

Mandelieu : les vendanges à Barbossi...

Crédits:

textes par Alain Dartigues

Publié le dimanche 23 septembre 2018

Catégories Côte d'Azur & Provence, Gastronomie, Voyages...

Un des plus grands domaines vinicoles des Alpes-Maritimes termine ses vendanges.



le Domaine de Barbossi - Mandelieu

Année après année, le Domaine de Barbossi, situé sur les contreforts de l'Estérel développe ses atouts, notamment en produisant sa propre huile d'olive tirée de ses 800 oliviers et en se positionnant pour devenir un site de référence pour la production de miel bio. Mais, c'est surtout son activité viticole et œnologique qui concentre ses efforts. Ses responsables se sont donnés le moyen de leur ambition en se dotant d'une cave de vinification moderne et performante. A peine cueillis les raisins y sont amenés pour y être égrappés, pressés et mis en cuves..

Le terrain contribue largement à la typicité de ses vins. La roche mère du vignoble, la rhyolite, celle qui donne la couleur rouge aux rochers du massif de l'Estérel, ainsi que ses sols composés de limons argileux et de sable, nourrit les ceps de Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Rolle, Chardonnay, Muscat petit grain et Clairette dont les plantations s'étendent sur une dizaine d'hectares pour une production de 30 000 bouteilles l'an, en majorité des mono-cépages rouges et blancs.

Sébastien Munos, le vigneron attiré a choisi de travailler en bio, avec très peu de sulfites et des levures indigènes. Il a ainsi la délicate tâche de participer et de contrôler chaque étape de la fabrication des vins. Des crus qui sont décrits par le sommelier de l'Oasis** Pascal Paulze : « Pour les rouges par exemple, le cinsault offre un produit léger, très tendre, bien vinifié qui constitue la gamme Allégorie. La grenache compose la gamme Mando, élégante, raffinée, aux tanins soyeux. Enfin, la syrah donne mes crus Riviera, plus charpentée, plus tannique... De manière générale, l'absence de soufre donne des rouges plus libres et plus vivants, avec un très grand intérêt aromatique ».



Stéphane Raimbault (à droite), Nicolas Davouze et Alain Montigny participants actifs à l'égrappage

3300, avenue de Fréjus 06210 Mandelieu-la-Napoule
domainedebarbossi.fr

Crédits:

textes par Alain Dartigues