

*Domaine de l'Île*  
PORQUEROLLES

« François Fournier  
n'essaierait pas de la  
dompter; il l'apprivoiserait.  
Il apprendrait à l'île qu'elle  
pouvait vivre en paix  
en offrant aux hommes  
qui le mériteraient ses  
richesses cachées.  
Et lui, il l'aiderait. »

*Luret William, L'Homme de Porquerolles*

# D'un rêve, une île

**Certaines histoires semblent sorties d'un roman. Celles de François-Joseph Fournier et de l'île de Porquerolles en font partie, tant elles sont liées aux voyages et aux amours ardents.**

En 1883, ce fils de batelier belge embarque vers les Amériques, à la poursuite de son rêve. Sa quête d'aventure et son esprit idéaliste le mènent toujours plus loin, là où les autres rebroussement chemin. Guidé par sa palpitante intuition, il découvre le plus glorieux filon d'or du Mexique qui le rendra immensément riche. Globe-trotteur insatiable, toujours en recherche de sa terre promise, il choisit la France pour son voyage de noces.

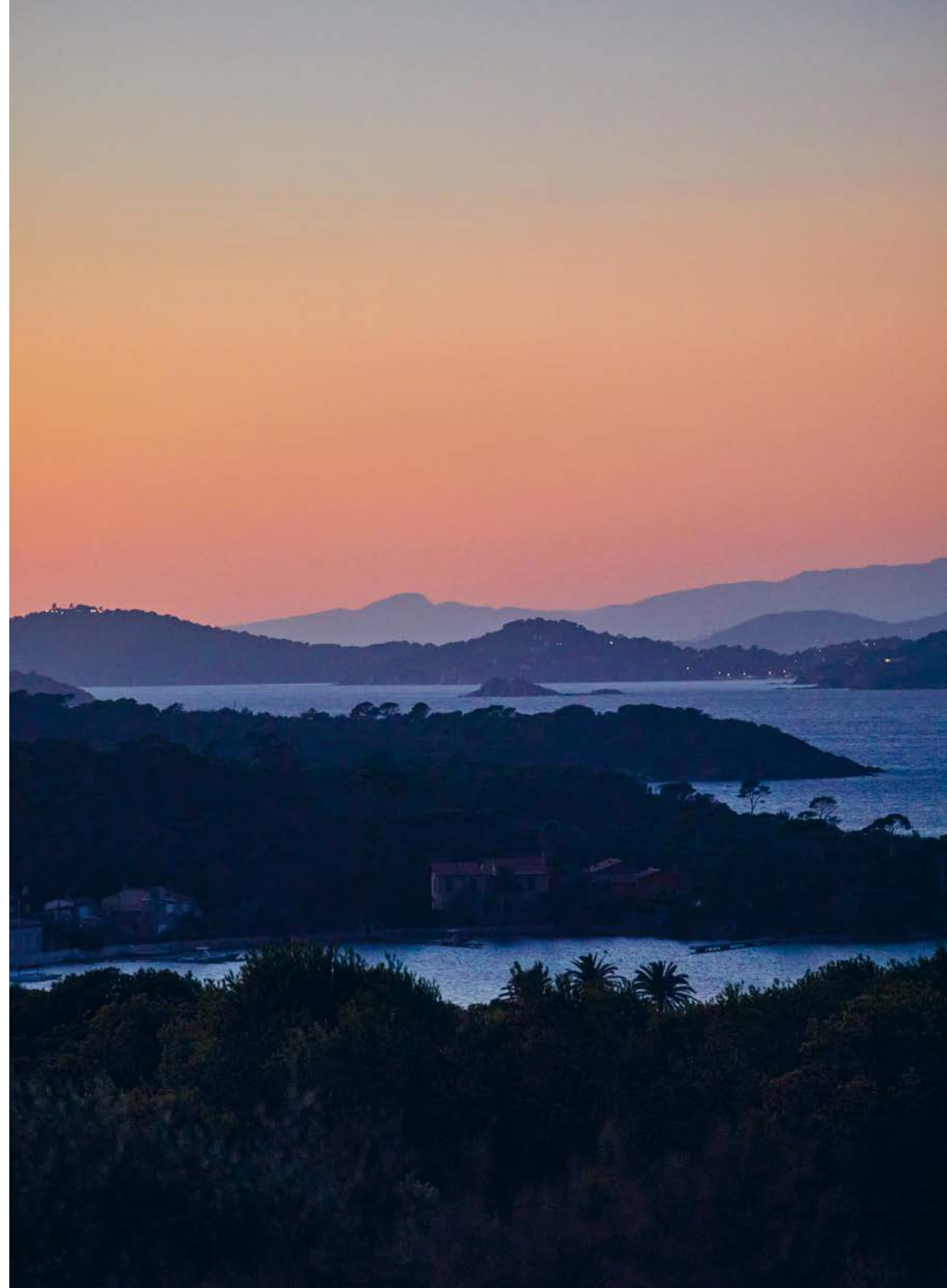
C'est au sud, à Porquerolles, qu'il retrouve un peu de la lumière et des parfums du Mexique.

