

## Channel Riviera - Domaine de Barbossi : vendanges et buffet campagnard étoilé !

Visuels indisponibles



Domaine de Barbossi : vendanges et buffet campagnard étoilé !

La fin des vendanges du vignoble de 10 hectares du magnifique Domaine de Barbossi a donné lieu à un savoureux buffet campagnard préparé par Alain Montigny, le chef étoilé du Restaurant l'Oasis et de sa brigade, sur la terrasse de la cave en compagnie de Sébastien Munoz, le maître de chai.

Accueillis par Laurence de Gaulle, l'administratrice du Domaine de Barbossi, Eric Giardini, le directeur du domaine, et Christophe Blachon, le dynamique directeur de l'événementiel, l'idyllique temps d'arrière-saison a ajouté au plaisir d'échanger avec les chefs Allain Montigny (MOF), Nicolas Davouze (**Bocuse d'Or**), Stéphane Eisopu et Pascal Paulze l'iconique Chef Sommelier de l'Oasis (MOF).

Terrines signées l'Oasis, pain et huile d'olive « made in Barbossi », fromages de l'excellente maison Mons, sublime tarte aux figues et autres spécialités ont parfaitement accompagné la dégustation de vin officinée par le talentueux vigneron Sébastien Munoz : une cuvée Riviera rouge, 100% Syrah bien charpentée ainsi que la cuvée Mando blanc 100% Rolle particulièrement recommandée pour les tables d'été.



[Visualiser l'article](#)

Pour rappel, les différents cépages: grenache, carignan, cinsault, clairette, vermentino, syrah, muscat et chardonnay se retrouvent principalement dans les couleurs rouge et blanc. Le vigneron Sébastien Munoz nous a confirmé l'obtention de l'appellation « Bio » pour 2020.

### **#Bienvenue au Domaine de Barbossi, un luxe de nature**

Situé sur la commune de Mandelieu, à la frontière des Alpes Maritimes et du Var, le domaine de 1350 hectares s'adosse aux premiers contreforts du rougeoyant massif de l'Estérel. Entre petites collines, garrigue et forêt, un golf de 18 trous, une chasse, un haras de 44 boxes, trois restaurants et ... une pépite : un vignoble de 10 hectares pour lequel Iskandar Safa, le milliardaire franco-libanais et propriétaire du plus grand domaine privé de la Côte d'Azur, manifeste un attachement certain : « ...*chacun de nous a deux vies, j'ai toujours su que j'aimerais consacrer l'une d'elles au vin.* »

### **#Un vin 'naturel', protégé dans son vaste écrin**

Favorisés par l'ensoleillement, les influences maritimes et l'environnement du domaine, les ceps de grenache, carignan, cinsault, clairette, vermentino, syrah, muscat et chardonnay, puisent leur complexité dans les sols de limon argileux et sableux et notamment dans celui de la roche mère, la rougeoyante rhyolite de l'Estérel qui donne aux vins du domaine leur typicité. « *Des vins plutôt septentrionaux, vraiment différents des vins de Provence* ».

### **#Le Domaine de Barbossi recèle d'autres trésors : des oliviers et des ruches**

Pendant que le vin se bonifie, voici venu le temps de la récolte des olives.

Les quelque 800 oliviers, dont certains pluri-centenaires, produisent près de 500 litres d'huile d'olive fruitée et intense. On la retrouve avec plaisir sur les tables des trois restaurants du domaine mais également en vente à la boutique de l'Ermitage de l'Oasis.

Quant aux 600 ruches du domaine, entourées d'une flore riche et d'une végétation préservée, elles sont confiées à l'expertise de l'apiculteur Jean-Louis Lautard qui élève ses amies les abeilles depuis 30 ans et qui a été récompensé d'une médaille d'or au salon de l'Agriculture en 2017.

### **#Quand le luxe et l'excellence se mettent au service de la nature**



CHANNEL RIVIERA®

www.channelriviera.com

Pays : France

Dynamisme : 4

Date : 05/10/2019

Heure : 12:54:32



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Depuis 2017, date du rachat du Restaurant l'Oasis\*\*, d'autres projets se précisent pour monter en gamme et en puissance dans différents secteurs d'activité du domaine. Côté production viticole et agricole « *nous allons également fournir notre parc floral et créer des jardins bio qui nous permettront d'alimenter l'Ermitage et le restaurant du Riviera Golf » , « *nous comptons devenir le premier producteur de miel en France par le biais d'accords avec d'autres apiculteurs* », précise M. Eric Giardini, le directeur du domaine.*

Côté gastronomie, « *Nous allons ouvrir un salon de thé et une boutique traiteur épicerie qui proposera les produits de l'Oasis et ceux de Barbossi »...*

Dans la continuité de montée en gamme et développement, un nouveau département consacré à l'événementiel a été créé, avec, à sa tête, Christophe Blachon, un grand professionnel issu de la Maison Lenôtre.

Domaine de Barbossi