



Photo : Rolland Fabret

Saint-Hilaire d'Ozilhan a maintenant quatre caves particulières en plus de la cave coopérative. Dans notre numéro 12, nous vous avons présenté la cave du Domaine de l'Aure de la famille Cruzel ; aujourd'hui c'est au tour des Vignobles David d'avoir la vedette. Alain David nous a accueillis au Domaine de la Clastre, par une fin d'après-midi où le soleil couchant éclairait à la fois vignes, oliviers proches et le Pont du Gard comme figure tutélaire de notre village. Il nous a d'abord expliqué comment avec Solange, son épouse, l'idée d'acquérir une propriété viticole était née : après une première vie professionnelle bien remplie, lui comme responsable d'une agence de communication événementielle à Paris, elle comme cadre bancaire, ils avaient envisagé, avant l'âge de la retraite, d'avoir une autre vie, une deuxième vie. "On ne vit que deux fois", comme l'a écrit Ian Flemming. Cette autre vie professionnelle, ils la voyaient proche de la terre et plus spécialement de la vigne. Par relation, au sein de l'Université du Vin à Suze la Rousse, dans l'Appellation des Côtes du Rhône et grâce à René Blisson ensuite, ils ont trouvé à acheter à Saint Hilaire 27 hectares de vignes, superficie qu'ils ont étendue depuis à 53 hectares.

C'est donc en février 1992 qu'ils ont posé leur baluchon ici, louant une maison dans le vieux village avant de faire construire leur maison actuelle.

Pendant treize ans, ils ont fait partie de la Cave coopérative. En 2005, ils ont décidé, avec leur fils Frédéric, 36 ans, qui les avaient rejoints en 1999, de créer leur propre entreprise, vinifiant à Domazan et commercialisant à Saint Hilaire.

C'était un pari que de se lancer dans une telle aventure avec la concurrence étrangère et le changement des habitudes de consommation. La famille David a pour principe : "Il faut aller chercher le consommateur là où il est". Ils misent à la fois sur un réseau commercial solide, tant en France qu'à

l'étranger, et sur des opérations de proximité multipliant les dégustations lors d'évènements ou d'actions touristiques. Comme lors de Garrigue en fête au Pont du Gard.

Ainsi, les vins des Vignobles David sont commercialisés en France dans les circuits traditionnels, partout où le vin est "accompagné" dans sa présentation par un caviste ou par un sommelier ou... par eux-mêmes dans de nombreuses circonstances conviviales de dégustation qui peuvent aller jusqu'à une présence dans une grande surface, comme chez Champion à Remoulins par exemple. A cela s'ajoute le référencement sur quelques très belles cartes de vins dans des restaurants étoilés. Mais, conscients de l'importance des marchés émergents, Alain et Frédéric multiplient les salons à l'étranger : ils viennent de conclure une vente importante de Côtes du Rhône aux Etats-Unis. Ils se sont faits connaître sur le marché asiatique (chinois et vietnamien) et même chez nos amis britanniques. A chaque fois se pose le même enjeu : concevoir un vin qui correspond aux attentes des clients, ce qui suppose tout un travail en amont avec oenologue et vinificateur, soucieux en permanence d'une exigence qualitative irréprochable.

Car le vin, il faut le produire et l'élever avant de le vendre... L'exploitation, au Domaine de la Clastre, c'est l'affaire de Frédéric et de Patrice Bastide, responsables tout au long de l'année de la conduite du vignoble, aidés de deux ou trois ouvriers agricoles au fil de la campagne qui s'étale d'octobre au mois de septembre de l'année suivante quand commencent les vendanges. Les très nombreux cépages cultivés (syrah, grenache noir et blanc, mourvèdre, carignan, cinsault, caunoise, chardonnay) permettent d'offrir une large gamme de vins rouge, rosé et blanc (Le *Mourre de l'Isle* en trois couleurs, le *Prieuré La Clastre* en rouge et blanc, le *Voyage d'Ulysse* rouge élevé en fût de chêne) dont la gamme de prix va de 5 à 10 €. Plusieurs médailles ont récompensé ces vins.

Le soleil était depuis longtemps couché. Alain et Frédéric ne tarissaient pas de détails sur leur travail. On sentait la passion et le désir de réussir la tâche entreprise. Nous ne pouvons que vous inviter à aller déguster sur place, au Domaine de La Clastre, ces excellents vins ou à profiter des manifestations nombreuses avec les beaux jours où ils seront proposés.

Vignoble DAVID

Domaine de la Clastre

30210 Saint-Hilaire d'Ozilhan

FRANCE

Tél : 00 33 (0) 466 370 399

Fax : 00 33 (0) 466 370 690

Mail : vignobles.david@wanadoo.fr

Site internet : [www.vignobles-david.com](http://www.vignobles-david.com)

## DERNIERE MINUTE

A l'heure du bouclage de ce numéro, nous apprenons que les Vignobles David viennent d'obtenir une suprême récompense au très sélectif concours "Le Mondial du Rosé" à Cannes : une médaille d'argent a été attribuée au Mourre de l'Isle rosé 2006. Elle s'ajoute aux médailles d'or et d'argent obtenues à la foire d'Orange et au concours des vins gardois à Nîmes, soit au total plus de 110 000 bouteilles récompensées. Dans les trois couleurs, pour les Côtes du Rhône et les Côtes du Rhône Villages, les Vignobles David renforcent leur reconnaissance et leur ascension.