Éperdument amoureux de Sylvia, sa jeune femme, il lui offre ce joyau en cadeau de mariage. Un élan fougueux qu'il ressent aussi pour l'île où il voudrait

vivre en toute autonomie. Petit à petit, par un travail acharné, la vigne peuple ses pentes douces et donne à cet oasis le visage agricole qu'on lui connaît aujourd'hui.

Au fil du temps, Porquerolles sème son histoire passionnelle. De père en filles, de filles en fils. Sébastien Le Ber, 3<sup>ème</sup> génération de vigneron dans l'âme, poursuit l'œuvre familiale à partir de 1980 et développe ce vignoble unique.

En 2019, il ouvre un nouveau chapitre en transmettant ses vignes de famille à l'équipe de vigneron de la Maison CHANEL. Portés par leur savoir-faire et toujours ce même engouement pour l'île, ils poursuivent la culture de cette terre avec une attention de tous les jours pour cet environnement d'exception.



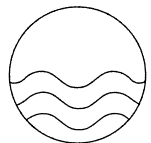


# Une île, quatre éléments



Véritable parenthèse sauvage, l'île de Porquerolles aime en son sein les quatre éléments. Auréolée d'eau, par la mer qui la borde. Balayée par les vents, qui lui insufflent toute sa fraîcheur. Choyée par la lumière du soleil méridional. Nourrie par la terre, généreuse et accueillante. Un quatuor prolifique à l'origine de la singularité de nos vins.





## Bénie par l'eau

### **Majestueuse mer**

Encerclée par la mer et bercée par la houle, la vigne de Porquerolles s'imprègne naturellement de cette fraîcheur iodée. Ce sont l'air marin et ses embruns qui donnent aux baies cette note unique, à l'accent insulaire. Une tension saline que l'on retrouve tramée dans les Blancs et Rosés du Domaine de l'Île.

### **Douce pluie**

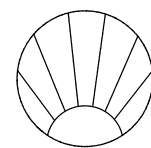
Les pluies apportent sur l'île la délicate eau douce. Canalisées par les pentes avenantes, elles sont aussitôt absorbées par les sols argileux. Une source d'hydratation vitale qui permettra à la vigne de libérer toute sa fraîcheur désaltérante.

### **Précieuse rosée**

À Porquerolles, l'humidité atmosphérique modère parfaitement les flux brûlants du Sud. Salvatrice, la rosée de l'île prévient la déshydratation du végétal et le maintient dans les meilleures dispositions pour réaliser la photosynthèse. Ce cercle vertueux stimule la synthèse des composés phénoliques et donne aux vins cette insularité généreuse qui met l'eau à la bouche.







## *Enveloppée de lumière*

### **Plein soleil**

Éclatant et absolu, le soleil de Porquerolles fait partie intégrante du décor de l'île. Avec le ciel dégagé et la mer transparente, il offre un parfait jeu de réflexion apportant cette lumière pure, essentielle à l'épanouissement des vignes et à la flamboyance des vins. En fin de journée, les rayons adoucis invitent à se poser sur un rocher et savourer pleinement les Blancs et les Rosés.

