

L'histoire du Domaine



Dès l'Antiquité, les Romains s'installent sur cette étape de la Voie Aurélienne, route majeure pour Rome, et bâtissent un premier village dont les ruines sont encore visibles en contrebas du château.

Pendant presque 1000 ans, le château d'Ollières reste dans la même famille, les Félix d'Ollières, dont

la devise est symbolisée par FFF (Felices fuerunt fideles, les Félix ont été fidèles), que l'on retrouve sur toute la propriété.

Au XX^e siècle, avec la mort de la dernière marquise d'Ollières, le château est acquis par la famille de Pierrefeu, et sera un lieu de résistance, puis par la famille Rouy, actuels propriétaires.

La vigne a une longue histoire au château d'Ollières car voilà 2 siècles que les vignerons d'hier et d'aujourd'hui travaillent sur le domaine avec patience et passion.



Caractéristiques du domaine



La vigne :

Le terroir est issu de l'union magique d'une terre, d'un climat et d'un vigneron.

La terre de Provence est riche et contrastée, son climat rude et vivifiant : le vignoble du Château d'Ollières jouit d'un climat continental, tempéré par l'influence bénéfique du mistral et un fort ensoleillement toute l'année.

Situé entre deux montagnes qui culminent à plus de 1000 mètres, le Château d'Ollières appartient à une région de piémont propre à l'élaboration de grands vins. Les hivers rudes permettent un repos végétatif. L'été est marqué par une amplitude thermique importante (journées chaudes et nuits froides) qui participe grandement à l'équilibre caractéristique des vins.

Les coteaux argilo-calcaires du château d'Ollières, abrités par le Mont Aurélien, sont propices à une agriculture raisonnée : taille courte afin de limiter et contrôler les rendements, travail des sols afin de les aérer et d'entretenir une vie micro-biologique, utilisation exclusive d'engrais organiques pour que le terroir s'exprime librement, réduction des traitements puisque soleil et vent protègent les vignes des maladies.



Les Cépages :

Ces deux dernières années au château d'Ollières ont été marquées par une politique de plantation très importante : 14 ha de vignes ont ainsi été replantés.

Pour relever ce défi titanesque, chaque parcelle a été rigoureusement analysée afin d'y planter le cépage qui s'y exprimera le mieux. Ce choix de renouveler l'encépagement a été décidé dans une perspective qualitative très marquée. On retrouve ainsi les cépages suivant : Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Cinsault, Rolle, Vieux Ugni blanc et Carignan. Dans une époque où l'on parle surtout d'arrachage, la famille Rouy parie sur l'avenir et sur la riche diversité de ses cépages et de ses terroirs. Pour elle la qualité de la production, c'est d'abord et avant tout la qualité des vignes.



La viticulture :

Le vin est le résultat d'un patrimoine et d'une culture.

Le fruit de cette union fait régner en maître l'esprit vigneron au Château d'Ollières. Le respect des traditions, allié aux techniques vinicoles d'avant-garde leur permet de produire un très grand vin de Provence dont la notoriété ne cesse de croître.

Les vins rouges et blancs sont exclusivement récoltés à la main dans des petites caisses de 20 kg, comme dans les plus grandes appellations, afin de respecter au maximum l'intégrité des grappes de la vigne à la cuverie.

Quant aux rosés, pour lesquels sont avant tout recherchés la fraîcheur, le fruit et la souplesse, ils sont vendangés de nuit. Les raisins sont ainsi rentrés entre 4°C et 7°C. Ce travail, exigeant et délicat, est accompli pour obtenir toujours plus de qualité.



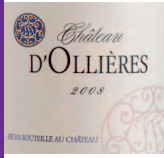
La vinification :

Après la vinification, où chaque cuve est suivie individuellement et quotidiennement par le maître de chai et l'oenologue, débute la phase tout aussi cruciale de l'élevage.

C'est sous des arches en pierre datant du castrum médiéval que vont s'épanouir et s'exprimer les vins jusqu'au jour où il est décidé, par un suivi gustatif très régulier, de les mettre en bouteille afin que le savoir-faire, la passion et l'amour du terroir provençal de la famille Rouy parviennent jusqu'à vous.

Le Rosé 2008 du Château d'Ollières

Le rosé au nez floral et printanier est régulièrement primé lors de concours nationaux et internationaux. L'année 2009 ne fait pas exception puisqu'il a obtenu la médaille d'argent au mondial du Rosé. Vendangés de nuit et à la main à la recherche de fraîcheur et de souplesse, ce rosé 2008 est à boire immédiatement et fera votre bonheur autour de repas estivaux.



