

Domaine La Fourmone

LA FOURMONE puise ses racines sémantiques dans le mot “Fromentum” : froment ; le blé d’aujourd’hui.

Ce sont les conditions naturelles qui constituent le premier facteur du terroir de La Fourmone.

Le climat dans lequel il s’épanouit est de nature méditerranéen. bercé par un ensoleillement franc, une pluviométrie modérée et la fureur du Mistral si cher à la Provence.

Huit cépages composent les 40 hectares du vignoble de La Fourmone majoritairement d’Appellations d’Origines Protégées : Vacqueyras et Gigondas.

La Famille Fourmont fut la fondatrice de ce qui était au départ une maison fermière en 1765. La Succession d’héritiers permit à la famille Combe de reprendre le flambeau depuis 1910.

Aujourd’hui, Marie-Thérèse, Albin et Florentine Combe perpétuent la tradition de ce patrimoine familial.

Le Domaine sait sublimer les éléments naturels de base de son terroir. Ce savoir faire qui s’est transmis depuis plus de cinq générations permet d’assembler les cépages de façon maîtrisée.

Les 10 hectares qui composent notre vignoble de Gigondas sont cultivés sur un terroir calcaire et argileux sur le Lieu dit du “Petit Mântmirail”, au Sud Ouest du massif des Dentelles de Mântmirail.

La récolte est vinifiée en cuve d’acier inoxydable thermo régulée durant trois semaines.

Après infusion des raisins, le jus se bonifie en cuves traditionnelles durant deux à trois ans.

Assembler n’est pas seulement une technique d’élaboration mais une philosophie avant tout.

L’histoire du Domaine c’est aussi celle de la Provence ; de la chaleur qui se dégage de la cour du Domaine ;

des pierres brûlantes de la bastide ; de cette ombre rare sous les vignes vierges ; du doux tintement des verres et du bruit des graviers.