

CHÂTEAU DES SARRINS



Vin de Pays du Var BLANC DE ROLLE 2016

Le nom du Domaine des Sarrins tire son origine du mot « Sarrasins ». Au 11ème 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 2016 :

Un millésime globalement très chaud et sec. Au printemps, la pluviométrie est inférieure à la normale pour cette saison, et l'été est particulièrement sec. Heureusement, notre terroir qualitatif conjugue un microclimat frais et un sol argilo calcaire permettant de réguler la disponibilité en eau, ce qui permet à la vigne de puiser les ressources dont elle a besoin. Ces 2 facteurs permettent une maturation harmonieuse des raisins qui conservent leur fraîcheur jusqu'à la récolte. Les vendanges s'étalent du 2 au 30 septembre avec un état sanitaire des raisins parfait. Le millésime est caractérisé par des blancs frais, équilibrés et aromatiques.

Assemblage de la cuvée Les Sarrins Blanc de Rolle 2016:

100 % Rolle. C'est un cépage qualitatif à maturité irrégulière, nécessitant souvent de vendanger en 2 passages. Connue 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. Le blanc de Rolle est vinifié et élevé en cuve thermorégulée.

Après la fermentation alcoolique, le vin est laissé sur lies fines afin de gagner en rondeur et en arômes. La fermentation malolactique est évitée pour permettre au vin de conserver sa fraîcheur et son incroyable capacité de vieillissement. Une petite partie est vinifiée en barrique et réintégrée à la fin de l'élevage, ce qui apporte un peu plus d'ampleur et de gourmandise à l'assemblage.

La dégustation :

A l'oeil, le vin présente une robe jaune pâle aux reflets or clair, limpide.

Le Nez est fin et expressif, mêlant arômes de fruits blanc (raisins, pêche) à des notes minérales puis une pointe vanillée discrète et raffinée apportée par l'élevage partiel en barriques.

La Bouche, est harmonieusement équilibrée entre vivacité et rondeur. Le vin offre une belle longueur sur la fraîcheur.

Impression générale : vin bien équilibré entre le nez expressif et fin, sur le fruit, et une bouche harmonieuse mêlant rondeur et fraîcheur, avec une belle persistance aromatique.

Les accords gastronomiques :

Vin s'accommodant très bien avec des poissons et des fruits de mer, champignons, cuisine méditerranéenne ou exotique. Il accompagnera idéalement la plupart des fromages.