

Journée œnologie du 2 juin 2023

Nous étions 6 pour cette journée dans les vignes et le vin de Gassin

Le Domaine de la Croix, 83320 La Croix Valmer

Nous avons été reçus par la directrice de cet établissement appartenant à Vincent Bolloré.

La production est de 600 000 bouteilles par an. Les vendanges sont partiellement manuelles. Elles ont lieu du 15 août au 5 septembre. Le domaine produit 85% de rosés. Les cuvées « irrésistible » dans les 3 couleurs forment le cœur de la production.

Les rosés et les blancs

Le moût est extrait par pressage. Il fermente pendant 15 jours en cuve, puis le vin est stocké en cuve jusque fin décembre où a lieu la mise en bouteille. Les cépages du rosé sont le Grenache et le Cinsault. La cuvée de prestige « empereur » est passée en barrique. Le cépage du blanc est le Rolle qui donne un vin frais (c'est-à-dire recherchant l'acidité).

Les rouges

Le cépage de base est la Syrah. Les vins rouges sont passés en barrique pendant 12 mois. Le parc de barriques est renouvelé par tiers tous les ans. Nous avons remarqué des amphores pour faire des essais de vieillissement. La cuvée de prestige « La Bastide Blanche » provient de vignes anciennes près de la mer vendangées à la main.

Le château Barbeyrolles, 83580 Gassin

Ce château est une grosse ferme dirigée par Régine Sumeyre qui est présente à toutes les étapes de la production. Elle est une des pionnières de la Biodynamie. Le domaine est certifié depuis 1985 (sauf erreur). Le terrain est de schistes et de sable. Le domaine est constamment balayé par des courants d'air qui chassent les insectes évite les maladies. La taille est à 7 yeux en mai puis à 2 yeux plus tard. Les cuves sont par cépage. La fermentation est déclenchée par les levures indigènes du domaine.

Mme Sumeyre possède aussi le domaine de La Tour de l'Evêque à Pierrefeu du Var.

Les rosés et les blancs

Les grappes ne sont pas éraflées. Ce qui veut dire que les raisons sont pressés avec les queues et les pépins. Les cépages du blanc sont le Rolle, l'Uni blanc et le Sémillon.

Les rouges

Le cépage principal est le grenache. Le vin est passé en barrique

Le château Sainte Roseline, 83460 Les Arcs

Ce château est très facile d'accès à la sortie Draguignan de l'autoroute. Il est construit sur le site de l'ancienne abbaye Ste Roseline qui conserve son cloître et son église. La production

est de 550 000 bouteilles par an. 80% de la vendange est mécanique. La fermentation est faite au moyen de levures indigènes Il n'y a pas de tri parcellaire ni d'irrigation. Le terrain est argilo calcaire.

Le rosé et le blanc

Les rosés et les blancs sont pressés puis mis en cuve. L'élevage est fait sur lies, le fond de cuve est débourbé régulièrement pour avoir un jus clair. La cuvée principale est « La Chapelle » à 90% de cépage Mourvèdre.

Les rouges

Ils sont élevés 12 mois en barrique et en foudre. La cuvée iconique est « La Langue de Méduse » à 90% de Syrah.

Commenté [FB1]: