



DEPUIS 1917

BASTIDE DE
BLACAILLOUX

Dossier de Presse
2021

SOMMAIRE

- Une tradition familiale
- Des vins qui reflètent son terroir
- Une équipe dédiée à la qualité
- Un terroir exceptionnel
- une culture en agriculture biologique
- Une cave moderne
- La naissance des vins
- La gamme des vins
- L'oenotourisme
- Chiffres clés
- Contacts





UNE TRADITION FAMILIALE

Depuis plus de 4 générations, la famille de Bruno Chamoin cultive les terres de la Bastide de Blacailloux nichées en plein coeur du Parc Naturel de la Sainte Baume. Les vieux foudres en bois, présents dans la cave de la Bastide, témoignent de cette histoire familiale.

En 1917, la grand-mère de Bruno Chamoin plante les premières vignes et fait elle-même son vin dans les foudres.

En 1995, Bruno Chamoin, bercé par l'amour de la vigne durant toute sa jeunesse, reprend la gestion de la propriété viticole.

Aujourd'hui, la Bastide de Blacailloux cultive 40 hectares de vignes et depuis peu monsieur Chamoin a acquis « Château la Martine », propriété de 40 hectares située à Nans les Pins et « Domaine Les Vallons de Fontfresque » domaine de 9 hectares.

L'ensemble de ce projet viticole représente plus de 100 hectares, cultivés en agriculture biologique.

DES VINS QUI REFLÈTE SON TERROIR

Au coeur de l'appellation Coteaux Varois en Provence, dans le Centre Var, la Bastide de Blacailloux offre une vaste gamme de vins d'exception dans les 3 couleurs, rosé, blanc et rouge. Un travail respectueux du sol et de la vigne, une vinification délicate, un assemblage subtil et harmonieux de plusieurs cépages, cultivés en agriculture biologique, apportent aux vins tantôt de la rondeur, de l'ampleur et de la puissance, tantôt de la délicatesse, de la fraîcheur et du fruit.





UNE ÉQUIPE DÉDIÉE À LA QUALITÉ

Les femmes et les hommes de Bastide de Blacailloux mettent leurs savoir-faire et leur exigence au service de leur passion commune, celle d'obtenir de grands vins. Pour cela, ils n'ont qu'un mot à la bouche : la qualité, la qualité et la qualité aussi bien à la vigne qu'à la cave.

UN TERROIR EXCEPTIONNEL

Située à 350 mètres d'altitude, la Bastide est ancrée dans un terroir froid, continental, avec des hivers rigoureux et des étés caniculaires permettant d'élaborer des vins aromatiques et délicats avec une fraîcheur naturelle sur les rosés et les blancs. Les sols, argilo-calcaire et caillouteux, sont bien drainés; les parcelles sont en cours d'équipement d'irrigation. Le domaine étant constitué principalement de jeunes vignes, 7 ouvriers agricoles prennent soin d'elles à temps plein afin qu'elles s'enracinent le mieux possible. 9 cépages, dont les portegreffes ont été choisis pour leur résistance au froid, ont été plantés : Cabernet, Cinsault, Syrah, Clairette, Rolle, Grenache Blanc, Grenache Noir, Merlot, Sauvignon, destinés à élaborer des vins complexes et raffinés.



UNE CULTURE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cultivé en agriculture biologique, le domaine affiche fièrement le logo agriculture biologique sur son millésime 2018. De même, la nouvelle cave construite en 2014, a été imaginée afin de consommer le moins d'énergie possible entre ses murs recouverts de chaux et de bois ainsi que son toit végétalisé. En 2018, le domaine a été labellisé Haute Valeur Environnementale Niveau 3, label fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.





UNE CAVE MODERNE

Inaugurée en 2014, la cave de la Bastide de Blacailoux est un outil de production moderne et innovant conçue dans la continuité de l'histoire de Blacailoux. Construite avec des matériaux bruts et nobles, avec son toit végétalisé, la cave épouse son environnement avec force et simplicité. La Bastide de Blacailoux s'est dotée des process de vinification les plus performants pour obtenir une qualité optimale des vins.

LA NAISSANCE DES VINS

Wladimir Holobinka, le maître de chai de la Bastide, titulaire d'un diplôme national d'œnologue, est le créateur des vins de la Bastide. Dès la réception des raisins à la cave, il prend en charge la vinification et l'élevage des vins jusqu'à leur mise en bouteille.

Une partie des vins blancs et les vins rouges sont élevés en barrique bois. Régulièrement, Wladimir bâtonne les lies pour apporter une belle rondeur aux vins tout en les protégeant de l'oxydation.



NOS VINS

L'élaboration des vins du domaine correspond à l'assemblage subtil et harmonieux de plusieurs cépages comme la Syrah, le Grenache, le Cabernet Sauvignon, le Cinsault ou encore le Rolle.

Chaleureux et généreux, ces cépages mariés apportent aux vins tantôt du gras, tantôt de l'ampleur, tantôt de la puissance tantôt de la finesse, de la fraîcheur et du fruit.

