

CHÂTEAU DES SARRINS

AOP Côtes de Provence Rouge Grande Cuvée 2013



Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11^{ème} siècle, un chef Sarrasin 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 : 250 à 300 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 2013 :

Un début d'année très pluvieux et frais retarde la végétation. L'année est caractérisée par une importante coulure (chute des fleurs et des jeunes fruits) due à des températures fluctuantes, engendrant une baisse des rendements. L'été est marqué par plusieurs pluies qui n'entravent pas un bon développement des fruits. Mais la récolte est tardive (du 11 septembre au 16 octobre). Le vignoble est sain et les petites pluies durant les vendanges n'affectent pas l'excellent état sanitaire du raisin. Ce millésime présente des vins avec beaucoup de fraîcheur et des rendements inférieurs à la moyenne contribuant à la qualité du vin

Assemblage du Château des Sarrins rouge 2013 :

Cépages récoltés à la main sur 2 hectares de vieilles vignes des années 60 et 70. Pour les deux tiers, il s'agit de Grenache et de Syrah, le reste étant constitué de Mourvèdre, de cabernet sauvignon et de vieux Carignan.

La vinification :

Le raisin, vendangé à la main, est éraflé avant d'être mis en cuve inox thermorégulée. Pendant la macération, on effectue des remontages quotidiens. Celle-ci dure 2 semaines avant le décuvage où seul le vin de goutte est conservé et entonné en barriques.

L'élevage est de 24 mois dans ces barriques en chêne français de 300 litres. Suit l'assemblage en cuve inox et un repos avant la mise en bouteille en novembre 2015. Un élevage digne des plus grands crus du monde !...

La dégustation :

A l'œil, robe rouge grenat, disque rouge rubis.

Au Nez, les arômes sont complexes mêlant fruits noirs à des notes de cuir, d'épices et de garrigue (*pin, romarin, thym...*)

En Bouche, le vin est harmonieux et structuré. Les tanins, soyeux, sont déjà bien fondus. La rondeur du vin et les notes de fruits rouges /noirs laissent place à une belle longueur en bouche avec des nuances épicées.

Les accords gastronomiques :

Toutes viandes rouges, gibiers, croustades, truffes, terrines et fromages.