



Blancs
lan
Blancs



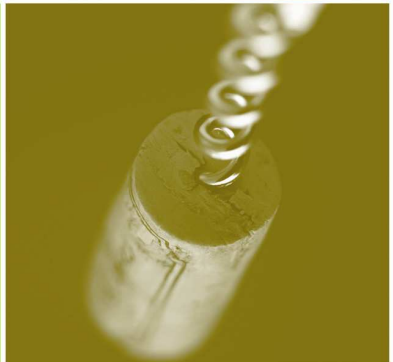
Pro
Provence
Provence



de



Blancs
lan
Blancs



Vins
Vins



Pro
Provence
Provence



12 juin 12



LES COTES DE PROVENCES



Géographie

Les 84 communes de cette appellation se situent dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône, à l'exception d'une commune située dans le département des Alpes-Maritimes. C'est l'appellation la plus étendue des appellations provençales.

On distingue cinq grandes zones naturelles, dont les trois suivantes nous concernent

- le massif cristallin des Maures, au Sud et Sud-Est du département du Var. 15 communes y sont rattachées.
- la dépression permienne, qui va de Toulon jusqu'à Saint-Raphaël, à laquelle sont rattachées 25 communes.
- le plateau triasique et les collines jurassiques calcaires, situés au Nord et Nord-Ouest de la dépression. (19 communes)

Géologie

- concernant le massif cristallin des Maures : le vignoble est développé sur des sols peu évolués à sols bruns sur [schistes](#), [phyllades](#), [grès](#), ou encore sur des sols d'éboulis ou sablo-alluviaux.
- la Dépression Permienne a des sols argilo-sableux de couleur rouge et lie de vin,
- dans la zone du Plateau Triasique ce sont des affleurements marno-calcaires

Climatologie

L'ensemble du secteur est soumis au climat méditerranéen provençal avec des températures moyennes annuelles homogènes : 13 - 14 °C pour la partie nord et 15 °C pour la partie sud de l'aire.

La région est sous un climat avec un rythme à 4 temps : 2 saisons sèches (une brève en hiver, une très longue et accentuée en été), 2 saisons pluvieuses, en automne (pluies abondantes et brutales) et au printemps.

Les précipitations sont, sur une moyenne de 30 ans, comprises entre 600mm et 900 mm et l'ensoleillement est supérieur à 2 700 heures par an. Sur les 5 dernières années, la moyenne de précipitation a été bien plus faible, 400 à 500 mm, entraînant des problèmes évidents de stress hydrique sur les parcelles les plus sensibles. Ce sont souvent les pluies automnales qui tendent à disparaître, permettant des périodes de maturation plus longues.

Encépagement

Vins blancs

- [clairette](#)
- [vermentino](#) (dit rolle)
- [sémillon](#)
- ugni blanc

Rendements

- rendement de base : 55 hl/ha

DOMAINE OTT (la londe les maures)



Situation

A la fin du siècle dernier Marcel OTT diplômé de l'institut agronomique s'installe dans le sud de la France pour conduire un vignoble.

Il y applique ses trois principales idées directrices toujours respectées par sa descendance

- respect absolu de la nature
- production d'un vin de qualité
- production d'un vrai rosé

La famille possède aujourd'hui 4 vignobles : un sur Bandol et 3 sur la région de la Londe les Maures.

Le Terroir

Il s'agit d'un terrain très ancien caractérisé par un mélange de schistes et d'argiles, et par l'absence de calcaire. Une large façade en bord de mer est sans doute à l'origine du caractère inimitable de la production du Clos Mireille.

Le microclimat et les embruns marins créent des conditions propices à la naissance de vins très rares.

Les Cépages

- Le Sémillon pour sa rondeur, sa souplesse et son goût de miel 70%.
- Le Rolle pour son onctuosité, son gras, ses notes à la fois florales et fruitées 30%.

Le Vignoble et la Culture

Le Clos Mireille compte aujourd'hui 50 ha de vignes en production pour une superficie totale de 170 ha.

Les parcelles utilisées pour le Blanc de Blancs descendent jusqu'au bord de la mer. Elles ont été remises à plat en espaliers pour permettre une grande régularité dans le travail et les plantations.

