

CHÂTEAU DES SARRINS



AOP COTES DE PROVENCE BLANC SECRET 2017

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 : 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 2017 :

Les conditions météorologiques de l'année 2017 ont été particulièrement difficiles. Le printemps très doux et relativement sec a entraîné un débourrement précoce de la vigne. Malheureusement, alors que les jeunes pousses déployaient leurs premières feuilles et leurs inflorescences, 2 nuits de gel mi-avril ont touché une grande partie de notre vignoble. S'en est suivi une fin de printemps et un été extrêmement sec, il n'a quasiment pas plu jusqu'à la récolte. Le gel et le sec combiné ont conduit à une perte globale de 60% sur le domaine. Malgré ces conditions extrêmes, les vignes ont pu trouver leur ressource grâce à un enracinement profond, et ont donné des raisins à pleine maturité, vendangés dès le mois d'août.

Assemblage de la cuvée Les Sarrins Blanc Secret 2017:

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 or jaune, claire et limpide.

Le Nez est expressif et s'ouvre sur un bouquet de fruits d'été bien mûrs avec des notes douces de vanille et de noisettes toastées.

La Bouche, est ample et riche dès l'attaque, . Elle révèle un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur avec une longue finale aromatique.

Impression générale : vin puissant qui reste équilibré avec un fruité généreux souligné par un caractère boisé gourmand mais noble, et une belle fraîcheur finale. Ce vin présente un très beau potentiel de garde.

Les accords mets et vins :

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