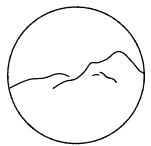
### **Palette chromatique**

Du soleil zénithal de l'été aux lueurs orangées de l'automne, la lumière de Porquerolles révèle sa mosaïque infinie de couleurs : marine profond, azur translucide, camaïeux de verts, beiges et jaunes du sable. Un tableau multicolore qui encourage le voyage des sucres dans les baies, la puissance aromatique du vin et la délicatesse de ses tanins.

### **Féconde exposition**

C'est au contact des vignes que l'osmose se crée. Du matin au soir, les variations de lumière jouent avec les éléments et accompagnent la vie des grappes. Elles dilatent les températures, favorisant une bonne maturation des arômes et des tanins. Accolés aux pentes, les grenache, mourvèdre, tibouren, cinsault, syrah et rolle prennent pleinement le soleil avant d'illuminer nos palais.





## *Ancrée dans la terre*

### **Terre mère**

Au loin, la terre de l'île. Verte au cœur, elle retient une forêt méditerranéenne dense et luxuriante dominée par un tissu résineux aux multiples facettes. Ici, dans cette abondance, la vigne a trouvé une place de choix et s'épanouit un peu plus chaque jour.

Dans le sillage de cette terre émane une traînée de senteurs, mêlant les parfums de pinèdes et les notes fraîches d'eucalyptus. Elles semblent captées par la pruine, cette fine couche cireuse et légèrement poudreuse qui recouvre les raisins. Florales et omniprésentes, ces senteurs se distinguent dans les Blancs et Rosés du Domaine. Une signature de l'île, reconnaissable entre toutes.

### **Un minéral franc**

L'île de Porquerolles est composée principalement de filons de quartzites et de schistes, ces roches friables au profil d'écaille qui capturent la lumière.

Entre leurs failles, elles créent des respirations pour que la vigne s'imisce et s'épanouisse progressivement. Cette roche lumineuse lui concède quelques gouttes d'eau précieuses, qui rendent les vins généreux.

### **Harmonieux terroir**

Dans un équilibre naturel, les plaines de l'île retiennent les eaux pluviales. La roche, fissurée et perméable, laisse passer l'eau rejoignant frénétiquement la couche argileuse et imperméable, qui la conserve. Entre ses couches sommeille la douce humidité qui profite aux vignes. C'est ce terroir millénaire qui donne corps aux arômes et transmet toute sa fraîcheur.







## Traversée par les vents

### **Sous le vent**

Le vent façonne le visage de l'île. Soufflant de part et d'autre, il favorise la lente maturation du raisin et conserve sa bonne acidité. Chargé de parfum, le vent révèle la fraîcheur qui fait la particularité des Blancs et des Rosés du Domaine de l'Île. Dans sa version salée, il balaie la terre et transporte des notes de sève que l'on retrouve aussi au creux des vins.

### **Mistral dominant**

Emportant les nuages sur son passage, le mistral dévoile un ciel d'un bleu magnétique. En chaque saison, il joue son rôle. Froid et sec en été, il rafraîchit les vignes. Pendant les vendanges, il sèche les fruits, les préservant de l'humidité et de la moisissure. En hiver, par ses flux d'air, il épargne la vigne du gel. Ce sont ces dynamiques aériennes que nous retrouvons dans les vins, véritables témoins de ce ballet insulaire.

### **Levant endurent**

Ici souffle aussi le vent d'est. Doux et humide, il amène nuages et pluies à l'automne et au printemps. Quand il s'emporte, il n'est pas rare de l'entendre souffler fort et monter jusqu'à 140 ou 150 kilomètres à l'heure. C'est là que son humidité pénètre la surface rugueuse de l'île et hydrate la vigne des Blancs et Rosés.