Carte d'identité

Millésime : 2008
Cépage : 50% Grenache, 45% Cinsaut, 5% Syrah
Temps de garde optimum : à boire dès maintenant
T° de service conseillée : entre 8° et 10° pas moins

Les accords gourmands

A harmoniser sur des plats d'été : apéritifs, charcuterie, barbecue, poissons grillés. C'est un vin à consommer dehors !

Le vin - Dégustation

Œil : Une belle robe avec des reflets presque dorés. Un rose brillant et intense qui donne soif.

Nez : Le nez est franc et frais, c'est-à-dire avec une légère acidité. On sent à la fois des parfums de fleurs mais aussi de fraises des bois. C'est donc un nez délicat et gourmand.

Bouche : C'est un vin ample, gras et acide avec des arômes de cerises. Puissant, vous noterez en persistance aromatique une petite touche poivrée, signe du Grenache. Il est long en bouche.

Garde

C'est un vin joyeux pour l'été, à boire donc dès maintenant. On peut toutefois étager sa consommation sur 2 ans.

Le Blanc 2008 du Château d'Ollières

La Provence produit peu de Blanc. La famille Rouy est persuadée que cette production doit être d'avantage connue. Cette bouteille est composée de 75% de rolle et de 20% d'ugni blanc âgés de 50 ans. Cette caractéristique donne à ce vin toute sa base et sa structure. Vous serez étonné par sa fraîcheur et ses arômes estivaux. Médailles d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2009.



Carte d'identité

Millésime : 2008
Cépage : 75% Rolle - 25% Ugni blanc (planté en 1952)
Temps de garde optimum : 6 ans
T° de service conseillée : 8°-10° mais pas moins

Les accords gourmands

Un vin agréable qu'on peut très facilement boire en apéritif. Il accompagnera également toute sorte de fruits de mer et pourquoi pas des filets de rougets. Alignez-le sur un fromage de chèvre et c'est l'apothéose !

Le vin - Dégustation

Œil : Une belle robe jaune pâle qui prend bien la lumière. Quelques reflets dorés dans un ensemble brillant et gras.

Nez : C'est franc et bien construit. Une bonne amplitude laissant indiquer une structure basée sur des notes de citron et d'abricots sec. A cela il faut ajouter une petite poussière minérale; principalement de craie.

Bouche : C'est un vin charmeur et loin d'être banal. Ample et bien construit sur des notes de fruits confis on appréciera également en fin de bouche ses parfums de fruits estivaux (abricot, pêche blanche..) et sa petite touche minérale.

Garde

A boire dès maintenant. On peut toutefois étager sa consommation sur 2 à 5 ans.

Le "Clos de l'Autin" 2008 du château d'Ollières

Ce vin rosé d'excellence est né de la passion que la famille Rouy voue au rosé. Pour cette petite production de 4000 bouteilles tout le savoir-faire du château d'Ollières a été réuni pour produire un très grand vin. De la vendange à la mise en bouteille c'est un travail de haute couture ou d'horlogerie qui est accompli. Pour le Clos de l'Autin, chaque détail a été soigné pour vous offrir un grand vin digne des plus grandes tables. Il a reçu la médaille de bronze au concours international DECANTER 2009.



Carte d'identité

Millésime : 2008
Cépage : 30% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Syrah, 20% Vermentino
Temps de garde optimum : A boire dans l'année mais peut se garder sur 2 à 3 ans.
T° de service conseillée : 10°-12°

Les accords gourmands

A boire sur des mets simples mais raffinés tel qu'un pavé de thon ou des coquelets. Il fera aussi le poids sur toutes sortes de volailles rôties et plats en sauce.

Le vin - Dégustation

Œil : Un beau rose ni saumon, ni violacé qui se rapproche des pétales de rose. Brillant avec des touches de doré. Ce vin perle un petit peu, indice de la présence de gaz carbonique. Loin d'être un défaut, cette présence agit comme un antioxydant pour le vin. Ouverte 10 minutes avant consommation, la bouteille perdra cet effet.

Nez : Au nez, ce vin est complexe et complet. On retrouve des odeurs de fruits rouges tels que la cerise ou la fraise avec une certaine fraîcheur (ie : une petite dose d'acidité) traduite par une senteur citronnée.

Bouche : On retrouve la structure même d'un vin rosé. C'est-à-dire une dose d'acidité alliée avec de la douceur. C'est un vin de gastronome. Des senteurs de fraise et de banane à l'attaque sympathique.

Garde

A boire dans l'année mais peut se garder sur 2 à 3 ans.