

DOMAINE SAINT ANDRIEU

Nancy et Jean-Paul Bignon
célèbrent leur 20^{ème} anniversaire au Domaine Saint-Andrieu



Pionniers parmi les Bordelais à s'impliquer en Provence, les propriétaires de Château Talbot, à Saint-Julien, ont fait du Domaine Saint-Andrieu un modèle de discrétion et d'exigence dans la qualité des vins et la protection d'un magnifique patrimoine architectural et viticole.

Au cœur de la « Provence verte », sur les hauteurs du petit village de Correns, c'est au bout d'une piste de 4 km que se cache le Domaine Saint-Andrieu. Séduits par cette propriété de 650 hectares alors délaissée, Jean-Paul et Nancy Bignon-Cordier, propriétaires du Grand Cru Classé de Saint-Julien Château Talbot, en font l'acquisition en 2003, à un moment où le rosé de Provence ne suscite pas encore l'engouement qu'on lui connaît. Ils perçoivent le potentiel du domaine, auquel ils s'attachent immédiatement, révélant une pépite dans une région aujourd'hui tant convoitée.

« Ce lieu unique est un écrin ultra préservé au coeur de la Provence verdoyante entouré de collines avec au loin la protection de la Sainte Victoire. »

Nancy Bignon-Cordier

Avec les Bignon, Saint-Andrieu entre dans une nouvelle ère. C'est avec leur détermination habituelle qu'ils entreprennent de doter le domaine des moyens humains et techniques à la hauteur de cette propriété d'exception. Nichée dans un cirque naturel, la bastide du 18^{ème} siècle retrouve sa splendeur, alors qu'un ambitieux programme viti-vinicole se met en place, fondé sur des pratiques durables. Saint-Andrieu doit son nom à une des trois sources naturelles apportant une autonomie naturelle en eau au site, véritable écrin de forêts et maquis à la biodiversité remarquable. Le paysage, majestueux et paisible, vit au rythme du climat méditerranéen, propice à la culture de la vigne et de l'olivier. Dès leur arrivée en 2003, la famille confie la gestion de Saint-Andrieu à un enfant du pays, le régisseur Grégory Guibergia. Artisan des progrès accomplis dans la propriété, il met en œuvre la restauration du vignoble qui s'étend sur 30 ha, majoritairement composés de sols argilo-calcaires cultivés en terrasses, les traditionnelles restanques précieusement entretenues.



Les chais de vinification et vieillissement sont eux aussi entièrement transformés pour doter Saint-Andrieu d'un outil technique performant alliant les technologies modernes aux méthodes traditionnelles. Le savoir-faire bordelais de Nancy et Jean-Paul Bignon est mise à profit pour faire évoluer Saint-Andrieu et révéler la meilleure expression des vins de Provence, selon leur exigence et dans le respect de l'identité des terroirs en Côtes de Provence et en Coteaux Varois.

« Depuis 20 ans, nous menons ce projet dynamisant autour de ce grand terroir de l'arrière pays. Nous y produisons des vins à forte personnalité issus de terres de cailloux ! »

Jean-Paul Bignon



Les vins, issus de cépages traditionnels provençaux, se déclinent dans les trois couleurs : rosé, blanc et rouge et reflètent tout le caractère d'un domaine engagé à préserver sa personnalité. Les parcelles situées en AOP Côtes de Provence, au Sud de la propriété, produisent de véritables vins de gastronomie. Quant au vignoble de l'Oratoire Saint-Andrieu, légèrement plus frais, il s'étend au Nord en AOP Coteaux Varois en Provence et offre des vins vifs et fruités. La propriété produit également une huile d'olive bio « Vierge extra », extraite après pressurage à froid, issue des parcelles d'oliviers du Domaine (9 ha).

En 20 ans et après 20 millésimes, Nancy et Jean-Paul Bignon confirment leur savoir-faire dans la découverte de cette pépite de la Provence viticole. Avec discrétion et exigence, leur implication sans faille a permis d'hisser Saint-Andrieu au rang d'incontournable, et augure d'une belle continuité pour ce magnifique Domaine provençal.

