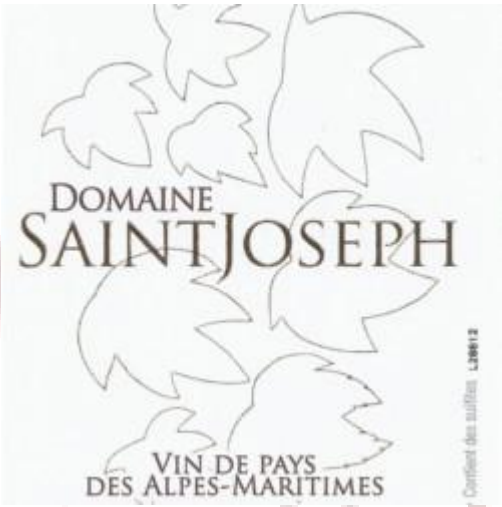
Domaine Saint Joseph, IGP des Alpes Maritimes - Tourette Sur Loup

Voir le film



« Quelques milliers de pieds, au milieu des belles demeures azuréennes. Les collines de Tourrettes-sur-Loup et de Saint-Paul de Vence ont plus l'habitude des villas de luxe avec piscine que des vignes palissées. Elles se partagent pourtant un joli vignoble, celui du Domaine Saint-Joseph. Moins de trois hectares au total, choyés par Julien Bertaina. »

Le plus du domaine

Julien Bertaina produit une huile d'olive labellisée AOP Huile d'olive de Nice. Ses caractéristiques : douceur, fruité vert, finesse et naturel. Ses arômes en bouche ? De l'amande, de la noisette, des fleurs de genêts et de l'artichaut.

Original & insolite

La route qui mène jusqu'au Domaine Saint-Joseph ne manque pas de surprises. Passé le village de Tourrettes-sur-Loup, l'un des plus pittoresques de la Côte d'Azur, on croise une maison troglodytique et, surtout, une gare ! Pas un seul rail aux alentours et pourtant, les quais sont là qui attendent d'improbables voyageurs. Installée en rase campagne, elle fut ouverte le 7 juin 1892 pour les passagers de la ligne Nice-Meyrargues (dans le Luberon !) des Chemins de Fer de Provence, également connus sous le nom de "Train des Pignes". Les dommages irréversibles engendrés par les combats de la Seconde Guerre Mondiale ont conduit à l'abandon définitif de son exploitation en 1950.

De plus, Tourrettes-sur-loup est le seul endroit en France où la violette est cultivée comme culture unique ou principale pour, environ 6 familles. Vers 1880, l'activité agricole de la commune s'est essentiellement tournée vers cette fleur.Début Mai et fin Juillet, la feuille est fauchée et livrée le jour même dans les usines de Grasse pour y être transformée en concrète, puis en absolu qui entre dans la composition de nombreux grands parfums. Restanques gorgées de soleil, sol profond où poussent en voisins le bigaradier, la rose centifolia et le jasmin, hiver sans gel ni neige, été sec suivi d'automne doux et pluvieux: le terroir de Tourrettes-sur-Loup convient parfaitement à l'épanouissement de cette fleur secrète, raffinée et parfumée. (http://www.earl-la-violette.com/)

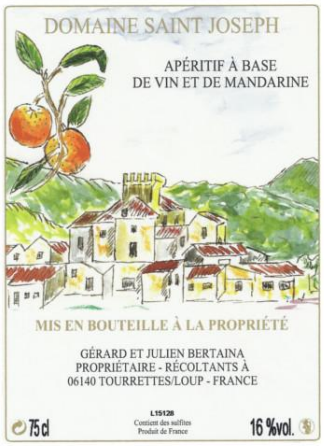
Les incontournables

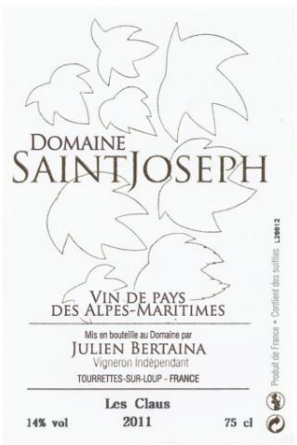
Vin de Pays rosé : un rosé sec, sur des arômes de fruits rouges. Mourvèdre, Braquet et Cinsault. Vinification en levures indigènes.

Vin de Pays rouge : assemblage de Marselan et de Merlot, avec un nez dominé par le cassis. Arômes de cassis, baies noires, cacao. Vinification en levures indigènes.

Vin de Pays des Alpes-Maritimes Blanc : Clos Saint-Paul (100% Clairette),
Œil : jaune pâle
Nez : fleurs d'agrumes et fruits blancs
Bouche : droite, vive et longue. Arômes de pomme, réglisse et agrumes.
Accord : poissons, coquillages et fromages

Comme plusieurs autres domaines de la région, le Domaine Saint Joseph produit également des vins traditionnels pour l'apéritif, à base d'oranges amères, de mandarines et de citrons. Les écorces macèrent environ 3 à 6 mois dans l'alcool, après avoir séché. Le mélange est ensuite filtré et assemblé avec le vin blanc du vignoble. Par ailleurs, le domaine produit sa propre huile d'olive sous Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive de Nice ». Très parfumée, elle développe des arômes de fruits secs, d'artichaut et de fleurs de genêts, et réjouira les gastronomes.





Prix des vins :
De 9.50 € à 13.00 €
la bouteille de 75 cl.

Responsable :
Julien BERTAINA

Adresse :
160 Chemin des vignes
06140 TOURETTE SUR LOUP
T: 04 93 58 81 31
M: 06 09 28 26 59
F: 04 93 59 38 04
bertaina.julien@gmail.com

Sources : http://routedesvinsdeprovence.com/decouvrir-domaine/domaine-saint-joseph

http://www.les-moulins-de-provence.fr/blog/vins-du-domaine-saint-joseph/