

OLLIÈRES

Un succès bourguignon sur le terroir provençal

Dès cet été, le rosé du Château d'Ollières sera servi sur la *business class* d'Air France. Le propriétaire du domaine, Charles Rouy, peut être fier d'avoir remporté ce marché qui va lui ouvrir de nouveaux horizons.

Les 35 hectares qu'il exploite produisent 1500 hectolitres. 20 % partent à l'export, notamment aux États-Unis, en Chine, à Singapour et en Angleterre. Le reste est vendu en France, dans les caveaux particuliers, les salons de vente et dans les restaurants. On retrouve les meilleurs crus du Château d'Ollières sur des tables prestigieuses, notamment dans les établissements du chef Alain Ducasse.

Onze médailles cette année

Charles Rouy a repris la propriété et son vignoble



Charles Rouy a entièrement remanié son vignoble, situé au cœur de 600 hectares boisés.

(Photos V. G.)

il y a treize ans. Originaire de Bourgogne et formé à l'œnologie chez de grands propriétaires né-

gociants, il a été séduit par le terroir provençal. Son pari de faire, à Ollières, des grands vins de Provence, est réussi puisqu'il a décroché onze médailles cette année sur des concours prestigieux tels que le Mondial du Rosé ou les Vinalies Internationales.

Il vient d'ailleurs de passer sa 100^e médaille collectée depuis 2003.

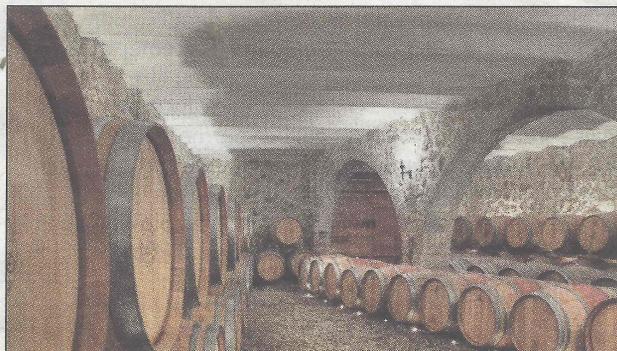
Sept employés à temps complet

« Le millésime 2015 est superbe, avec une très jolie

qualité et beaucoup d'élégance. Il plaît aux clients », assure Charles Rouy, très attaché à son identité de vigneron. « C'est la récolte de très beaux fruits du travail et on porte la région de façon qualitative. Ollières est désormais connue dans le monde entier grâce à ses vins. »

Sept employés travaillent au Château d'Ollières, dont le caveau de vente est dorénavant ouvert le samedi toute la journée, en plus de la semaine.

V. G.



Le chai où les vins rouges du domaine sont emmenés à maturité.

(Photos V. G.)