



## Domaine de Barbossi à Mandelieu. Les vendanges des chefs





Débutées le 15 août, les vendanges se sont achevées le 12 septembre par la cueillette des carignans. Deux jours auparavant, les chefs de cuisine de l'Oasis, ont prêté main-forte aux vendangeurs.

*En ouverture : de gauche à droite, Alain Montigny, MOF, Nicolas Davouze et Pascal Paulze, MOF*



*Stéphane Rimbault*



*Caisses de syrah*

**VINIFICATION.** Sécateurs dans une main, seau dans l'autre, Stéphane Rimbault, Alain Montigny, MOF, et Nicolas Davouze, rejoints par Pascal Paulze, MOF, le sommelier, ont participé, dans la bonne humeur, à la cueillette des syrahs, sur les contreforts de l'Estérel, avant de rejoindre la cave de vinification où les précieuses grappes sont, dans un premier temps éraflées (enlever le pédoncule de la grappe), avant de presser le raisin, évitant ainsi l'apport



de goûts indésirables. Puis, chaque cépage est vinifié séparément avant l'étape essentielle de l'élaboration du vin, l'élevage, durant laquelle les tanins se polissent, s'arrondissent.



### *Éraflage*

Vigneron de talent, Sébastien Munos, a choisi de travailler en bio, avec très peu de sulfites et de levures indigènes. Pour Pascal Paulze, le sommelier du restaurant doublement étoilé Michelin L'oasis « de manière générale, l'absence de soufre donne des rouges plus libres et plus vivants, avec un très grand intérêt aromatique ».

#### **• Domaine de Barbossi**

**3300, avenue de Fréjus 06210 Mandelieu-la-Napoule**

<http://www.domainedebarbossi.fr>

*(photos Gérard Bernar)*