# Choyer les vignes, jour après jour

Étalé sur une trentaine d'hectares et cultivant six cépages typiques du Sud, le Domaine de l'Île n'a pas choisi l'emplacement de ses vignes par hasard. Appuyées par une étude géo-pédologique des sols du Domaine, les plantations ont été minutieusement réalisées en fonction des différentes typologies de terrain. Schiste, argile ou quartzite ont été finement étudiés pour permettre la gestion la plus optimale des eaux de pluie.

Depuis 2015, le Domaine de l'Île est labellisé en Agriculture Biologique. De la fine connaissance des sensibilités de chaque cépage en passant par les opérations précises de dédoubleage ou l'implantation de semis favorisant la biodiversité et préservant les sols de l'érosion, cette certification trouve un écho dans toutes les mesures prophylactiques effectuées. La ronde des travaux quotidiens menés par les équipes rythme la vie du Domaine.

Entretien des parcelles et protection des forêts, gestion de l'érosion et des eaux pluviales, perpétuer cet écrin naturel demande jour après jour un entretien régulier et méticuleux.

Durant les deux semaines des vendanges, l'équipe accueille 50 saisonniers qui sont tous nourris et logés à Porquerolles. C'est pendant ce temps sacré du vignoble que la volonté de respecter la naturalité de l'île trouve un écho particulier. Pour assurer une grande qualité, les grappes sont récoltées manuellement. Elles arrivent entières au Domaine et sont pressées en quelques heures à des pressions faibles pour éviter d'extraire trop de couleur, d'amertume ou de tanins. Le jus ainsi extrait est séparé par cépage et par qualité. Un cérémonial précis et précieux qui fait toute la singularité de ces vins.

Au Domaine de l'Île, chaque geste, chaque homme, poursuit l'œuvre entamée par François-Joseph Fournier. Celle de pouvoir transmettre ce vignoble d'exception aux générations à venir.



# Sous le sceau Provençal

**Le Domaine de l'Île habite trois îlots : Notre-Dame, la Plaine et le Brégançonnet. Sur ce territoire préservé, au large de la Provence, le moindre geste se fait dans le respect de son environnement et des traditions viticoles.**

Cette identité provençale se trame dans les différentes variétés des cépages du Domaine, emblématiques des vins du Sud. Chacune porte sa propre identité et sa propre complexité aromatique, nécessitant une attention singulière.

La syrah réverbère le soleil dans des accords épicés. Le grenache apporte générosité et douceur à l'assemblage. Une impression renforcée par le cinsault, frais et juteux. Le tibouren déploie fièrement sur le schiste son aromatique noble et délicat. Le mourvèdre, comme le rolle, s'épanouit au contact de la mer et de la lumière. Une véritable symphonie exprimant fièrement l'essence intense de la Provence.







## *Le Blanc du Domaine de l'Île*

Le Blanc du Domaine de l'Île invite à l'évasion. Sa robe pure et cristalline capte les reflets du soleil. Frais, tonique, il laisse entrevoir des aventures nouvelles, mêlant minéralité et douceur. De sa trame s'échappe une poignée de fruits frais, délicatement relevée de fleurs blanches et d'oranger, presque miellées, qui fondent les sensations en bouche. La finale, saline, vous emmène loin, très loin, vers le large.



## *Le Rosé du Domaine de l'Île*

Fruit d'une atmosphère ensoleillée, le Rosé exprime les équilibres singuliers de l'île. L'impression est harmonieuse, portée par les fruits à chair blanche et les agrumes. Signature d'un engagement vigneron fort, il démontre une persistance inattendue pour un Rosé de Provence. Bouquet de fraîcheur et de gourmandise, le vin est porté par une note saline et une pointe d'amertume qui étire la dégustation, comme ces longs jours d'été que l'on souhaiterait sans fin.





Domaine de l'Île,  
chemin du Langoustier,  
83400 Porquerolles

—

04 98 04 62 30  
[contact@domainedelile.com](mailto:contact@domainedelile.com)  
[www.domainedelile.com](http://www.domainedelile.com)

—

Instagram:  
[@domainedelile](https://www.instagram.com/domainedelile)

Crédits photos:  
Brice Braastad  
Jérôme Bryon  
Federico Reparaz



