



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Les origines du Château Volterra sont merveilleusement empruntes de mystère et d'un brin de romance.

La construction du Château fut entreprise par un aristocrate anglais en 1890. Selon la légende locale, il développa une vive passion pour une belle tropézienne, fille de pêcheur, et projeta d'ériger un véritable nid d'amour ; malheureusement, la romance pris fin avant que les dernières pierres du Château ne soient scellées.

En 1926, la propriété passa entre les mains de Léon Volterra, un imprésario parisien, qui lors d'une visite à Saint-Tropez tomba amoureux d'une sirène, Simone. Tous deux se marièrent dans l'année. Mr Volterra était propriétaire de 4 théâtres parisiens : le Casino de Paris, le Théâtre de Paris, le Théâtre Marigny et le Lido.

Elu maire de Saint-Tropez en 1935, il n'avait que peu de temps pour s'occuper de ses fonctions officielles, préférant les déléguer à son épouse Simone Volterra. En charge de la promotion de la culture tropézienne et hôtesse infatigable, elle devint la figure emblématique de la région. Dans les années 30 et 40, période faste du Château, de nombreuses célébrités fréquentaient régulièrement les lieux. Raimu, Joséphine Baker, Colette, Marcel Pagnol, Jean Cocteau et bien d'autres. En 1999, le Château fut racheté par un homme d'affaire canadiens envouté par la beauté inconditionnelle du lieu et de la bâtisse.

CHÂTEAU VOLTERRA

CÔTES DE PROVENCE



VIGNOBLE ET TERROIR

Château situé à Ramatuelle, face à la mer, sur la pointe de Cap Camarat. Ce lieu d'exception, à l'ouest de la plage de Pampelonne, a accueilli de nombreuses personnalités comme Raimu, Colette, Joséphine Baker ou Jean Cocteau.

Les six hectares de vignes du Château sont réparties en deux parcelles de trois hectares chacune. Elles s'élèvent sur un plateau du Cap Camarat légèrement pentu, situé à 100 m au-dessus du niveau de la mer méditerranéenne. Les sols sont un mélange de calcaire, de sable et d'argile à la haute teneur en fer et minéraux. Cet environnement exceptionnel favorise la croissance et l'épanouissement des vignes dont la culture s'inscrit depuis plus d'une centaine d'années dans l'histoire du Château. En 1999, le vignoble a été intégralement replanté de cépages propices à la région. Le climat méditerranéen légèrement venteux limite le développement des maladies. Quand il est nécessaire, un traitement ciblé à base de sulfate de cuivre (utilisé dans l'agriculture biologique) suffit. Chaque vigne est entretenue et taillée manuellement. Aucun herbicide chimique n'est utilisé pour désherber les rangs. Quant à la taille, ne sont conservés que les bourgeons qui donneront les meilleurs fruits.

VINIFICATIONS

Les vendanges sont réalisées de nuit afin de préserver la plus grande fraîcheur du raisin et de le préserver d'une éventuelle oxydation. À cette occasion, vendanges et lampes frontales sont de rigueur. Dans un souci de qualité, les grappes sont sélectionnées une à une sur pied et contrôlées une fois encore sur la table de tri avant de rejoindre l'égrappoir puis le pressoir. À chaque fois que l'opportunité en est donnée, le vin est déplacé gravitationnellement.

Les murs en pierre du chai isolent naturellement les lieux de la chaleur méditerranéenne. Construit au XX^{ème} siècle il se situe au centre du vignoble non loin du Château.

En 2000, la cave fut complètement rénovée et munie du meilleur équipement existant afin de produire un vin noble. Les anciennes cuves en béton ont laissé place à des fûts de chêne français à grain fin. Chaque cuve est soumise à un contrôle rigoureux des températures car à chaque stade de fermentation correspond une certaine température. Un pressoir pneumatique a remplacé les méthodes artisanales de foulage. Un nouveau laboratoire permet de surveiller scrupuleusement le vin tout au long du processus de vinification. Une pièce souterraine dédiée à l'élevage abrite les tonneaux où la température requise est une fois encore soumise à certaines spécificités.

CÉPAGES

Rosé 50% Grenache, 50% Mourvedre
Blanc Rolle Chardonnay
Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Une superbe densité aromatique marquée par des notes de fruits exotique

Blanc

Le nez est fruité sur les agrumes. La bouche est fraîche et directe

Rouge

forts arômes de fruits rouges et de violettes. La structure est bien équilibrée. Ce vin peut être apprécié maintenant dans sa jeunesse exubérante ou vieillir dans un vin gracieux et bien rond.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 12 °C avec de la cuisine méditerranéenne ou encore pour accompagner des poissons grillés ou des plats épicés

■ Servir à 10 - 12 °C - A déguster avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif

■ A servir à 18°C avec un carré d'agneau, des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés

DISPONIBLE EN 75CL