



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

9 avril 2018

LE CHÂTEAU ST JULIEN DÉVOILE SES ROSÉS ET SON BLANC MILLÉSIME 2017

Une année atypique et exceptionnelle récompensée
par une médaille d'argent au concours général agricole de Paris
pour le Château St Julien Blanc 2017 !



Le Château St Julien :

Un AOC coteaux varois spécifique et harmonieux.

Situé au cœur de la Provence Verte, chevauchant les communes de La Celle et Tourves, le Château St Julien est doté d'un terroir très approprié aux «grands vins rouge». Niché au pied des contreforts rocheux de «La Loube», sur un coteau argilo-calcaire à dominante caillouteuse, exposé sud-est avec un ensoleillement très favorable, les vignes de St Julien bénéficient d'un micro climat exceptionnel et précieux dans un contexte de réchauffement climatique.

Particulièrement gourmand et généreux, 2017 est un millésime atypique et exceptionnel.

Le changement climatique ne nuit pas à la qualité des vins du Domaine. L'évolution des conditions météorologiques en 2017 s'est traduite à St Julien, par un hiver globalement doux, un printemps perturbé par le gel et un été de grande sécheresse.

Les vendanges précoces liées au manque d'eau ont donc commencé le 7 septembre et donné des raisins très petits, très concentrés, avec un rendement en jus très bas.

La production a ainsi diminuée de 25% par rapport à 2016.

Malgré ce réchauffement de température, grâce au fort ensoleillement et à son terroir très typé et généreusement irrigué par trois sources qui permettent une circulation d'eau très abondante, le millésime 2017 est une très belle réussite.

Les vins rosés et blancs du millésime 2017 de Château St Julien sont remarquablement expressifs et harmonieux.

CONTACTS PRESSE

Stéphanie LALLEMANT
Agence Image Conseil

Port. : 06.81.36.42.69
Tél. : 04.94.08.40.75
stephanie@image-conseil.fr

Cindy MAILLOT
Agence Image Conseil

Port. : 06.88.67.74.76
Tél. : 04.94.08.40.75
cindy@image-conseil.fr



**MÉDAILLE D'ARGENT
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS**

Le millésime 2017 fait la part belle à l'opulence, la fraîcheur minérale et la richesse aromatique.

Château St Julien Blanc 2017

Blanc Château 2017

Robe cristalline aux reflets argentés. Le nez est délicat aux accents floraux, chèvrefeuille, genêt, ponctué de notes d'épices douces sur un fond fruité de pêche jaune, d'abricot, avec une pointe exotique de mangue soutenue par une touche fraîche de verveine citronnée. Attaque tonique et poivrée, bouche fraîche et soyeuse, vient en fond des notes de fruits jaune ponctué d'une touche rafraîchissante d'écorce de pomelo en finale. Une élégante amertume agréable qui tient l'ensemble de la structure sur la longueur.



Rosé Exception 2017

La robe d'une élégance rose nude. Le nez élégant et complexe alliant la douceur des fleurs blanches, des notes poudrées de dragée, de framboise, goyave agrémenté de la fraîcheur du kumquat. La Bouche croquante et ciselé, sur un fond soyeux de pêche blanche juteuse, avec une touche de poivre blanc en finale.

Rosé Château 2017

À la robe d'un marbre rose brillant. Le nez gourmand de petits fruits rouges, cerise, grenade, fraise des bois ponctué d'une note de bonbon au réglisse frais. La bouche est fraîche et généreuse soutenue par un fruité omniprésent (fruits des bois), d'une touche d'orange sanguine et son zeste en finale.



CONTACTS PRESSE

Stéphanie LALLEMANT
Agence Image Conseil

Port. : 06.81.36.42.69
Tél. : 04.94.08.40.75
stephanie@image-conseil.fr

Cindy MAILLOT
Agence Image Conseil

Port. : 06.88.67.74.76
Tél. : 04.94.08.40.75
cindy@image-conseil.fr



L'alchimie des trois "pôles d'expression" du millésime 2017

La qualité remarquable du millésime 2017 exprime sa richesse au travers de trois champs d'expression.

FORCE ET CARACTÈRE

Les vins sont puissants et généreux, aux typicités marquées d'agrumes, de pêche jaune, d'abricot et de pamplemousse rose. Proposant une belle structure et de la longueur en bouche, ils se marient, par exemple, à la perfection avec des salades de févettes, des pâtes au pistou, des fromages de chèvre de caractère.

MINÉRAL ET SUBTIL

Marqués dès l'attaque en bouche par une fraîcheur minérale, on savoure les touches subtiles d'agrumes, de fruits exotiques, de réglisse, de poivre blanc. Ils accompagnent à merveille des plats fins, tel que les poissons crus, des crustacés à la planche ou les mousses de légumes.

COMPLEXITÉ ET HARMONIE

Plus que jamais la cuvée 2017 se caractérise par la présence importante de fruits rouges. Révélant des senteurs d'épices et de confiserie, les vins sont charnus et gourmands. Ils mettent subtilement en valeur foies gras sur pain d'épices, gibiers aux aromates variés et autres produits issus du terroir de la Provence Verte.

CONTACTS PRESSE

Stéphanie LALLEMANT
Agence Image Conseil

Port. : 06.81.36.42.69
Tél. : 04.94.08.40.75
stephanie@image-conseil.fr

Cindy MAILLOT
Agence Image Conseil

Port. : 06.88.67.74.76
Tél. : 04.94.08.40.75
cindy@image-conseil.fr



Les cépages

Blanc – Rolle et Grenache blanc
Rouge – Cabernet-sauvignon et Syrah, Grenache noir
Rosé – Grenache noir, Syrah et Cinsault

Le travail de la vigne et du vin est élaboré avec un savoir-faire traditionnel, rigoureux, et dans le plus grand respect de l'environnement.

Pour garantir une qualité supérieure de ses vins, le Château Saint Julien s'est doté d'une cave, rebâtie sur les vestiges d'une ancienne bergerie du 17ème siècle.

« Le secret de nos cuvées c'est la rencontre d'une passion, d'une terre et d'un savoir faire spécifique : l'alliance subtile des méthodes ancestrales et des techniques contemporaines de vinification »

commente Claire Canolle, responsable du Domaine Château St Julien.

Une histoire de famille sur 3 générations...

C'est en 1991 que M. Maurice Garrassin, séduit par la beauté des lieux achète cette propriété agricole et entreprend la rénovation profonde d'une surface de 30 ha pour en faire un domaine dont il imagine qu'il deviendra un jour l'un des fleurons de la viticulture du centre Var.

Presque 30 ans plus tard, sa petite fille Claire Canolle, fille unique de Geneviève Garrassin, passionnée par la nature et la viticulture, veut relever le défi ! Cette jeune femme de 31 ans, entière, au caractère joyeux et déterminé, y consacre depuis 2009 son temps, son talent et sa passion, avec le plus grand bonheur.



CONTACTS PRESSE

Stéphanie LALLEMANT
Agence Image Conseil

Port. : 06.81.36.42.69
Tél. : 04.94.08.40.75
stephanie@image-conseil.fr

Cindy MAILLOT
Agence Image Conseil

Port. : 06.88.67.74.76
Tél. : 04.94.08.40.75
cindy@image-conseil.fr



Les incontournables rouges

Un terroir qui produit des vins riches, intenses, soyeux à l'équilibre parfait entre authenticité et opulence. La Syrah et le Cabernet-Sauvignon donnent des Rouges à la robe Carmin aux nuances rouge sang. Le nez, d'une grande intensité mêlant des effluves d'épices, de fruits noirs, de garrigues...

Le climat permet à ces rouges une bouche fraîche et racée, des tanins généreux et veloutés. Des vins complexes de garde, avec une belle expression aromatique au fil des années qui passent...

Chiffres clés 2018

30 hectares

3 sources arrosent St Julien

120 000 bouteilles

55 hl/ha
Rendement maximum
pour les rosés

40 hl/ha
Rendement maximum
pour les rouges

41 hl/ha
Rendement moyen

50 % de rosé

45 % de rouge

5 % de blanc

CONTACTS PRESSE

Stéphanie LALLEMANT
Agence Image Conseil

Port. : 06.81.36.42.69
Tél. : 04.94.08.40.75
stephanie@image-conseil.fr

Cindy MAILLOT
Agence Image Conseil

Port. : 06.88.67.74.76
Tél. : 04.94.08.40.75
cindy@image-conseil.fr