La culture est traditionnelle avec un travail mécanique de la terre conduit dans un grand respect de la plante.

La taille est en cordon de Royat ou en cordon double.

Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Pressées très délicates dans les pressoirs verticaux.
- Lente fermentation (alcoolique et malolactique) puis vieillissement en foudres de chêne.
- Mise en bouteilles au printemps de l'année suivante puis conservation en cave pendant 8 à 12 mois.

Château TOUR SAINT HONORE



Histoire

Ancien domaine du marquis de Lordas, le Château Tour Saint Honoré situé au sud du massif des Maures, faces aux Iles d'or, étend la majorité de ses 30 Hectares de vignes, sur les coteaux argilo-shisteux exposé plein sud de la commune de la Londe les Maures.

Ses bâtiments datent de la fin du 18ème siècle dont une tour, où à la "Belle époque" se situait le pressoir directement relié par un système de canalisation en terre cuite, aux cuves de carreaux de verre.

Le vignoble

Le vignoble est implanté sur plusieurs sites géographique de la commune de la Londe:

Les borrels, au sol essentiellement shisteux

Les Maures et le Haut Pansard, colluvion de schiste et d'argile

Les trois Puits, colluvion de schiste

Les cépages

la cuvée Olivier blanc : Rolle 76% et Sémillon 24%.

La vinification

La vendange est intégralement égrappée.

Macération pelliculaire assez longue,

Fermentation de 3 semaines à un mois

Cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine

Culture

A partir de 2012 ,le domaine est labellisé en agriculture biologique.

1.8 ha de blancs donnant 5000 bouteilles

DOMAINE DU JAS D'ESCLAN



L'HISTORIQUE

Dès l'époque Romaine, la Vallée des Esclans était réputée pour son raisin de table. Le domaine du JAS D'ESCLANS figure sur les cartes de Cassini de 1740. La vigne côtoyait déjà les prairies nécessaires à l'élevage des moutons. Le nom « JAS » est synonyme de « MAS » et de bergerie.

Le vignoble, de 50 hectares en production, est planté, selon une exposition Est - Sud Est, avec les cépages provençaux les plus nobles : Ugni Blanc, Clairette et Rolle pour les blancs.

Les efforts d'encépagement, liés à la qualité des sols, aux équipements et aux techniques de vinification, ont valu au Domaine sa désignation par l'I.N.A.O. et le ministère de l'agriculture comme « CRU CLASSE », en 1955.

LE TERROIR

Le Domaine est situé sur les coteaux de la Vallée des Esclans. Les sols et rochers permiers, argilo-gréseux de couleur rouge lie-de-vin, confèrent au terroir des qualités indéniables pour la culture de la vigne et une beauté particulière au site. Le sol perméable, caillouteux, pauvre en humus et très bien drainé est particulièrement adapté à produire des crus de qualité. En outre, le Domaine bénéficie d'un climat privilégié notamment dû à l'influence maritime (la Méditerranée que l'on aperçoit du domaine, se situe à 12 km), et au mistral atténué par les collines environnantes. Un ensoleillement régulier permet une maturité optimum des raisins.

CULTURE

Biodynamique, méthodes traditionnelles avec labours réguliers, sans usage de désherbants, ni insecticides, ni produits chimiques de synthèse. Cette méthode de travail, inchangée depuis des siècles, nous a permis d'obtenir la reconnaissance des organismes professionnels de l'Agriculture Biologique. Tout d'abord en 1990 par Nature et Progrès puis par ECOCERT Surface du vignoble : blanc 7,4 ha (âge moyen des vignes 35 ans)

Type de vendange : 90 % manuelle, 10% mécanique

Blanc Cuvée du Loup 2010(domaine jas d'esclan)

Climatologie :

L'année 2010 fut, comme 2009, humide au printemps. Cela entraîna une forte pression de maladies (Milidiou et Oïdium). Grâce à une parfaite connaissance de notre vignoble et à une surveillance de tous les instants, nous avons pu maintenir un bon état de nos vignes. Un dramatique épisode pluvieux endeuilla notre région le 15 juin 2010, avec des précipitations moyennes à 450 mm en 6 heures, créant des inondations dramatiques en zone de plaine. Le Jas d'Esclans de part sa position en coteaux fut épargné malgré quelques arrachements de terre dans les plantiers et les chemins ravagés. A part cette courte période très pluvieuse, l'été fût chaud et ensoleillé ce qui permit une belle évolution des raisins.