La Bastide de Blacailloux et ses cépages bénéficient de l'Appellation d'Origine Protégée des Coteaux Varois en Provence.

UNE ODE À LA PROVENCE

Les vins cherchent à traduire la noblesse de son territoire, l'élégance de son terroir, celui des Coteaux Varois en Provence, situé en Provence Verte. Ainsi la Bastide souhaite afficher fièrement son attachement à la Provence. Les cuvées changent de nom et s'habillent de noms provençaux.





CUVÉE MIRAIA

MIRAIA, qui veut dire « Miroiter » en Provençal. Miraia évoque l'éclat du soleil dans l'eau des fontaines et des sources qui rafraichissent nos étés caniculaires. Cette cuvée, aux arômes purs et délicats, est inspirée par la lumière de notre belle Provence. Miraia accompagne les moments de partage raffinés avec des vins à la sensualité féminine.

MIRAIA ROSÉ 2020

Coteaux Varois en Provence - Vin biologique

Une robe lumineuse couleur marbre rose habille ce rosé ouvert sur des notes délicates de fraises des bois, de framboise mêlées de fruits de la passion. La bouche ample, délicate et soyeuse persiste longuement dans la finesse sur des notes exotiques et d'agrumes.

MIRAIA 2020

Coteaux Varois en Provence - Vin biologique

Robe lumineuse aux reflets verts. Au nez, des notes florales, légèrement vanillées et de cannelle s'accordent subtilement. La bouche suave est soutenue par une belle fraîcheur maintenant l'équilibre gustatif. La finale est persistante avec des arômes floraux mêlés d'agrumes.

QUINTESSANCE D'ÉCLOSION ROUGE 2017

Coteaux Varois en Provence

Médaille d'OR au Concours des Grands Vins de Mâcon / Élevage en fût de chêne

Robe Rouge profond aux reflets pourpres. Le vin s'ouvre sur des notes de fruits noirs, d'épices et légèrement fumées. Nous retrouvons en bouche cette palette aromatique complexe avec une structure tannique présente associée à une belle fraîcheur qui prolonge agréablement la finale sur des notes cacaotés.

CUVÉE JOIO

Joio signifie «joie» en provençal. Joio sonne l'heure des réjouissances et invoque l'insouciance. C'est la joie de vivre en toute simplicité dans notre arrière-pays et le plaisir de partager l'authenticité de notre belle Provence. Joio accompagne à merveille les moments de convivialité avec des vins aromatiques, vifs et gourmands.

JOIO ROSÉ 2020

Coteaux Varois en Provence – Vin biologique

Sous une robe chair, le nez s'exprime harmonieusement sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche ample et soyeuse en attaque se prolonge avec gourmandise et fraîcheur sur des notes de pamplemousse.

JOIO BLANC 2020

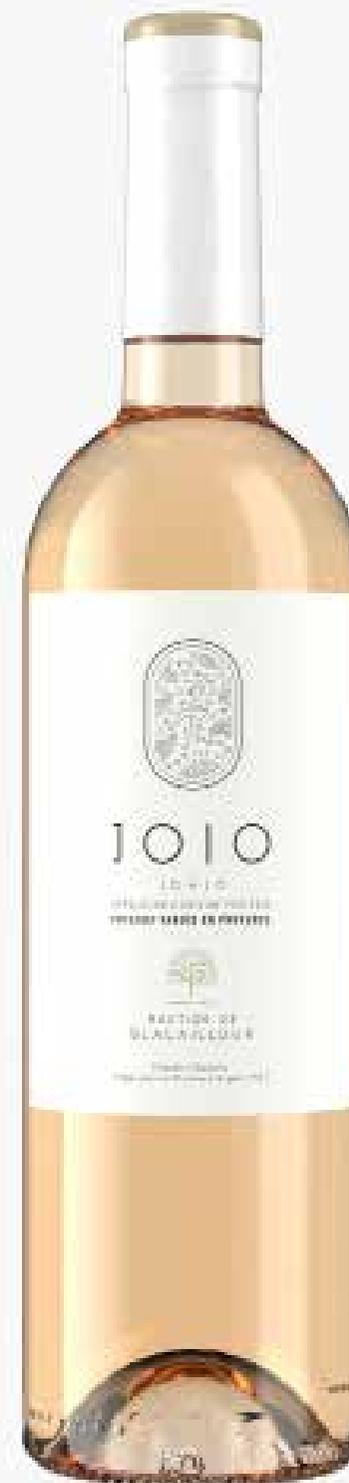
Coteaux Varois en Provence – Vin biologique

Robe jaune pâle lumineuse aux reflets verts. Le bouquet très intense et délicat s'exprime avec des notes d'ananas, de jasmin et de miel, arômes que l'on retrouve avec persistance et longueur au palais. A la dégustation, la bouche est puissante, onctueuse, associée à une belle fraîcheur lui conférant un très bel équilibre.

