

CHÂTEAU DES SARRINS



AOP Côtes de Provence Rouge Grande Cuvée 2014

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 2014 :

L'année est caractérisée par un climat doux sans excès de pluie. Cependant le mois de juin a été pluvieux, mais a laissé place un bel ensoleillement et une période de maturité dans des conditions optimales. Ce millésime présente des vins avec une belle concentration et un bel équilibre.

Assemblage du Château des Sarrins rouge 2014 :

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 avril 2017. Un élevage digne des plus grands crus du monde !...

La dégustation :

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

Au Nez, les arômes sont complexes mêlant fruits noirs à des notes 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.