

VIGNES ET VINS DU DOMAINE DE BARBOSSI À MANDELIEU



LES VIGNES ET LEURS CÉPAGES

Cultivés dans les Alpes-Maritimes, sur les contreforts de l'Estérel, les vins du Domaine de Barbossi puisent leur caractère dans la richesse et la diversité de ses terroirs, associés au climat méditerranéen et aux influences maritimes.

La roche mère du vignoble, la Rhyolite, qui donne la couleur rouge à l'Estérel, les sols limon argileux et sableux, l'utilisation de cépages traditionnels (Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Rolle, Chardonnay et Muscat petit grain) permettent de produire des vins de grande qualité, charpentés ou fruités.

Agées de 1 à 35 ans et exclusivement cultivées de façon traditionnelle, les vignes du Domaine de Barbossi s'étendent sur plus de 5 hectares, dans un environnement naturel et totalement protégé.

Un programme de renouvellement de plantation permettra d'étendre de dix hectares supplémentaires la surface cultivée sous quatre ans.

Grâce à l'ensoleillement qui permet aux raisins de se charger en sucre, à la proximité de la mer et à la végétation propre à l'Estérel qui apportent fraîcheur et acidité, le Domaine de Barbossi propose des rouges, des rosés et des blancs qui reflètent toute la personnalité de ce site unique.

LES VINS

Le Domaine de Barbossi perpétue la tradition des vignerons de Provence à travers l'excellence de ces vins. Dans le secret de nos caves, les vins sont choqués afin de fournir des crus d'exception.

Nous vous proposons des vins blancs, rouges et rosés, tous élevés sur place, au cœur du domaine, par des professionnels amoureux de la vigne et de leur métier.

Privilégiant la qualité à la quantité, l'exploitation viticole produit 16 à 18 000 bouteilles par an.

Rosé :

Beachtime Rosé, 100 % Grenache
Riviera, 60 % Grenache et 40 % Carigna
Beachtime, 100 % Grenache
Méthode traditionnelle, 100 % Grenache

Blanc :

Beachtime Blanc, 100 % Rolle
Riviera, 80 % Rolle et 20 % Chardonnay
Cuvée spéciale « Viti Vinifera », 100 % Muscat petit grain

Rouge :

Beachtime, 80 % Grenache et 20 % Carignan
La Mando, 100 % Grenache
Riviera, 50 % Grenache, 30 % Carignan et 20 % Syrah

CÉPAGES ET CULTURES DES VINS DU DOMAINE DE BARBOSSI



ENTRE ESTÉREL ET MÉDITERRANÉE

Historiquement, la Provence constitue le plus ancien vignoble de France. Au 2^e siècle av. J.-C., ce sont les Romains qui y ont développé la culture de la vigne. Au cours des siècles, la diversité des climats et des sols a façonné la richesse de ces terroirs.

Si aujourd'hui la Provence est réputée pour ses rosés fruités et généreux, que l'on déguste avec plaisir lors des chaudes journées d'été, elle produit également des rouges et des blancs qui se classent parmi les meilleurs crus français.

Au pied du massif de l'Estérel et face à la Méditerranée, les terres du Domaine de Barbossi bénéficient de multiples atouts : un ensoleillement unique, des températures particulièrement élevées en été et de fortes précipitations ponctuelles. A cela, il faut ajouter le Mistral, un vent froid et sec qui protège les vignes des maladies liées à l'humidité.

CULTURE ET CÉPAGES TRADITIONNELS

Nous travaillons uniquement des cépages emblématiques de Provence, réputés pour leur qualité et leurs arômes.

Le Grenache intervient dans la composition de nos rouges et rosés. Originaire d'Espagne, ce cépage est très employé dans les coteaux d'Aix-en-Provence. Le Carignan lui est parfois associé. Autrefois très usité, il se montre plus discret aujourd'hui mais apporte toujours force et caractère au vin.

La Syrah, en rouge, favorise le vieillissement et apporte des notes de fruits rouges caractéristiques. Le domaine produit également des rosés traditionnels 100% Grenache.

Le Rolle (ou Vermantino, qui en est une variété très proche) est un cépage typiquement provençal, apportant des touches d'agrumes aux vins blancs.

D'origine grecque, le Muscat à petit grain est présent dans de nombreux vignobles de Méditerranée.

Cépage roi en Bourgogne et plus particulièrement à Chablis, le Chardonnay intervient également en petite quantité dans la fabrication de nos vins blancs.

En résumé :

- **Rosés :** Grenache, Carignan
- **Blancs :** Rolle, Vermantino, Chardonnay, Muscat petit grain
- **Rouges :** Grenache, Carignan, Syrah

MÉTHODE DE VINIFICATIONS ET VENDANGES EN PROVENCE

VENDANGES AU DOMAINE DE BARBOSSI

A l'automne, après une année de travail et de patience, les grappes de raisin peuvent enfin être récoltées. En fonction des conditions climatiques, les vendanges débutent entre septembre et octobre.

Quand la plupart des exploitations viticoles de France ont choisi les vendanges mécaniques, le Domaine de Barbossi reste fidèle aux vendanges manuelles. Cela permet aux vendangeurs d'effectuer un premier tri dès le pied de vigne, de ne cueillir que les plus belles grappes de raisin et d'épargner celles qui seraient abîmées ou pas assez mûres.

Ce type de vendange demande méticulosité et attention mais garantit des fruits cueillis au summum de leur maturité. Les vins qui en découlent offrent des saveurs typiques qui sauront enchainer votre palais.



VINIFICATION ET MISE EN BOUTEILLE

Au terme des vendanges, les précieuses grappes sont acheminées dans les caves du domaine. Laboratoire, cuves d'élevage et cuves thermorégulées y sont regroupés, tenus d'une main de maître par une équipe de viticulteurs professionnels passionnés.

A l'instar des vins de Provence, la plupart de nos produits sont issus d'assemblages, à l'exception de notre Rosé 100 % Grenache.

Chaque cépage est vinifié séparément. Cette technique permet d'élaborer les meilleurs assemblages et de délivrer tous les arômes de chaque cépage.

Ultime étape du processus, la mise en bouteille se fait elle aussi à l'ancienne. Elle compte parmi les plus importantes car une fois réalisée, nulle possibilité de faire machine arrière. C'est pourquoi nous y attachons beaucoup d'importance.

Source : <http://www.ddeb.fr/fr/vins-domaine-barbossi-mandelieu.php#vins-domaine-barbossi-mandelieu.php>