JOIO ROUGE 2020

Coteaux Varois en Provence – Vin biologique

Sous une belle robe vive aux reflets grenat, le nez dévoile des arômes de fraise des bois, d'épices, et de légères notes fumées. La bouche fraîche et structurée reste gouleyante et exprime les fruits noirs, la cerise et des notes réglissées.





CUVÉE SAINT- PROBACE

SAINT PROBACE ROSÉ 2020

Indication Géographique Protégée

Sous une robe chair, il offre un nez de fruits frais (fraise, framboise) très croquants, de pêche de vigne et de notes amyliques. A la dégustation, l'attaque franche laisse place à une bouche gourmande et équilibrée soutenue par une belle fraîcheur.

SAINT PROBACE BLANC 2020

Indication Géographique Protégée – Vin Biologique

Robe pâle aux reflets verts. Le nez dévoile des notes de litchi, de fleurs blanches et de poire. La bouche s'équilibre parfaitement entre rondeur et vivacité tout en se prolongeant sur les mêmes notes olfactives.

SAINT PROBACE ROUGE 2020

Indication Géographique Protégée - HVE

Sous une belle robe vive aux reflets grenat, le nez dévoile des arômes mêlés de fraise, framboise et cassis, associé des notes mentholées. La bouche fraîche aux tanins souples exprime les fruits noirs comme la mûres et la cerise.



CUVÉE MATHIEU

CUVÉE MATHIEU ROUGE 2017

Coteaux Varois en Provence

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants

Médaille d'Argent au Concours international de Lyon

Robe profonde au vif reflet rubis. Le nez riche mêle des saveurs complexes de fruits noirs (mûres), d'épices et de notes mentholées. La matière et la structure tannique onctueuse s'allie à une belle fraîcheur et une longueur en bouche soutenue sur des notes vanillées.



BLACAILLOUX ROSÉ MOUSSEUX

BLACAILLOUX ROSÉ MOUSSEUX
VIN DE PAYS DU VAR MOUSSEUX

Indication Géographique Protégée

Prise de mousse effectuée avec un moût de notre production soigneusement sélectionné afin d'augmenter le potentiel aromatique et la finesse de cette cuvée. Elevage sur lattes d'une durée de 9 mois avant dégorgement et mise en bouteille. Notre mousseux est un vin extra- brut car sa quantité de sucre est inférieure à 6g/L de sucre.

Robe rose très pâle. Le nez tout en finesse dévoile des notes de fraises des bois et de pêche blanche. La bouche est délicate avec une belle finesse de bulles, une fraîcheur agréable qui apporte de la longueur sur ces notes fruitées et de rose.

L'OENOTOURISME

UNE RICHESSE NATURELLE ET CULTURELLE

La Bastide de Blacailloux est ancrée dans le territoire exceptionnel du Parc Naturel Régional de la Sainte Baume et de la Provence Verte. Cette région regorge de sites remarquables à visiter, elle accueille également des petits producteurs et une gastronomie de qualité. Loin du tumulte des plages du littoral, la Bastide est située à Tourves, situé en plein cœur du Parc Naturel régional de la sainte Baume. Ce parc a été reconnu pour ses richesses naturelles et culturelles ainsi que pour la qualité de ses paysages et de son environnement. La grotte de Marie Madeleine à Plan d'Aups est un des joyaux du Parc à visiter.

La Provence Verte est une région de villages typiques et chargés d'histoire accueillant des activités variées. Partez à la découverte de Tourves, site verdoyant et bucolique, et visitez les vestiges du Château de Valbelle, l'église de l'Annonciade classée Monument Historique, la Chapelle Saint-Probace ou encore parcourez les Gorges du Caramy, le temps d'une randonnée. Ne manquez pas la visite du Musée des Gueules Rouges (<http://museedesgueulesrouges.fr>), incontournable témoin du passé de notre région.





DES PRODUCTEURS ET UNE GASTRONOMIE DIVERSIFIÉE

Nombreux sont les petits producteurs qui gravitent autour de la Bastide, de quoi réaliser de sublimes accords mets et vins : fromages de chèvre, miel, safran, maraichers, safran... De belles tables gastronomiques ou bistronomiques sont implantées proche de la Bastide, comme l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, le Couvent Royal de Saint Maximin ou le restaurant du Golf de Nans.

DES ACTIVITÉS VARIÉES

Balades à cheval, golf, canoé, randonnée, visite de site historique, baignade en eaux vives, la Provence Verte possède de nombreux atouts pour les amoureux de la nature, d'histoire et d'œnotourisme.

LA BASTIDE DE BLACAILLOUX EN QUELQUES CHIFFRES

2,793H

DE SOLEIL PAR AN

100

HECTARES

26

MÉDAILLES
EN 2019

2

ÉTOILES AUX
GUIDES HACHETTE
2016, 2017, 2018
ET 2019

CONTACTS

Bastide de Blacailloux

Domaine de Blacailloux, 83190 TOURVES

04 94 86 83 83

<http://www.bastide-de-blacailloux.com>

Contact Presse

Com' en Provence

Servane Grisot

servane@comenprovence.fr - 06 23 40 41 15