Cépages :

Clairette 60% et Rolle 40%.

Vendange :

Après un suivi rigoureux des maturités, les vendanges ont été démarrées alors que les maturités aromatiques étaient à l'optimum. Elles sont effectuées manuellement. Nous nous sommes équipés d'un échangeur tubulaire pour refroidir la vendange afin de préserver les arômes tout au long de la phase de pressurage.

Vinification :

Toutes les étapes de vinifications se font sous contrôle des températures.

Obtenus par pressurage direct (presseur pneumatique), les jus subissent une stabulation à froid de plusieurs heures afin de les clarifier. Une fois les fermentations démarrées, les vins sont logés dans les barriques. La moitié sont neuves, et l'autre moitié d'un vin.

Elevage :

Une fois les fermentations achevées, les vins sont mis en barriques neuves pour une moitié et en barrique d'un vin pour l'autre. Les vins sont bâtonnés régulièrement pendant environ 3 mois, afin de remettre en suspension les lies fines. Puis l'élevage en barriques dure à peu près de quatre mois

CAVE COOPERATIVE DE CORRENS



SITUATION

Fermez les yeux, c'est l'été, imaginez un village provençal dominé par son château. Puis aux alentours les vignes, elles -même entourées de forêts de résineux, puis à l'horizon le Bessillon qui culmine à 842 m.

Correns un village de 800 habitants dans la vallée de l'Argens au cœur de la Provence verte. premier village bio de France se caractérisant par son engagement à préserver l'environnement.

TERROIR

Argilo calcaire des côteaux varois, constitué de sables blancs ou ocres avec peu de cailloux.

Protégé des vents par les collines

La pluviométrie n'est pas très importante.

CULTURE

Trois domaines et la cave coopérative ont fondé « l'association des maîtres vignerons de Correns ». Cela représente 200 ha de vignes. La cave réunie 20 à 25 producteurs avec des exploitations de 4 à 30 ha toutes en agriculture biologique. La vigne est prétaillée à la machine, puis taillée à la main. La vendange est mécanique.

CEPAGE

Rolle 90% Ugni blanc 10% (le blanc représente 1/3 de la production) soit 700 hectolitres.

VINIFICATION

Elle ne se fait pas en fût de chêne. Des sulfites sont quand même utilisés. La coopérative travaille avec un cabinet œnologique de Brignolles .

CHATEAU SAINT PIERRE



SITUATION

Les origines connues du domaine remontent au XI^{ème} siècle. Des travaux récents de restauration de la cave ont mis à jour les vestiges de l'église Saint Pierre qui appartenait à Foulques, Seigneur des Arcs.

Actuellement le vignoble du château s'étend sur 55 hectares le long de l'Argens jusqu'aux pieds du massif des Maures. Exploité de père en fils depuis quatre générations, il est composé en majorité de cépages nobles d'appellation d'origine contrôlée.

TERROIR

Le vignoble du Château bénéficie d'une exposition sud-est. Il est constitué de deux terroirs : l'un acide, adossé au massif des Maures; l'autre argilo-calcaire, situé sur les contreforts de la vallée de l'Argens.

CEPAGES

90% de Rolle et 10% de Clairette

Vinification

La vendange est manuelle. Les baies macèrent en cuve pendant une nuit. Le pressurage est délicat, les jus de presse et de goutte sont assemblés. Une décantation naturelle du jus est ensuite effectuée pendant 24 heures. Le jus clair fermente en barriques. La température de fermentation est adaptée suivant la maturité du raisin ainsi que la qualité du millésime. L'élevage de ce vin est réalisé sur lies fines. Un bâtonnage régulier pendant quelques mois lui accentue sa rondeur et son gras. Ces vins sont ensuite assemblés et mis en barriques