

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DES BORMETTES

"PATER"

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE



Au sein de la vaste appellation Côtes de Provence, les rouges de La Londe ont été reconnus parmi les premiers en une dénomination de terroir spécifique, aux conditions de production drastiques.

Celles-ci nous guident dans l'élaboration de cette cuvée, nommée en hommage aux Pères Chartreux de La Verne qui firent la grandeur du Domaine en s'y installant au XVème siècle. C'est aussi un clin d'œil à la passion de la transmission qui anime tant le propriétaire, Fabrice Faré, que son régisseur, Yannick Burles. Elle est en grande partie élevée sous bois, dans l'ancien Moulin à Huile des Moines, ouvrage voué exceptionnel qu'ils terminèrent en 1701, et que nous avons ressuscité en chai à barrique en 2015.

Vinification :

La récolte a eu lieu entre mi-septembre et fin septembre 2015, en commençant par les Syrah et en finissant par le Mourvèdre. La vendange manuelle, triée, est égrappée et partiellement foulée, puis a macéré en cuve béton un peu plus d'un mois, avec un seul délestage et de fréquents remontages. Puis la quintessence du jus obtenu - uniquement les gouttes - a été patiemment élevée, tout d'abord une année complète pour 50% en demi-muids (600 litres) neufs de chêne français et 50% en cuves (Inox et Flextank) puis assemblé et à nouveau élevé quelques mois, en cuve béton.

La mise a eu lieu le 22 août : 6 000 bouteilles et 99 magnums ont été tirés.

Dégustation :

Sous sa robe sombre, ce vin dévoile des arômes profonds de garrigue, de fruits noirs, de cuir et de sauge. Puissant, il déroule des tanins abondants mais soyeux, avec des saveurs de cacao, de pruneau et d'écorces d'orange. Sa finale épicée révèle la salinité de son terroir d'exception.

Ce vin de grande garde pourra s'apprécier éventuellement dans sa jeunesse, carafé entre 16 et 18°C, sur des viandes grillées de caractère, des plats mijotés et une cuisine méditerranéenne.



CHÂTEAU DES BORMETTES
LA LONDE LES MAURES

TÉL 04 94 66 81 35 / WWW.CHATEAUBORMETTES.COM