



« Gilles Baude : Son AOC a reçu la médaille d'argent à Paris.

Coup de Maître à 22 ans, il signe sa propre cuvée et devient, avec sa Rose des Vents, l'un des chefs de file des coteaux varois, dont la renommée ne cesse de croître.

Quel dommage c'eût été pour les œnophiles si Gilles Baude avait préféré suivre les traces de sa mère, enseignante, plutôt que celles de son père, vigneron ! Mais l'appel de la terre fut heureusement le plus fort.

En effet, après un Bac Scientifique, suivie d'un DEUG de chimie, le jeune homme intégrait la faculté de pharmacie de Montpellier, qu'il quittait diplômé en œnologie.

Un année durant, il complètera ses connaissances en officiant au laboratoire vinicole Elie Brun. De retour à la propriété familiale, sis à la Roquebrussanne (Var), Gilles, aidé par son père, décidait de signer ses propres cuvées, mettant ainsi un terme à une étroite et très ancienne collaboration avec la coopérative locale. « A vingt-deux ans, le pari était certes osé, confit-il, mais le challenge tellement motivant... » Dans la vie d'un domaine viticole, on a coutume de dire qu'une décennie de travail n'est rien ou si peu qu'il faut être patient.

Il obtiendra la consécration à sa première vinification ! Ce rosé 1995, année où le rosé de la cave varoise décroche la médaille d'argent au concours générale agricole de Paris.

Aujourd'hui, Gilles Baude compte parmi les chefs de file de l'appellation des coteaux varois, une AOC récente qui n'obtient le précieux sésame qu'en 1993, quelques mois seulement avant que notre vigneron en herbe n'élabore ses premières cuvées ! Peut-être un signe du destin.

Chaque année, près de 900 hectolitres sont vinifiés à la Rose des Vents, des crus de qualité, dont la renommée ne cesse de croître. Qu'ils soient rouges à dominante syrah, rosé de saignée ou encore blancs, issus de Rolle... »