Verne, « les vingt milieux sous La Gaude ».

Dès les premiers mètres du souterrain, la température s'abaisse à 14 degrés.

Après les cavités faites par l'humain, les cavités naturelles présentent de grands espaces avec des eaux ruisselantes qui se baladent, atteignant parfois même jusqu'à 50 centimètres de hauteur. Du calcite, des stalactites, des insectes sont en abondance sur les parois des murs sur près de deux kilomètres.

C'est une grotte interminable datant de trois siècles, dotée d'un système ingénieux et très solide, qui apparaît avec des fondations pratiquement intactes. Des équipes de spéléologues viennent explorer cet endroit fabuleux construit par nos ancêtres.



CHATEAU DE LA GAUDE

AIX EN PROVENCE

3913 Route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence

04 13 91 05 33
contact@chateaudelagaude.com
chateaudelagaude.com

*Un écrin de verdure sur les terres d'Aix-en-Provence
With its perfect location in a beautiful setting just outside Aix-en-Provence*



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE



CHATEAU DE LA GAUDE
AIX EN PROVENCE



MATTHIEU DUPUIS BAUMAL





L'Hôtel

Quand la Provence se réinvente

This charming boutique-hotel has 17 elegantly decorated rooms and suites scattered all around the castle, giving it the atmosphere of a little village. Our fully refurbished lounges known as l'Orangerie and la Chapelle, numerous terraces, typical French gardens (listed as cultural heritage), and our future outdoor swimming pool (from 2020) all add up to create the perfect setting for your next romantic getaway or family vacation. The vineyard spans more than 60 acres of the castle grounds and is designated AOP "Côteaux d'Aix-en-Provence".

Les 17 chambres et suites du boutique-hôtel, à la décoration raffinée et au design épuré, se répartissent dans les différents corps de bâtiment du château à la façon d'un village. Les salons de l'Orangerie et la Chapelle rénovés, les nombreuses terrasses, les jardins à la française classés et une piscine extérieure (en 2020) respectant l'esprit du lieu offrent un cadre magique à vos séjours en amoureux ou en famille. Étendu sur 25 hectares de la propriété, le vignoble, classé AOP "Côteaux d'Aix-en-Provence", est travaillé en culture biologique.

Le Restaurant

Subtil équilibre de cuisine d'ici et d'ailleurs



Goûtez l'authenticité de l'expérience

Aux commandes des deux restaurants, le chef étoilé Matthieu Dupuis Baumal et son équipe relèvent chaque jour le défi d'émerveiller vos yeux et vos papilles par sa cuisine élaborée qui met en lumière parfums, couleurs et saveurs de Provence au rythme des saisons. A la table du restaurant, au caveau de la Gaude's wines can also be discovered through a wine-tasting tour which will give you a complete behind-the-scenes insight into the wine-making process from vine to bottle. secrets de fabrication de la vigne à la bouteille.

The Michelin-starred chef in charge of both restaurants, Matthieu Dupuis Baumal, along with his team, rises to the challenge of dazzling your eyes and taste buds with his modern cuisine inspired by his travels yet filled with the seasonal flavours and colours of Provence. Be at the restaurant, the tasting cellar or the giftshop, Le Château de la Gaude se découvre à travers un parcours œnologique qui vous emmène dans les coulisses et vous dévoile les secrets de fabrication de la vigne à la bouteille.