



m

château
mentone
Côtes de Provence

DOSSIER DE PRESSE
2018

SOMMAIRE



Présentation générale du Domaine

Histoire du Domaine

La Vigne

Le Vin

PRÉSENTATION DU DOMAINE

Dans l'arrière-pays varois, au cœur de la Provence verte, nichée entre vignes et forêts, Château Mentone est une propriété viticole au charme authentique permettant de vivre une "Expérience Intégrale" autour de la dégustation de ses vins ...

Depuis l'obtention du label bio de l'Union Européenne en 2012 (certification ECOCERT), le domaine reste mobilisé dans sa démarche environnementale globale en cherchant continuellement à améliorer l'impact de l'exploitation sur son territoire.

Ce site historique de l'appellation Côtes de Provence est un lieu dédié à la détente, idéal pour des séjours "grandeur nature", en couple, en famille ou entre amis, avec des hébergements proposés en chambres d'hôtes ou en gîtes de charme, répartis autour d'un parc aux arbres centenaires : c'est l'endroit rêvé pour faire une pause et découvrir tout le charme des collines varoises, leurs sites touristiques, culturels et historiques, entre Méditerranée et Verdon: l'Abbaye du Thoronet, le Musée Terra Rossa à Salernes, les Gorges du Verdon, ... jusqu'au mythique golfe de St Tropez !



HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de Château Mentone est mentionné pour la première fois dans les textes en 1033, suite à la donation de la propriété au Clergé par la famille de Chateaurenard, seigneurs de Entrecasteaux. Pour autant, des recherches ont montré que les terres du vignoble couvrent un ancien site gallo-romain ; une nécropole romaine a ainsi été découverte à l'ouest du domaine.



Plusieurs grandes familles se sont succédées à la tête de cette propriété : de Castellane (1275), Bovis (1538) et, dès 1845, il entre en possession de la famille de Gasquet. A la fin du 19^e siècle, Charles de Gasquet développe considérablement le vignoble. Agriculteur renommé, membre de la Chambre d'Agriculture, fondateur et directeur de la première ferme-école du Var en 1849, c'est cet homme qui va agrandir les bâtiments et la cave, créer la magnanerie et l'élevage de vers à soie.

Un précieux héritage qu'entretiennent amoureusement Marie-Pierre Caille et les siens, propriétaires des lieux depuis 2003.

Au cours des années 2000, Marie-Pierre Caille envisage de s'installer dans le Sud de la France. Cette Lyonnaise qui a longtemps travaillé dans la communication souhaite en effet s'investir dans un projet « grandeur nature ». C'est dans le Var, sous le soleil de Provence, qu'elle tombe sous le charme des murs chargés d'histoire du Château Mentone et de ses hectares de vignes et de forêt.

En 2003, aidée de son père, elle reprend les rênes du domaine. Peu à peu, Marie-Pierre et sa famille redonnent vie au château afin d'en faire une véritable destination œnotouristique, alliant vins de qualité, bâtiments remplis de charme et d'histoire, produits du terroir, le tout selon une démarche résolument éco-responsable.

Pour cela, la famille Caille modernise l'outil de production vinicole, ouvre les portes du caveau vieux de quasiment deux siècles, créent des chambres d'hôtes au Château, organisent des soirées et réceptions... Ensemble, ils ont su dessiner un trait d'union entre hier et demain, dans le parfait respect des lieux.

En 2015, une nouvelle étape est franchie avec la rénovation de la Ferme Auberge dans les anciennes écuries du domaine, par le célèbre Architecte Jean-Michel Wilmotte. Un concept de près de 800 m² alliant histoire et modernité, dans un havre de verdure.

LA VIGNE

L'origine du vignoble de Château Mentone remonte aux années 1840 : il a été planté par la famille Perrot de Gasquet, ce qui en fait l'un des plus anciens de l'appellation Côtes de Provence.

C'est à la fin de l'année 2003 que Marie-Pierre Caille rachète la propriété de Château Mentone : elle élabore un plan de restructuration du vignoble, modernise l'outil de production pour ainsi mettre l'exploitation sur la voie de l'excellence, tout en s'attachant à conserver le maximum de parcelles historiques. Aujourd'hui, le vignoble de Mentone est âgé en moyenne de 30 ans alors que certaines parcelles de Carignan ont plus de 80 ans, celles de Clairette plus de 50 ans.

Soucieuse de préserver la qualité des sols et la biodiversité de ce site naturel, Marie-Pierre Caille a entrepris, de 2008 à 2012, la reconversion du Domaine en viticulture biologique.

Le domaine a été certifié AB en 2012 par l'organisme de contrôle européen ECOCERT.

Aujourd'hui, la production se limite naturellement à des rendements moyens de 35hl/ha, privilégie une maturité complète des raisins pour une parfaite expression de ce terroir historique.

TERROIR ET CÉPAGES

Les 30 hectares de vignes de Château Mentone bénéficient d'un terroir et d'un climat exceptionnellement favorables à une maturité tardive des raisins, apportant finesse et élégance en blanc et en rosé, puissance et équilibre en rouge.

Le vignoble présente 7 cépages sur les 11 qu'autorise l'appellation Côtes de Provence : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle et Clairette. Le terroir est constitué d'un sol argilo-calcaire, perméable et caillouteux tandis que le climat est continental, les influences maritimes étant arrêtées par le massif des Maures.



LE VIN

En 2008, le domaine s'est engagé dans une conversion **bio** de ses cultures, n'autorisant pratiquement aucun intrant chimique, de même pour la vinification, où les fermentations sont réalisées pour partie avec les levures naturelles présentes sur les raisins, sans levurage exogène ; les additifs de vinification sont également majoritairement proscrits et les doses de SO2 réduites au maximum.



LA CUVÉE ÉMOTION

Blanc, Rosé & Rouge

Cette gamme est élaborée à partir des jeunes vignes du domaine vendangées de nuit mécaniquement et vinifiées selon les techniques de l'œnologie moderne autorisées par ECOCERT. Chaque vin offre une expression aromatique intense de fruits frais et un équilibre charnu permettant une dégustation facile et agréable.



LA CUVÉE CHÂTEAU

Blanc, Rosé & Rouge

Depuis la reprise du domaine en 2003, cette gamme est élaborée dans le but de retranscrire la meilleure expression du terroir de Mentone en choisissant les parcelles les plus anciennes du vignoble (60 ans et plus pour certaines). Après une vendange à la main, la vinification se fait selon un process minimaliste durant lequel les moûts de raisin fermentent grâce aux levures indigènes au lieu des méthodes habituelles de levurage. Ces vins dotés d'une grande complexité aromatique et d'une puissance en bouche remarquable, offrent la possibilité de nombreux accords avec la restauration gastronomique.



LA CUVÉE EXCELLENCE

Rouge de garde

Récoltés à la main, les raisins à l'origine de cette cuvée proviennent d'une sélection intraparcellaire de rangées de vigne conduites avec le plus grand soin toute l'année pour optimiser leur équilibre et leur concentration. Ils suivent une vinification "haute couture" dans de petits contenants pour favoriser l'extraction des arômes, de la couleur et des tanins ; s'ensuit un élevage de 12 à 24 mois selon les millésimes, lesquels ne sont pas produits tous les ans.

Sa structure en bouche et sa concentration en font un véritable cru dont la garde en cave est possible de 6 à 8 ans.



m

château
mentone

Côtes de Provence

Contact presse :
Léa FRATTA
401 chemin de Mentone
83510 SAINT-ANTONIN-DU-VAR
Tél. 04 94 04 42 00
info@chateamentone.com