

CHÂTEAU DES SARRINS



AOC CÔTES DE PROVENCE BLANC SECRET 2014

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11ème siècle, un chef Sarra-sin tué lors d'une des nombreuses razzias menées vers l'arrière-pays y aurait été enterré -selon la légende locale - « revêtu de son armure en or ». Après leur retrait, le nom s'est, au cours des siècles, raccourci en « Les Sarrins ». Situé dans le Var, près de Lorgues, le vignoble du Domaine des Sarrins couvre 25 hectares dans les collines du village de Saint Antonin du Var.

Altitude : entre 150 et 180 m. Sous-sol du Trias (Tertiaire), essentiellement constitué de graves calcaires avec quelques zones argileuses. Climat méditerranéen mais l'altitude peut favoriser des gelées non seulement en hiver, mais jusqu'à fin avril. Cette altitude permet une bonne amplitude thermique jour / nuit : il est fréquent en août, d'observer 33° le jour et 15° la nuit.

Méthodes culturales :

Depuis son acquisition en 1995, le vignoble est cultivé en organique : pas de désherbant, mais des labours et des méthodes de lutte naturelles contre les parasites.

Le vignoble est certifié « Agriculture Biologique ».

La récolte 2014 :

Les pluies du début d'année permettent une bonne réserve hydrique. Elle stimulera le début de la croissance végétative avec une météo correcte jusqu'en juin où se succèdent de nombreux épisodes pluvieux, les Sarrins sont épargnés par la grêle. Une météo mitigée et des températures fraîches pour la région caractérisent l'été. L'avance de végétation observée au printemps s'amoin-drit au cours de l'été et l'on observera même un retard de maturité à la récolte. Les vendanges s'étalent du 3 septembre au 14 octobre avec un état sanitaire des raisins parfait. Le millésime est caractérisé par des couleurs claires, des vins fins, frais et aromatiques.

Assemblage de la cuvée Les Sarrins Blanc Secret 2014:

100 % Rolle. C'est un cépage qualitatif à maturité irrégulière, nécessitant de vendanger en 2 passages. Connu en Italie sous le nom « Vermentino », il est utilisé surtout à Bellet ou en Corse.

La vinification :

Raisin éraflé puis versé dans le pressoir pneumatique, par gravité. Pressurage, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, lent et délicat. Rendement en jus limité à 60%, afin de ne conserver que les meilleurs jus avec un potentiel aromatique optimum. Fermentation sous bois en barriques de 300 litres de chêne français, brûlage moyen.

Après la fermentation alcoolique, le vin est laissé en barriques, sur lies pour un élevage de 10 mois afin de gagner en rondeur et en arômes. Il est « bâtonné » régulièrement (remise en suspension des lies fines). Fermentation malolactique évitée pour permettre au vin de conserver sa fraîcheur et son incroyable capacité de vieillissement.

La dégustation :

A l'oeil, le vin présente une robe jaune or claire limpide.

Le Nez est fin, complexe aux arômes de fruits exotiques (ananas) et de fruits blancs (poire, pêche) avec des notes de vanille et de fleur d'acacia.

La Bouche, est souple en attaque. Elle révèle un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur avec une longue finale aromatique.

Impression générale : vin fin et équilibré à la bouche harmonieuse mêlant rondeur et fraîcheur, avec une belle longueur.

Les accords gastronomiques :

Vin s'accommodant aussi bien avec une cuisine méditerranéenne qu'avec une cuisine exotique. Il accompagnera idéalement des fromages de chèvre ou bleus.